

Masport®



Barbecues

Maestro

GER 3-23

BENUTZERHANDBUCH

Vor der Montage bitte diese Anleitungen sorgfältig lesen, um Brandgefahr, Verbrennungen oder anderweitige Verletzungen zu vermeiden.

Diese Anleitungen zur späteren Einsicht an einem sicheren Ort aufbewahren.

ENG 25-45

OWNER'S MANUAL

Please read these instructions carefully before assembly, to reduce risk of fire, burn hazard or other injury.

Keep these instructions in a safe place for future use.

RUS 46-68

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед монтажом просьба внимательно прочесть эти инструкции, во избежание рисков пожаров, ожогов или иных повреждений.

Храните это руководство в надежном месте, оно еще вам понадобится в будущем.

HUN 71-91

KEZELŐI KÉZIKÖNYV

Kérjük, összeszerelés előtt gondosan olvassák át az útmutatókat a tűzveszély, az égési sérülések, valamint a másfajta sérülések elkerüléséhez.

Ezek az útmutatók egy későbbi megtekintésért biztonságos helyen tartandók.

UKR 93-113

КЕРИВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

З метою зменшення ризику виникнення пожежі, отримання опіків чи інших травм, уважно ознайомтеся з інструкціями перед складанням пристрою.

Зберігайте інструкції в безпечному місці для подальшого використання.

CRO 115-135

KORISNIČKE UPUTE (HR)

Prije molimo molimo pročitajte pažljivo ove upute kako biste spriječili opasnost od požara, opekotina ili ostalih ozljeda.

Sačuvajte ove upute za kasniju uporabu.

SLO 137-157

NAVODILA ZA UPORABO

Pred montažo pazljivo preberite ta navodila, da boste preprečili požar, opekline ali druge telesne poškodbe.

Nato navodila shranite na varnem mestu, da vam bodo pri roki tudi kasneje.

DAN 158-179

BRUGERMANUAL

Læs denne brugermanual grundigt før montering, for at undgå brandfare, forbrændinger og andre skader.

Gem denne manual på et sikkert sted for fremtidig brug.

SWE 180-201

MANUAL

Läs noggrant igenom dessa anvisningar före montering för att undvika brandfarligheter, brännskada eller annan skada.

Uppbevara denna manual på ett säkert ställe för framtida användning.

POL 202-223

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed montażem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uniknąć ryzyka pożaru, oparzeń lub innych obrażeń.

Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Modell: CBA-411BYB




0063/17

www.masport.com

Artikel-Nr: 546006.A.6

TECHNICAL DATA

AL-KO Geräte GmbH Ichenhauser Str. 14 D-89359 Kötz, Germany	Product Identification Number: 0063BS7110		Manufactured for AL-KO Gardentech by Masport 1 - 37 Mt Wellington Highway, Auckland, New Zealand		
Model Number	CBA-411BYB				
Appliance Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Gas and Supply Pressure	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Country of Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL		AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Total Nominal Heat Inputs (Hs)	22.1 kW		22.1 kW	24.5kW	22.2kW
Gas Consumption	1607 g/h		1607 g/h	1782 g/h	1615 g/h
Main Burner Injector Size	Ø 0.97 mm		Ø 0.97 mm	Ø 0.97 mm	Ø 0.84 mm
Side Burner Injector Size	Ø 0.89 mm		Ø 0.89 mm	Ø 0.89 mm	Ø 0.79 mm
Rear Burner Injector Size	Ø 0.97 mm		Ø 0.97 mm	Ø 0.97 mm	Ø 0.89 mm
English	Use Outdoors only. Read the instructions before using the appliance, WARNING: Accessible Parts may be very hot, keep young children away, This appliance must be kept away from Flammable materials during use, Turn off gas supply at the gas cylinder after use, Do not modify this appliance				
Germany	Nur im Freien verwenden, Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes, ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein, Kinder fernhalten ferngehalten werden, Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen, Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen, Das Gerät nicht verändern				
French	A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux, Consulter la notice avant l'utilisation, ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants, Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation, Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation, Fermer le robinet du récipient de gaz après usage, Ne pas modifier l'appareil				
Polish	Stosować tylko na wolnej przestrzeni, Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia, OSTRZEŻENIE: dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące Trzymaj dzieci z dala od urządzenia, Stosować z dala od materiałów łatwopalnych, Nie przesuwać urządzenia w trakcie jego działania, Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem, Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia				
Dutch	Alleen buiten gebruiken, Lees de instructies voor ingebruikname, WAARSCHUWING: Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand, Dit toestel gedurende gebruik verijdert houden van ontvlambare materialen, Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik, Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik, Toestel niet aanpassen of modificeren				
Czech	Používat pouze ve venkovním prostředí, Před použitím spotřebiče přečíst návod, UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být velmi horké. Zamezte přístupu dětí, Tento spotřebič musí být umístěn mimo dosah hořlavých materiálů, Během provozu spotřebičem nepohybovat, Po použití uzavřít přívod paliva na lahvi na plyn, Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné				
Hungary	Csak kültéri használatra, Olvassa el a használati előírás a készülék használatba vétele előtt, FIGYELEM: a hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek. A kisgyermeket tartsuk távol tőle, A készülék használatát során az éghető anyagokat tartsuk távol, Ne mozdítsa el a készüléket használat közben, Használat után zárja el a gázpalcot, A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet				
Portuguese	Utilizar apenas no exterior, Consultar o manual de instruções antes da utilização, ATENÇÃO: existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças, Este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização, Não deslocar o aparelho durante a utilização, Fechar a alimentação de gás depois do uso, Não modificar o aparelho				
Slovenian	Samo za uporabo na prostem, Pred uporabo aparata preberite navodila, OPOZORILO: Dostopni deli so lahko zelo vroči. Uporabljajte zunaj dosega otrok, Aparata ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov, Med uporabo aparata ne premikajte, Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki, Ne spreminjajte aparata				
Romanian	A se utilizeza numai în exterior, A se citi instrucțiunile înainte de utilizare, ATENȚIE: Părțile accesibile pot fi calde. A se ține copiii mici departe, Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile, A nu se deplasa aparatul în timpul utilizării, Închideți robinetul buteliei după utilizare, modificați nu ț aparatul				
Ukraine	Прочитайте вказівки перед використанням цього приладу, Використовуйте тільки на відкритому повітрі, Категорія приладу, Тип газів, які можуть бути використані				
Russia	Прочтите инструкции перед использованием этого устройства, Использовать только на открытом воздухе, Категория устройства, Тип газов, которые могут использоваться				
Regulator type	included for different destination countries (→ PRESSURE REGULATOR TYPES)				Made in PRC

Use outdoors only!
children away.
Read the instructions before using the appliance!

WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young

546006.A.6

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT UND GARANTIE	4
LIEFERUMFANG – MAESTRO GRILLS	6
MONTAGEANLEITUNGEN – MAESTRO GRILL	7
MONTAGE DREHSPIEßSET (WAHLWEISE)	13
AUFBAU	15
ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT	16
DICHTHEITSPRÜFUNG (LECKTEST)	16
BETRIEB	16
PFLEGE UND WARTUNG	19
PROBLEMBEHEBUNG	22
PROBLEMBEHANDLUNG	22
GARANTIEERKLÄRUNG	23

INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT UND GARANTIE

DIESE ANLEITUNGEN ZUR SPÄTEREN EINSICHT AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.



DIESEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN, BEVOR ER NICHT KORREKT ZUSAMMENGEBAUT WURDE UND DIESE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCHGELESEN WURDEN.



Diese Anleitungen sind als allgemeiner Leitfaden zu verstehen und ersetzen in keinster Weise nationale und örtliche Vorschriften. Wenden Sie sich für eindeutige Gesetzesvorschriften bezüglich des Betriebs dieses Geräts an die örtlichen Behörden.

SYMBOLE IN DIESEM BENUTZERHANDBUCH



Mögliches Risiko und Gefahrensituation. Nichtbefolgung dieser Anweisung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.



Wichtige Informationen zum richtigen Gebrauch. Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Schäden am Grill führen.



Benutzerinformationen. Diese Informationen helfen Ihnen dabei, alle Funktionen korrekt anwenden zu können.

DIE NICHTBEFOLGUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU FEUER ODER EXPLOSIONEN FÜHREN, WAS SACHSCHÄDEN, KÖRPERVERLETZUNGEN ODER TOD ZUR FOLGE HABEN KANN.

Offene Geräteteile können sehr heiß sein. Kleinkinder zu jeder Zeit von dem heißen Gerät fernhalten (auch während es abkühlt).

Einige Teile dieses Grills können scharfe Kanten haben, wie es besonders in diesem Handbuch erwähnt wird! Falls notwendig, entsprechende Schutzhandschuhe tragen.

Zusammengebaute Teile, die vom Hersteller versiegelt wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. Jede Art von Umbau des Geräts durch Unbefugte kann gefährlich sein.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Vor der Montage und Benutzung dieses Handbuch bitte sorgfältig und vollständig durchlesen.

- Die Herstellergarantie kann bei falscher Benutzung dieses Produkts hinfällig werden.
- Der Hersteller oder seine Handelsvertreter können keine Haftung für die Untauglichkeit von oder jegliche Schäden an Nahrungsmitteln übernehmen, die auf diesem Gerät zubereitet werden.
- Den korrekten, für dieses Gerät angegebenen Brennstoff verwenden. Fragen Sie Ihren Händler nach dem genauen Brennstoff, für den dieser Grill konzipiert wurde.

BENUTZERHANDBUCH

- Vor dem Gebrauch dieses Grills muss der Benutzer alle Sicherheitsbedingungen, die in diesem Handbuch dargestellt sind, verstehen.
- Sollten Sie Fragen zu diesen Anweisungen haben, wenden Sie sich vor dem Gebrauch des Grills für Erklärungen an Ihren örtlichen Händler.
- Dieses Gerät muss vor dem Gebrauch korrekt zusammengesetzt werden. Nichtbefolgung der Handbuchanweisungen kann zu ernsthaften Schäden oder

Verletzungen führen.

PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- Alkohol, Medikamente oder Drogen können die Fähigkeit des Benutzers, diesen Grill korrekt zusammenzubauen oder sicher zu betreiben, beeinträchtigen.
- Vor jedem Gebrauch sollte der Grill sorgfältig auf Betriebssicherheit überprüft werden.
- Bevor Teile des Grill entfernt oder entnommen werden, muss sichergestellt sein, dass dieser ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- Niemals versuchen, den Grill zu bewegen, wenn er in Betrieb ist oder bevor er genügend abgekühlt ist.
- Der Grillbenutzer sollte sein Augenmerk stets auf die Zubereitung des Grillguts richten.
- Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn er angezündet ist. Wenn der Grill angezündet ist oder wenn gegrillt wird, sollte der Benutzer zu jeder Zeit beim Gerät bleiben.



WARNUNG!

Zugängliche Öffnungen können sehr heiß werden, halten Sie Kinder fern.

SICHERHEIT VON DRITTEN

- Der Benutzer ist für die Sicherheit von Dritten verantwortlich, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Zuschauer sollten sich in einem sicheren Abstand zum Grill befinden, wenn er in Betrieb ist.
- Kinder und Tiere fernhalten, wenn der Grill in Betrieb ist und während er abkühlt.

STANDORT

- Nicht in Innenräumen verwenden. Grillgeräte sind NUR für die BENUTZUNG IM FREIEN vorgesehen.
- In einer wettergeschützten Umgebung benutzen, vorzugsweise unter einem Vordach.
- Beachten, dass der Grill vor dem Betrieb auf einer ebenen und sicheren Oberfläche steht. Soweit vorhanden, Rollenfeststeller benutzen, um die Räder festzustellen.
- Nicht weniger als einen Meter entfernt von entzündlichen Oberflächen oder Aufbauten benutzen.
- Verschieben Sie das Gerät während der Nutzung nicht.

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR

- Teile des Grills werden äußerst heiß und können ernsthafte Verbrennungen verursachen – die Oberfläche kurz mit dem Finger testen, bevor fest zugepackt wird.
- Der Griff der Grillhaube kann sehr heiß werden! Die Verwendung von Kochhandschuhen und langen Ärmeln wird empfohlen.
- Wenn bei geschlossener Grillhaube gegrillt wird, beim Öffnen der Haube äußerst vorsichtig sein, da ein plötzlicher Strom heißer Luft den ungeschützten Arm verbrennen kann.

VORSICHT, GASRISIKO

- Sicherstellen, dass sich Gasanschlüsse und Gasschläuche in gutem Zustand befinden und korrekt angebracht sind.
- Vor dem Gebrauch alle Gasleitungen und Gasverbindungen auf Lecks überprüfen.
- Entzündliche Stoffe nicht in der Nähe des Grills aufbewahren.
- Gasflasche nicht direkt unter dem Grill unterbringen.
- LPG Gasflasche nicht unter dem Grill oder in seiner Nähe aufbewahren.
- Sprühdosen nicht in der Nähe des Grills benutzen oder abstellen.
- Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten nicht in der Nähe dieses Grills benutzen oder aufbewahren.

- Darauf achten, dass nach dem Gebrauch und wenn der Grill unbeaufsichtigt ist, das Gas an der Gasflasche auf AUS (OFF) gestellt ist.
- Beim Ausschalten des Grills das Gas an der Versorgungsquelle abstellen, bevor alle Brennerregler abgeschaltet werden.
- Gasflasche nicht unter dem Erdniveau aufbewahren. LPG ist schwerer als Luft. Sollte es ein Leck geben, sammelt sich das Gas an und kann sich beim Vorhandensein einer Flamme oder eines elektrischen Funkens entzünden.

FÜR IHRE SICHERHEIT UND DIE SICHERHEIT ANDERER

Wenn Sie Gas riechen:

- Gaszufuhr zum Grill abstellen.
- Offene Flammen löschen (Kerzen, Zigaretten, etc.)
- Umgebung räumen, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann.

Den Grund für den Gasgeruch herausfinden, damit dieser angesprochen werden kann, bevor weitere Maßnahmen ergriffen werden. Sollte der Gasgeruch von einem der LPG-Gasflasche kommen, von einem höher gelegenen Sicherheitsabstand sofort die Feuerwehr anrufen.

Für den Anschluss der Gasflasche an den Grill wenden Sie sich an den entsprechenden Abschnitt im Handbuch.

Wenden Sie sich für den Lecktest an den entsprechenden Abschnitt im Handbuch.

SICHERHEITSAUSRÜSTUNG

Wenn mit Öl oder Fett gegrillt wird, sollte Löschmaterial leicht zugänglich bereitgestellt werden.

Falls es zu einem Öl- oder Fettbrand kommen sollte, nicht versuchen, mit Wasser oder Alkohol zu löschen. Trockenchemikalien-Feuerlöscher benutzen oder mit Erde, Sand oder Natron ersticken.

REGENGFAHR

Wenn es während des Grillens mit Öl oder Fett zu regnen beginnt, Gaszufuhr und alle Brenner abstellen, und den Grill so bald wie möglich abdecken.

Personen und Tiere vom Grill entfernen. Nicht versuchen, den Grill zu bewegen, bevor er abgekühlt ist und sicher bewegt werden kann.

ZUSAMMENBAU

Dieses Grillgerät ist NUR FÜR DEN GEBAUCH IM FREIEN konzipiert und sollte nicht in einem Gebäude, einer Garage oder anderen geschlossenen Räumen benutzt werden.



HINWEIS:

Vor der Montage des Grills die Seiten, die sich mit den Teilen und der Montage befassen, sorgfältig lesen.

DER RICHTIGE STANDORT FÜR IHREN GRILL

Gasgrills nicht in Garagen, Verandas, Windfängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen verwenden. Ihr Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden, mit mindestens 430mm hinterem und seitlichem Abstand von jeder brennbaren Oberfläche. Der Grill sollte nicht unter eine brennbare Oberfläche gestellt werden. Luftzufuhr und Belüftung um das Grillgehäuse nicht blockieren. Grill von brennbaren Stoffen fernhalten!

GAS- UND DRUCKREGLERINFORMATIONEN

Gasgrills werden von Millionen von Menschen sicher benutzt, wenn einfache Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden. Dieser Grill ist nur für die Anwendung von ULPG-Gas konzipiert. Eine Flaschengröße von 4,5 kg oder größer wird zur Anwendung mit diesem Grill empfohlen. Sie brauchen den richtigen Druckregler

und die richtige Flasche, um den Grill sicher und effizient betreiben zu können. Die im Brennstoffsystem benutzten Teile sind zum Betrieb mit diesem Grill bestimmt. (Siehe Teileliste für Ersatzteile).

GARANTIE

Wenden Sie sich an die Garantie, die mit diesem Grill geliefert wird. Sollte in einem bestimmten Zeitraum ab Kaufdatum ein Teil aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder defekter Materialien versagen, wird Masport den mangelhaften Teil gratis ersetzen oder reparieren. Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Garantie. Verwenden Sie keinen unsicheren Grill.

LPG-GASFLASCHE

Der Hersteller / Händler der Gasflasche ist für die Sicherheit und Leistungsfähigkeit des LPG Gasflasche verantwortlich. Dieser ist nicht in der Masport Grill Garantie enthalten. Keinen sicherheitsgefährdenden Gasflasche benutzen. Benutzen Sie die korrekte Gasflasche für diesen Grill, wenn Sie sich nicht sicher sind, fragen Sie bei Ihrem Händler nach.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Gesamte Schutzverpackung entfernen, einschließlich des Schutzfilms auf den Edelstahloberflächen.

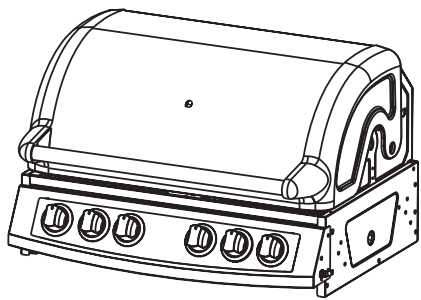
Darauf achten, dass das Verpackungsmaterial ordentlich entsorgt oder womöglich der Wiederverwertung zugeführt wird, in Einhaltung der örtlich gültigen Abfallentsorgungsvorschriften.

ABBILDUNGEN

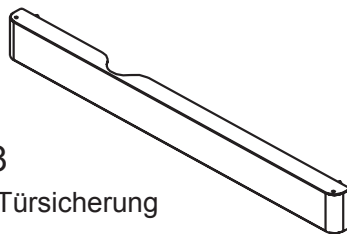


Maestro

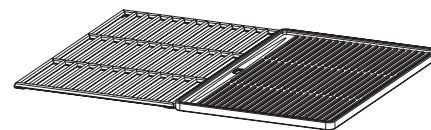
LIEFERUMFANG – MAESTRO GRILLS



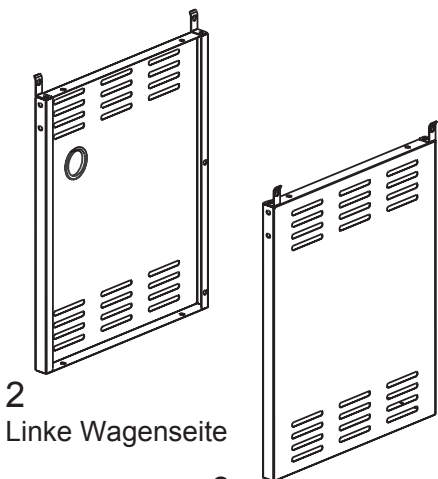
1 Grillkörpereinheit & Grillhaube



8 Türsicherung

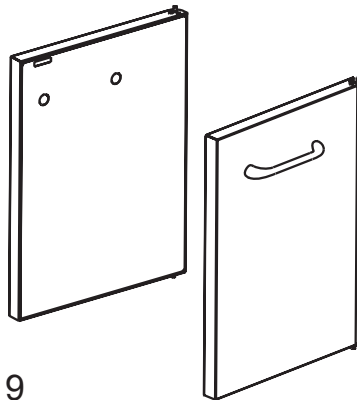


14 Grillrost & Grillplatte



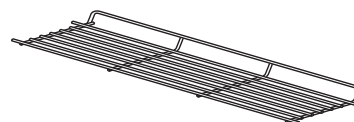
2 Linke Wagenseite

3 Rechte Wagenseite

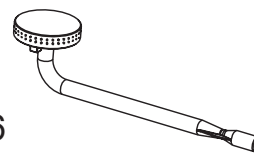


9 Linke Tür

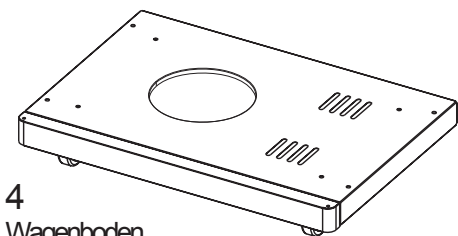
10 Rechte Tür



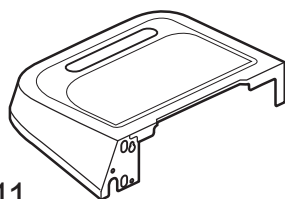
15 Warmhalterost



16 Brenner für die rechte Seitenablage



4 Wagenboden



11 Linke Seitenablage



17 M4 x6 Schraube x4



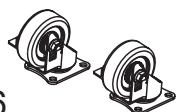
18 M6 x10 Schraube x22



M6 x20 Schraube x2



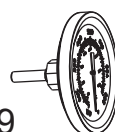
5 Rollen



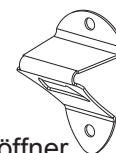
6 Feststellbare Lenkrollen



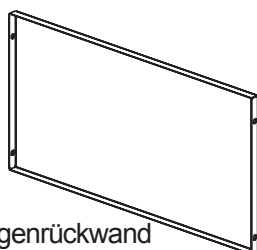
12 Rechter Seitenbrenner



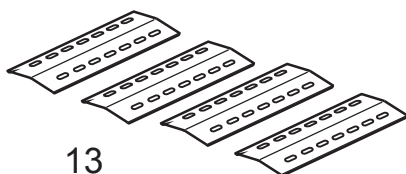
19 Temperaturanzeige



20 Flaschenöffner



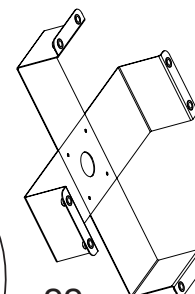
7 Wagenrückwand



13 Flammenverteiler



21 Anschlusschlauch und Druckminderer



22 Zylinderhalter

MONTAGEANLEITUNGEN – MAESTRO GRILL

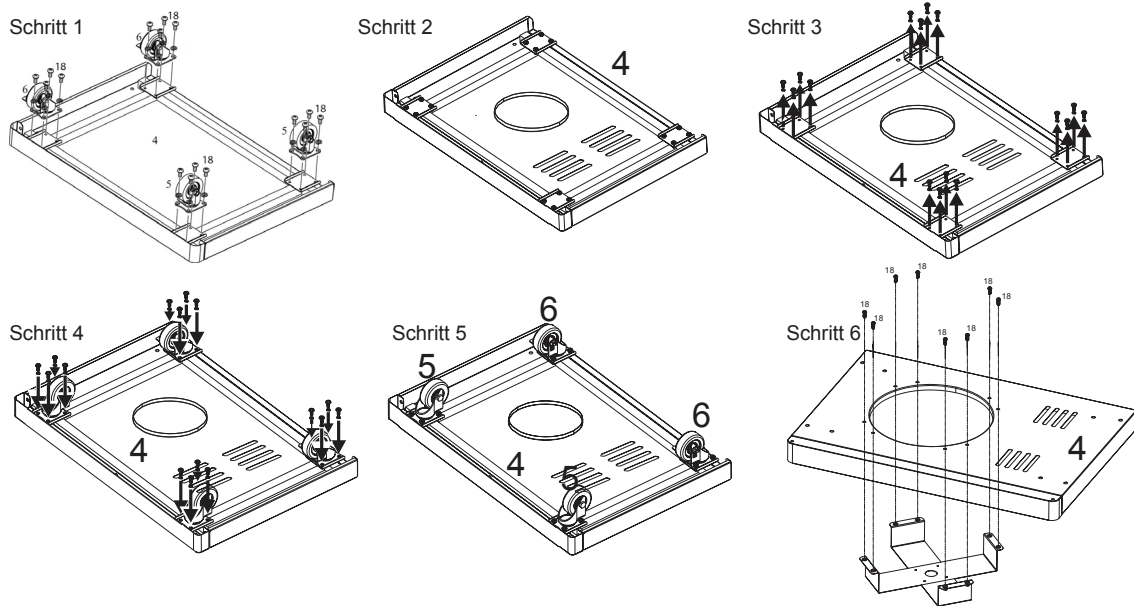


ANMERKUNG:

Vor der Montage darauf achten, dass alle aufgeführten Teile und Geräte vorhanden sind.
Bei der Montage des Grills darauf achten, dass er auf einer ebenen Oberfläche sitzt.

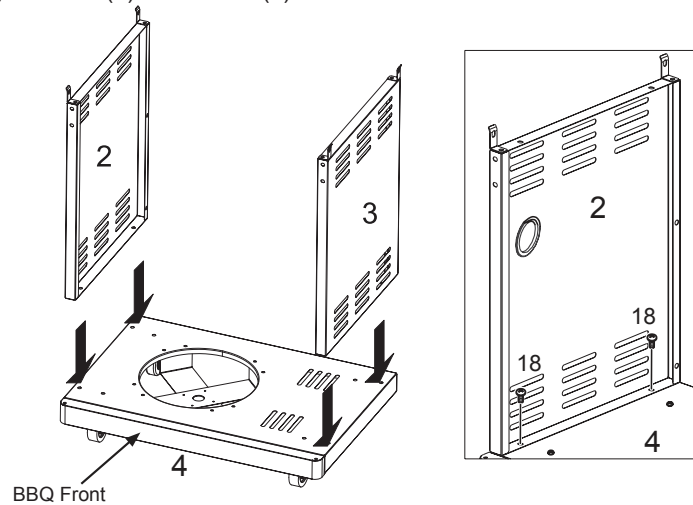
SCHRITT 1

Mit 16 Stück M6x10 Schrauben (18) und 16 Stück Federscheiben 2 Stück Rollen (5) vorne an der Bodenwanne (4) und 2 Stück Rollen (6) hinten an der Bodenwanne montieren.



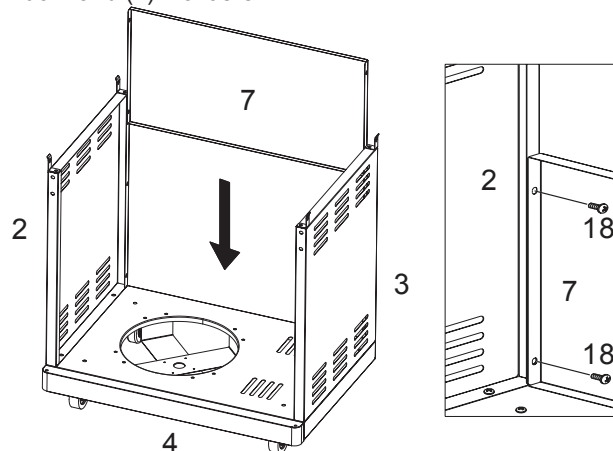
SCHRITT 2

Mit 4 Stück M6x10 Schrauben (18) die linke (2) und rechte (3) Seitenwand montieren.



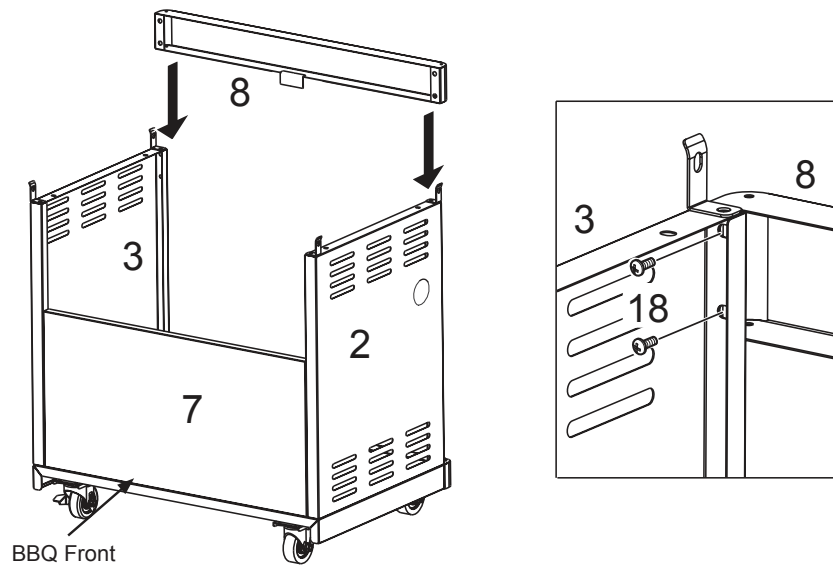
SCHRITT 3

Mit 4 Stück M6x10 Schrauben (18) die Rückwand (7) montieren.



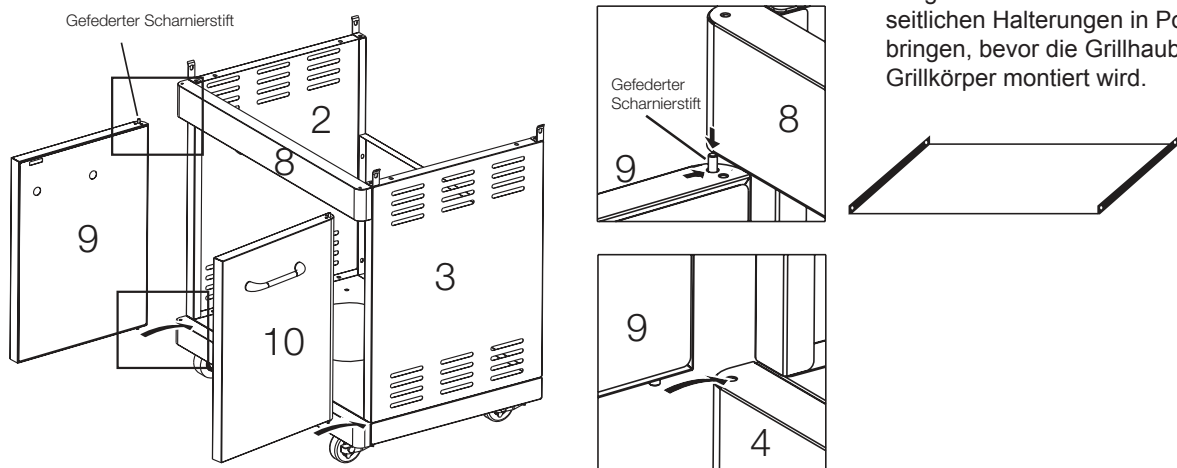
SCHRITT 4

Mit 4 Stück M6x10 Schrauben (18) die Türsicherung (8) montieren.



SCHRITT 5

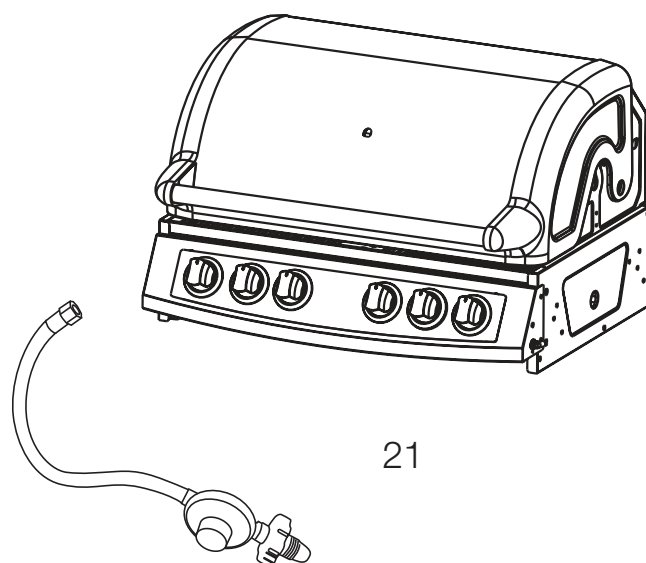
Die linke (9) und rechte (10) Tür am zusammengebauten Gehäuse anbringen.



SCHRITT 6

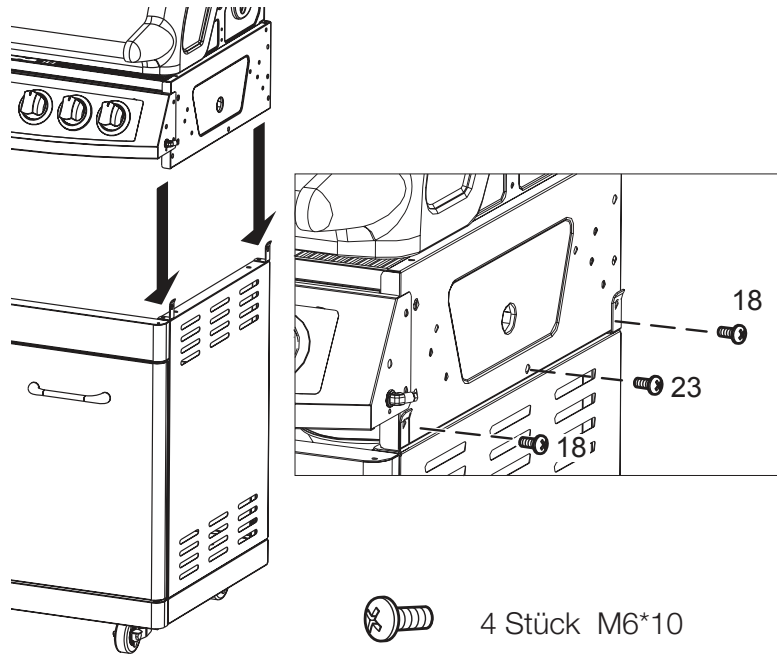
Verbinden Sie den Gasschlauch und Druckminderer mit dem Grill bevor Sie den Grillkörper auf den unteren Teil des Gehäuses aufsetzen.

Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher und fest sitzen und führen Sie nach Abschluss der Montage den Gaslecktest durch (wie später in dieser Anleitung beschreiben).



SCHRITT 7

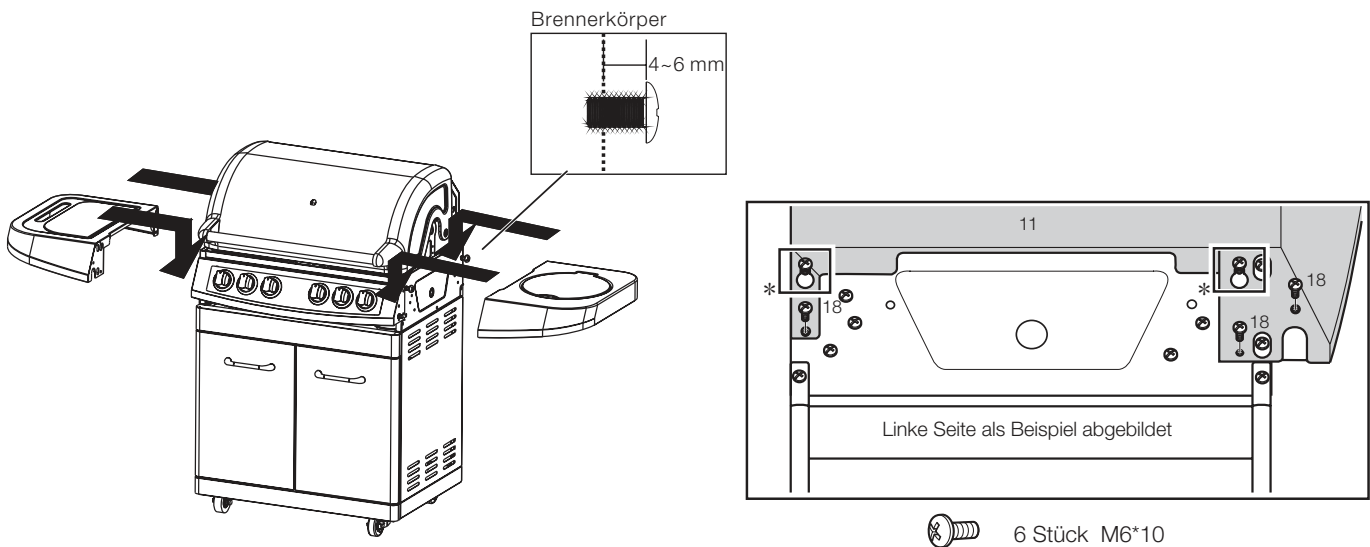
Gesamte Verpackung innen von der Grillhaube (1) entfernen. Grillroste/-platten entfernen. Die Grillhaube/Grillkörpereinheit (1) ist sehr schwer und man braucht zwei Personen, um sie in Position zu heben. Mit 4 Stück M6x10 Schrauben (18) den Grillkörper an den Seitenhalterungen, die sich an den Seitenwänden (2) & (3) befinden, sichern.



Die Grillhaube ist ohne die montierte Temperaturanzeige verpackt.

SCHRITT 8

Die Schrauben an den linken und rechten Seitenwänden der Grillkörpereinheit (1) lockern. Die linke Seitenablage (11) anheben, senken und über den gelockerten Schrauben einhaken und damit sicher an der Grillkörpereinheit befestigen. Den Vorgang wiederholen, um die rechte Seitenablage (12) an der Grillkörpereinheit zu befestigen.

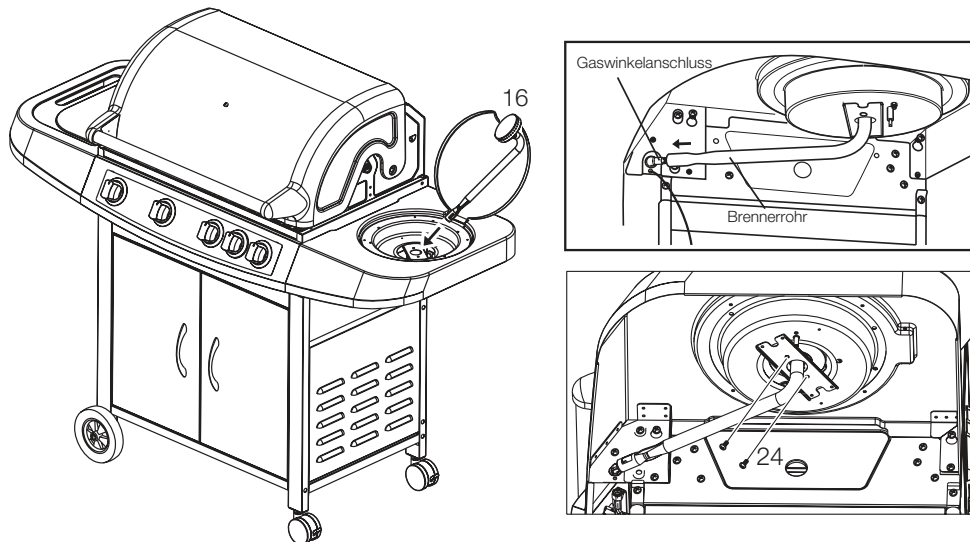


ANMERKUNG:

Schrauben Nr. 18 sind bereits in Position gebracht, um die Seitentische montieren zu können.

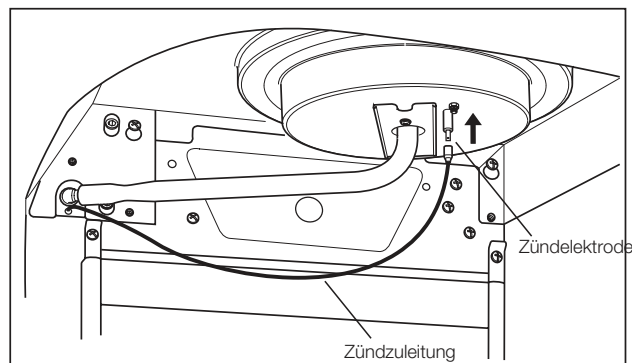
SCHRITT 9

Deckel auf der rechten Seitenablage öffnen und das Ende des Brenners (16) in die entsprechende Öffnung in der rechten Seitenablage (12) einführen. Das Ende des Brenners (16) mit dem Gaswinkelanschluss verbinden und den Brenner mit M4x6 Schrauben sicher anbringen.



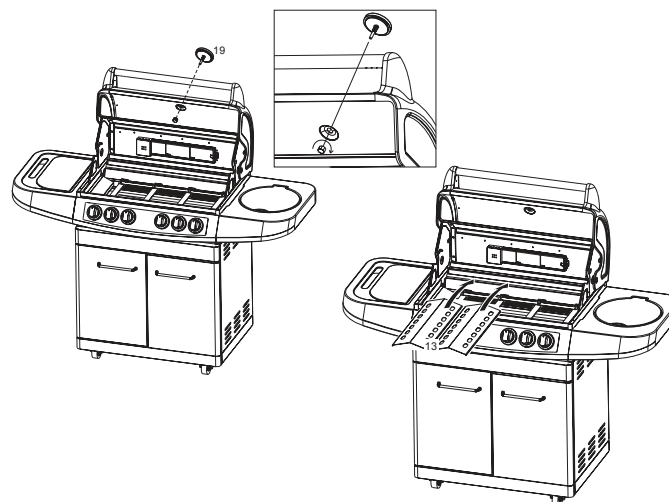
SCHRITT 10

Das Zündzuleitungskabel mit der Zündelektrode verbinden.



SCHRITT 11

Die Halterungen von der Temperaturanzeigespindel entfernen, in die Grillhaube einsetzen, die Anzeige ausrichten und mit denselben Halterungen festziehen. Flammenverteiler (13) über die Brenner platzieren, wobei die hinteren Lüftungsschlitze als Führung zur richtigen Position der Flammenverteiler fungieren (wie abgebildet).



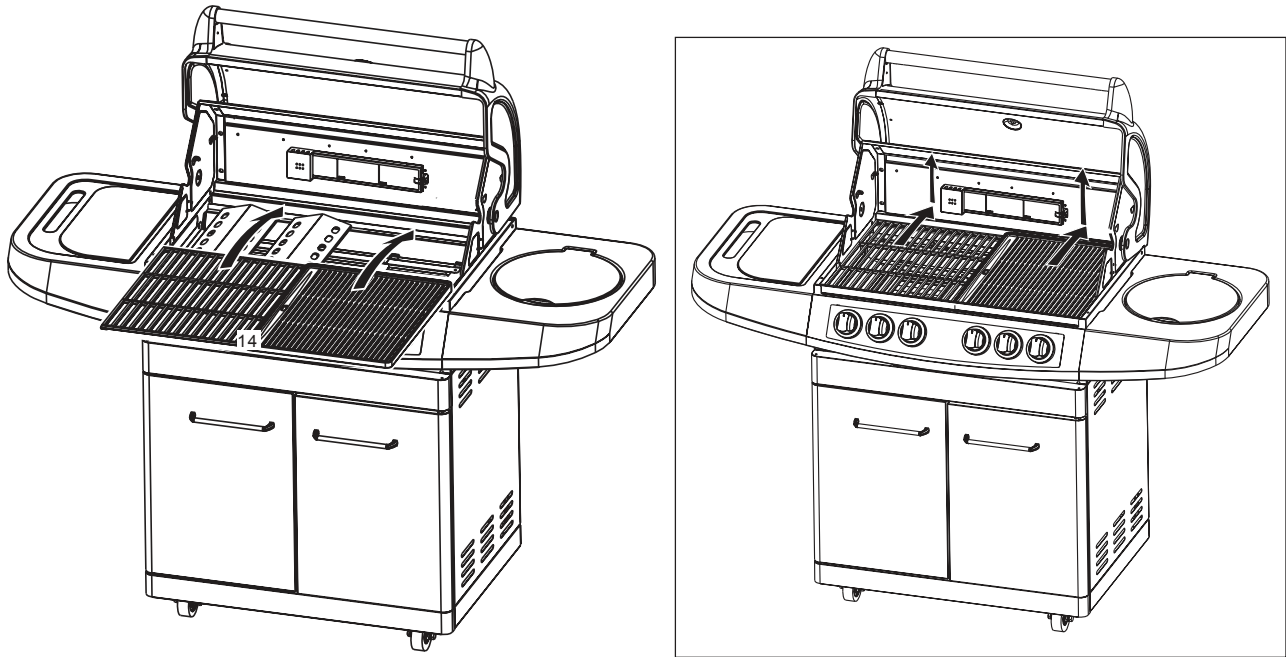
ANMERKUNG:

Flammenverteiler nur unter dem Grillrost platzieren. Diesem Grill sind 4 Brennerabdeckungen beigelegt.

- Sollten Sie ein Grillsystem mit geschlossener Platte anstatt Grillrost benutzen, entfernen Sie die Brennerabdeckungen unter der Platte.
- Wenn Sie ein austauschbares Kochsystem mit durchgehendem Grillrost nutzen, legen Sie bitte alle vier Brennerabdeckungen ein.

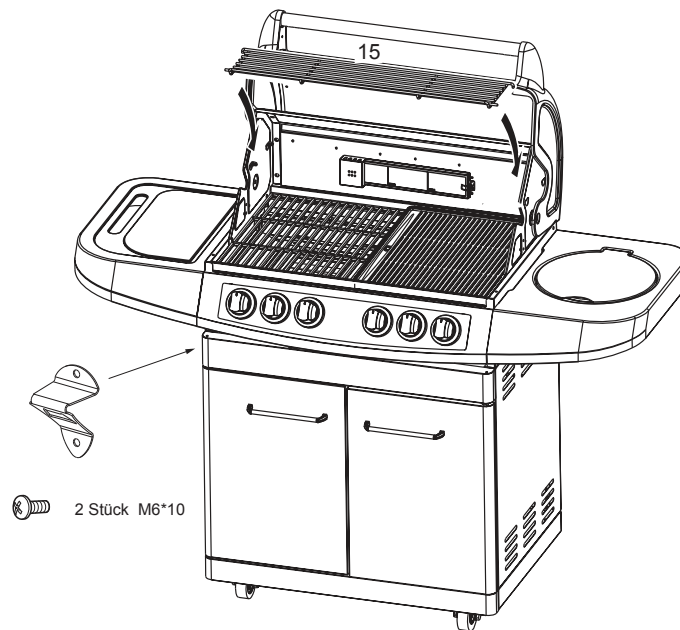
SCHRITT 12

Grillrost(e) oder Grill-/Heizplatte wie abgebildet einsetzen.



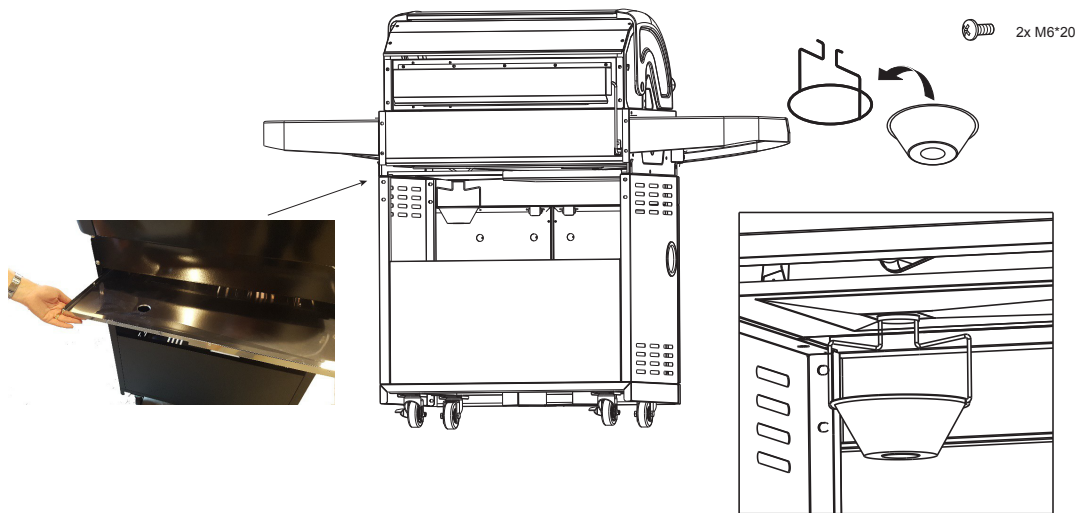
SCHRITT 13

Warmhalterost (15) in die Halter platzieren.



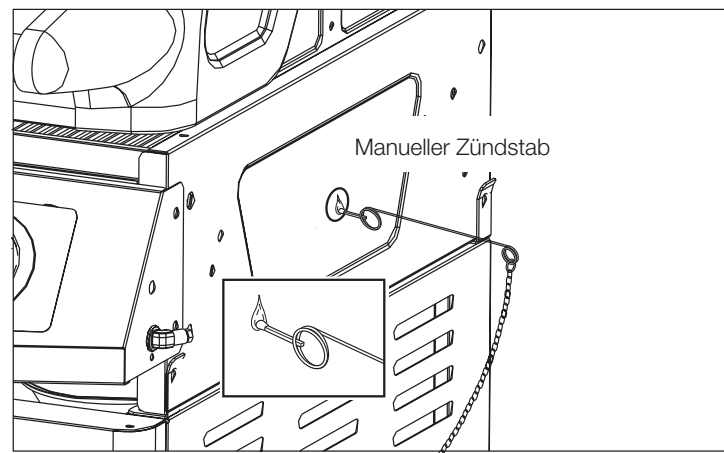
SCHRITT 14

Tropfbecher an der Tropfschale anbringen.



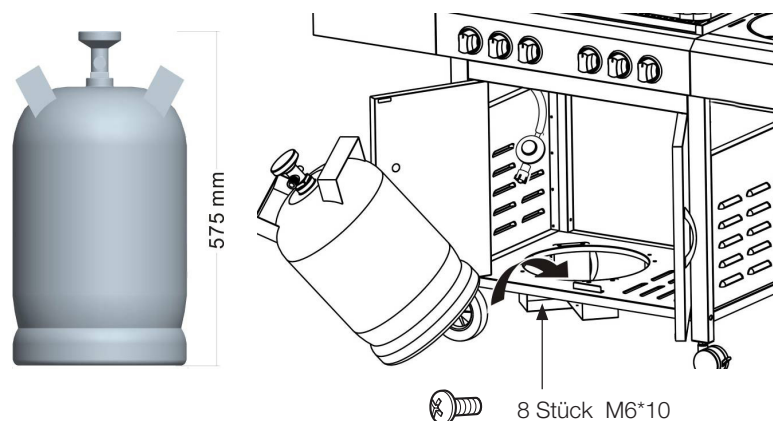
SCHRITT 15

Sollte es aus irgendeinem Grund notwendig sein, den Grill von Hand anzuzünden, dann sollte ein langes Zündholz an den Zündstab befestigt, angezündet und in Position gebracht werden. Den Hauptbrenner, der sich dem brennenden Zündholz am Nächsten befindet, aktivieren. Ist dieser Brenner angezündet, den Vorgang beim nächsten Brenner wiederholen, und der Reihe nach alle Brenner aktivieren und anzünden.



SCHRITT 16

Überprüfen, ob der Grill mit einem zusätzlichen Blech ausgerüstet ist, welches den Grillrost und den Grillwagen trennt. Überprüfen, ob die Höhe der Gasflasche 575mm und der Durchmesser 300mm nicht überschreitet. Wenn die Gasflasche diese Maße nicht überschreitet, kann er beim Betrieb in den Wagen gestellt werden.



ANMERKUNG:

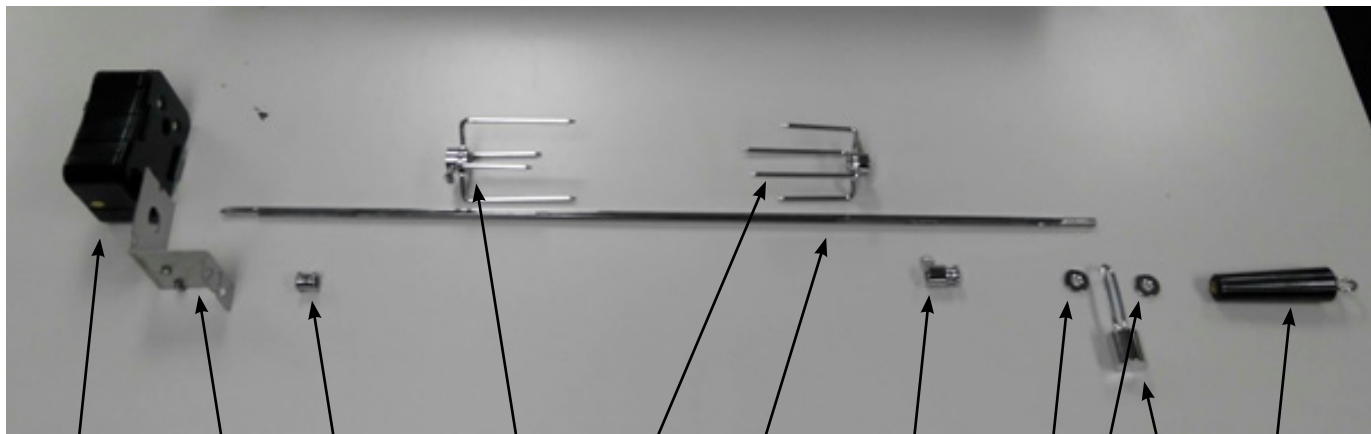
Wenn der Grill eine Trennwand besitzt, welche das Gehäuse von der Brennkammer trennt, dann kann die Gasflasche im Gehäuse aufbewahrt werden. Wenn das Gehäuse nicht mit dieser Trennwand ausgerüstet ist, dann muss die Gasflasche außerhalb des Gehäuses aufgestellt werden.

MONTAGE DREHSPIEßSET (WAHLWEISE)

FÜR MONTAGE BENÖTIGTE WERKZEUGE

Kreuzschlitzschraubenzieher, 10mm Schraubenschlüssel.

TEILE DREHSPIEßSET



Drehspieß-Motor

Arretierung

Drehspieß-Halterung

Fleischklammern

Drehspieß

Einstellung mit
Schraube

Gegengewicht-
Beilagscheiben

Gegengewicht

Drehspießgriff

MONTAGE DES DREHSPIEßES MIT FLEISCHKLAMMERN

Die Fleischklammern auf den Drehspieß schieben. Den Einstellring mit Schraube auf das Gewindeende schieben, die Rundmutter, das Gegengewicht, die Mutter und den Drehspießgriff in dieser Reihenfolge benutzen. Den Einstellring ohne Schraube auf das spitze Ende des Drehspießes schieben.



ANBRINGEN DER DREHSPIEß-HALTERUNG AUF DEM GRILL:

1. Die Grillhaube öffnen. Die zwei mit der Drehspieß-Halterung kommenden Schrauben in den in der Seitenwand des Grillkörpers dafür vorgesehenen Montagebohrungen benutzen.
2. Mit Hilfe der Öse und der halbkreisförmigen Aussparung die Drehspieß-Halterung an der Seitenwand des Grillkörpers befestigen.



ANBRINGEN DES DREHSPIEß-MOTORS UND DES DREHSPIESSES AM GRILL:

Den Drehspieß-Motor auf die Halterung schieben und die Drehspießeinheit in die Vierkantbuchse im Motor platzieren. Die Hülse in der Seitenwandaussparung belassen, um während des Drehens so wenig Reibung wie möglich zu erzeugen.



Wenn der Drehspieß benutzt wird, das Gegengewicht anpassen, wenn sich das Grillgut nicht im Gleichgewicht befindet.

AUFBAU

Dieser Grill ist nur für die Verwendung im Freien konzipiert und sollte in einer gut belüfteten Umgebung aufgestellt werden. Darauf achten, dass die Vorgaben für Mindestabstände befolgt werden.

MINDESTABSTÄNDE:

- Von den Seiten: 430 mm; Von hinten: 430mm
- Von oben (vertikal): 1000mm

Diesen Grill von brennbaren Stoffen fernhalten! Dieses Gerät sollte nur über Grund im Freien mit natürlicher Belüftung betrieben werden, wo sich austretendes Gas und Verbrennungsprodukte nicht stauen können und schnell vom Wind und durch natürliche Konvektion zerstreut werden. Dieser Grill ist nicht für die Verwendung auf See konzipiert.

AABGESCHLOSSENE BEREICHE, IN DENEN DIESES GERÄT BETRIEBEN WIRD, MÜSSEN EINE DER FOLGENDEN VORGABEN ERFÜLLEN:

3. Ein abgeschlossener Bereich mit Wänden auf allen Seiten, aber mit mindestens einer ebenerdigen Öffnung und keiner Überdachung
4. Ein teilweise abgeschlossener Bereich mit Überdachung und nicht mehr als zwei Wänden.
5. Ein teilweise abgeschlossener Bereich mit Überdachung und mehr als zwei Wänden muss folgende Bedingungen erfüllen:
 - a) mindestens 25% der gesamten Wandfläche ist völlig offen und frei
 - b) mindestens 30% der übrigen Wandfläche ist offen und frei
6. Auf Balkonen müssen mindestens 20% der gesamten Seiten-, Rücken- und Vorderwände offen und frei sein und so verbleiben.

Zur weiteren Erklärung siehe folgende Diagramme:

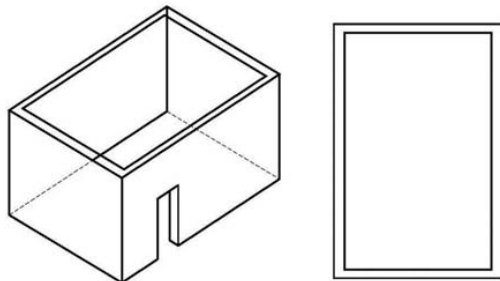


ABBILDUNG F1 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 1

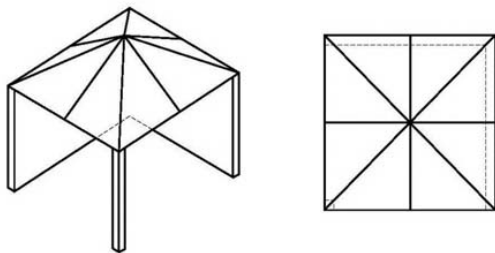


ABBILDUNG F2 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 2

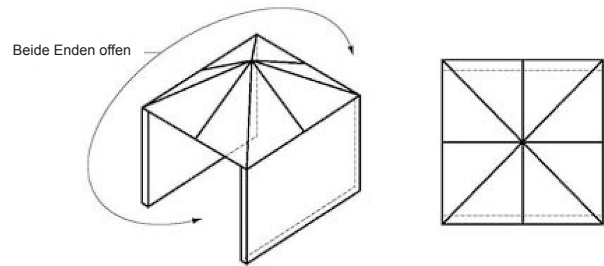


ABBILDUNG F3 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 3

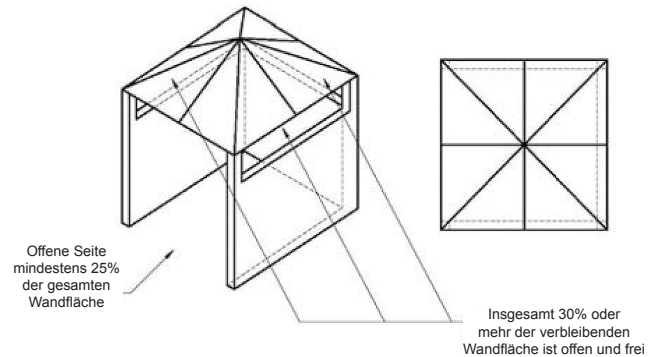


ABBILDUNG F4 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 4

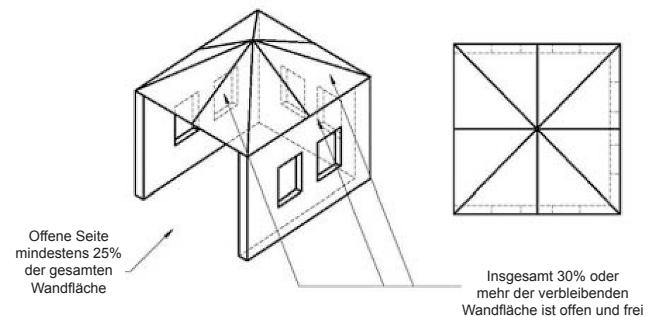


ABBILDUNG F5 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 5

ANDERE VORSICHTSMASSNAHMEN

Belüftungsschlitze im Grillkörper nicht blockieren. Muss die Gasflasche ausgetauscht werden, vor dem Auswechseln sichergehen, dass er zugedreht ist und dass sich keine Entzündungsquellen (Zigaretten, offenes Feuer, Funken, etc.) in der Nähe befinden. Darauf achten, dass der Gasschlauch geprüft wird und dass er ohne Drehungen oder Spannung frei hängt. Der Schlauch sollte ohne Schleifen, Verdrehungen oder Knicke, die den freien Gasdurchfluss blockieren könnten, frei hängen. Außer dem Anschlusspunkt sollte kein Teil des Schlauches heiße Teile des Grills berühren. Schlauch vor dem Gebrauch überprüfen. Ist der Schlauch beschädigt, muss er mit einem anderen Schlauch ersetzt werden, der für die Verwendung von LPG geeignet ist und den nationalen Standards des Verwendungslandes entspricht. Er sollte nicht länger als 1,5 m sein. Sollten Mindestabstände nicht eingehalten werden, kann es aufgrund von mangelnder Luftzufuhr um den Grill zu schwerwiegendem Aufflammen kommen, was die Herstellergarantie ungültig macht.

INFORMATIONEN ZUM GAS UND GASDRUCKREGLER

Dieser Grill ist nur für die Benutzung von LP-Gas konzipiert. Für die Anwendung mit diesem Grill werden Flaschengrößen von 4,5 kg oder mehr empfohlen. Geeignete LPG-Regler müssen einen Ausgangsdruck von 2,75 kPa haben. Damit der Grill sicher und effizient betrieben werden kann, muss der richtige Gasdruckregler und die richtige Flasche benutzt werden. Bitte wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gashändler für die passenden Gaszylinder. Wir weisen darauf hin, dass der Gasdruckregler, der mit diesem Grill geliefert wird, ein zugelassenes Modell ist.

Der Gewindetyp des Verteilerrohrs ist 5/8 Zoll x 18.
Für mehr Informationen zur Rohrgröße wenden Sie sich bitte an

AS/NZS 5601 /AG601.

Die Gasflasche muss immer in aufrechter Position gelagert und benutzt werden.



ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gemische geeignet und über einen elastischen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet. Der Grill ist für folgenden Betrieb eingestellt:

- 28-30 mbar Druckregler mit Butangas bei Kategorie I3+
- 37 mbar Druckregler mit Propangas bei Kategorie I3+
- 37 mbar Druckregler mit Butan, Propan oder deren Gemische bei Kategorie I3B/P(37)
- 30 mbar und 50 mbar Druckregler mit Butan, Propan oder deren Gemische bei Kategorie I3B/P(30) bzw. Kategorie I3B/P(50)

Benutzen Sie die korrekte Gasflasche für diesen Grill, wenn Sie sich nicht sicher sind, fragen Sie bei Ihrem Händler nach.



ACHTUNG!

Nur die auf dem Typenschild des Grills aufgeführte Gasart und -kategorie dürfen mit Ihrem Grill benutzt werden.

GASSCHLAUCH UND GASDRUCKREGLER

Nur Gasdruckregler und Schlauch benutzen, die bei richtigem Druck für LP-Gas zugelassen sind.

Der Gasdruckminderer sollte Standard EN12864 und die aktuellen Vorschriften des Landes, in dem er installiert ist, erfüllen. Diese können Sie bei Ihrem nächstgelegenen Gaszubehörhändler erfahren. Siehe technische Daten. Es ist streng verboten, einstellbaren Druck zu verwenden. Der austauschbare Schlauchtyp sollte Standard EN1763-1-Klasse 3 erfüllen.

Der Schlauch muss die entsprechenden Normen des Landes, in dem er verwendet wird, erfüllen. Die Schlauchlänge muss 0,7 m (Minimum) und 1,5 m (Maximum) betragen. Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ersetzt werden. Sicherstellen, dass der Schlauch nicht verstopft oder geknickt ist und außer dem Anschluss teil mit keinem anderen Teil des Grills in Berührung kommt. Es wird empfohlen, den Schlauch 1 Jahr nach dem Herstellungsdatum zu ersetzen oder wie es die nationalen Bedingungen erfordern.

DICHTHEITSPRÜFUNG (LECKTEST)

Wann soll getestet werden: Jedes Mal, wenn der Druckregler an die Gasflasche angeschlossen wird, sollten die Gasflasche, der Gasdruckregler und die Schlaucheinheit mit dem Seifenwasserlecktest auf Lecks geprüft werden. Nach längerem Nichtgebrauch, z. B. zu Beginn der Grillsaison, soll ebenfalls getestet werden.

Was soll man verwenden: Man braucht eine Seifenwasserlösung, um auf Lecks zu testen. Eine Mischung von Flüssigseife und

Wasser funktioniert gut (keine anderen Haushaltsreiniger verwenden).

Wie soll getestet werden: Seifenwasser in eine Sprühflasche oder Schüssel geben. Gasflasche aufdrehen, aber den Grill nicht anstellen. Als nächstes das gesamte Ventil, den Druckregler und die Schlaucheinheit mit Seifenwasser einsprühen, einschließlich der Schlauchanschlüsse beim Grill. Eine andere Möglichkeit ist, das Seifenwasser mit einem Farb- oder Küchenpinsel aufzutragen.

Wenn es ein Gasleck gibt, dann formen sich Blasen und man kann auch Gas riechen. Wenn ein Leck gefunden wird, die Gasflasche sofort zudrehen!



Wenn ein Gasleck gefunden wurde, den Grill nicht anstellen oder versuchen, ihn zu benutzen. Zur Reparatur wenden Sie sich an Ihren örtlichen Grillhändler.

BETRIEB



WARNUNG!

Vor Beginn sicherstellen, dass Sie mit den Sicherheitsinformationen in diesem Handbuch komplett vertraut sind.

Dieser Grill ist nicht dazu vorgesehen, mehr als 66% der Grillfläche als feste Kochplatte zu benutzen. Wenn die Grillfläche komplett mit Grillplatten abgedeckt wird, kann sich übermäßige Hitze aufbauen und den Grill beschädigen.

- Brenner nie länger als 10 Minuten auf hoch eingestellt lassen, außer es wird tatsächlich gegrillt. Wenn der Brenner im angezündetem Zustand zischende Geräusche von sich gibt, kann er innen brennen. Brenner ausschalten, abkühlen lassen und nochmals versuchen.
- Nach jedem Gebrauch Gaszylinderventil schließen.
- Niemals Gegenstände aus Plastik oder Glas auf dem Grill benutzen.
- Den Grill nie bei starkem Wind benutzen.
- Die Gasflasche nie zur Seite legen (immer aufrecht stellen).
- Der elastische Gasschlauch oder die Elektrokabel sollten nie mit der heißen Oberfläche des Grills in Berührung kommen.
- Sich nie zu stark an die Seitenablagen des Grills lehnen oder versuchen, den Grill zu transportieren, indem er an den Seitenablagen angehoben wird.
- Vor dem ersten Grillen, den Grill gründlich mit heißem Seifenwasser reinigen. Das ist nötig zur Beseitigung von Rückständen und Lösungsmitteln, Öl und Fett, die vom Herstellungsprozess zurückgeblieben sein könnten. Die Heiz- und Grillplatten sollten gründlich auf dieselbe Weise gereinigt werden.
- Bestimmte Komponenten wurden ab Werk mit Vergussmasse versiegelt, bitte entfernen Sie diese nicht.



ANMERKUNG:

Bevor der Grill zum ersten Mal benutzt wird, muss er angezündet werden und 30 Minuten lang auf der Niedrigstufe brennen.

**WICHTIG**

Bei dem mit diesem Grill gelieferten Gasdruckregler ist möglicherweise eine Überströmsicherheitsvorrichtung integriert. Diese löst sich aus, um bei einer Störung des Gasdruckreglers den Gasfluss zu verhindern. Es ist wichtig, dass der Benutzer des Grills sicherstellt, dass sich vor dem Öffnen der Gasflasche alle Gasventile am Grill in der AUS Position befinden. Wenn die Gasventile am Grill vor dem Öffnen des Gasflaschenventils offen sind, löst sich die Überströmvorrichtung aus und verhindert das Anzünden des Grills. Zum Neustart Grillventile und Gasflaschenventils schließen, 1 Minute warten und korrekt anzünden, wie unten beschrieben.

ANZÜNDEN DES GRILLS

Das Anzünden des Grills ist einfach, aber es muss entsprechend vorsichtig ausgeführt werden. Sichergehen, dass das Gas an der Gasflasche angeschlossen ist oder dass dem Grill Gas zugeführt wird. Ebenso darauf achten, dass die Grillhaube offen ist, falls Ihr Grill eine solche besitzt.

FUNKENZÜNDUNG

Den Knopfgregler drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Hochposition stellen. Ein Klickgeräusch sollte hörbar sein, da der Zünder Funken erzeugt, die das Gas entzünden. Wenn die Flamme sichtbar ist, den Zündknopf loslassen.

PROBLEME BEIM ANZÜNDEN

Wenn der Brenner sich beim ersten Versuch nicht entzündet, Gasregelschalter überprüfen und nochmals ein paar Mal versuchen. Entzündet sich der Brenner immer noch nicht, mit dem nächsten Zündversuch ein paar Minuten warten, damit sich das Gas verziehen kann. Falls kein zufriedenstellendes Ergebnis erzielt werden kann, wenden Sie sich an Ihren Händler, bevor Sie fortfahren.

Anmerkung: Wenn die Anweisungen zum Anzünden nicht vorschriftsmäßig befolgt werden, kann das zu einer Gefahrensituation führen

ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS UND SEITENBRENNERS (INTEGRIERTE ZÜNDUNG)

1. Vor dem Anzünden des Grills den Deckel öffnen.
2. Überprüfen, dass sich alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) befinden.
3. Das Gasregelventil an der Gasflasche öffnen. ANMERKUNG: Die an diesem Grill montierten Ventile haben eine Sicherheitsvorrichtung. Das Ventil muss vor dem Drehen nach unten gedrückt werden. Diese Funktion verhindert zufälliges Einschalten des Knopfs.
4. Von der „AUS“ Position, den Reglerschalter nach unten drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „Hoch ()“ drehen, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.
5. Schritt 4 drei- bis viermal wiederholen, bis sich der Brenner entzündet.
6. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten warten, dann wieder bei Schritt 4 beginnen.
7. Wenn ein Brenner angezündet ist, auf dieselbe Weise die anderen Brenner anzünden.
8. Den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur auf „Hoch (☼)“ - „Medium“ - „Niedrig (☾)“ einzustellen, je nachdem wieviel Hitze gebraucht wird.

MANUELLES ANZÜNDEN (HAUPTBRENNER)**WICHTIG**

Wenn der Grill manuell angezündet werden soll, ein langes Zündholz in einem Zündholzhalter oder ein Grillfeuerzeug benutzen, damit man sich nicht die Hände verbrennt.

1. Vor dem Anzünden des Grills den Deckel öffnen.
2. Überprüfen, dass sich alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) befinden.
3. Das Gasregelventil an der Gasflasche öffnen.
4. Von der „AUS“ Position, den Reglerknopf nach unten drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „Hoch ()“ drehen.
5. Ein angezündetes Zündholz (in einem Zündholzhalter) nahe an einen der Hauptbrenner halten. Der Brenner wird sich dadurch entzünden.
6. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten warten, dann wieder bei Schritt 4 beginnen.
7. Wenn ein Brenner angezündet ist, auf dieselbe Weise die anderen Brenner anzünden.
8. Den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur auf Hoch (☼) - Medium - Niedrig (☾) einzustellen, je nachdem wieviel Hitze gebraucht wird.

MANUELLES ANZÜNDEN (SEITENBRENNER)

1. Alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) stellen, dann das LP Tankventil öffnen. Beim Anzünden Gesicht und Körper immer so weit wie möglich vom Grill entfernt halten.
2. Den Deckel über dem Seitenbrenner öffnen.
3. Reglerknopf nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf hoch stellen.
4. Wenn der Grill manuell angezündet werden soll, ein langes Zündholz in einem Zündholzhalter oder ein Grillfeuerzeug benutzen, damit man sich nicht die Hände verbrennt. Ein angezündetes Zündholz nahe an den Brenner halten, bis er sich entzündet.
5. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten warten, dann noch einmal versuchen. Wenn sich der Brenner nach wiederholten Versuchen immer noch nicht entzündet, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler.

ANZÜNDEN DES HINTEREN BRENNERS

1. Vor dem Anzünden des Grills den Deckel öffnen.
2. Überprüfen, dass sich alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) befinden.
3. Das Gasregelventil am Gaszylinder öffnen.
4. Den Knopf für den hinteren Brenner zusammen mit dem Druckknopf für die elektronische Zündung auf dem Seitenbrennertisch betätigen.
5. Von der „AUS“ Position den Reglerknopf drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf Hoch (☼) stellen.
6. Den Knopf 4 Sekunden lang in der Hoch (☼) Position gedrückt halten, während der Druckknopf für die elektronische Zündung gedrückt wird.
7. Diese Schritte von Anfang an 3-4 Mal wiederholen, bis sich der Brenner entzündet hat.
8. Wenn sich der hintere Brenner entzündet hat, den Reglerknopf für den hinteren Brenner 20 Sekunden lang in der Hoch (☼) Position gedrückt halten, bis die Flamme gleichmäßig brennt, dann loslassen.
9. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten lang warten, dann die Schritte von Anfang an wiederholen.
10. Den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur auf Hoch (☼) - Medium - Niedrig (☾) einzustellen, je nachdem wieviel Hitze gebraucht wird.

MANUELLES ANZÜNDEN (HINTERER BRENNER)

1. Vor dem Anzünden des Grills den Deckel öffnen.
2. Überprüfen, dass sich alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF)

- befinden.
- Das Gasregelventil an der Gasflasche öffnen.
 - Von der „AUS“ Position den Reglerknopf für den hinteren Brenner drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „Hoch (☹)“ stellen.
 - Ein angezündetes Zündholz (in einem Zündholzhalter) nahe an den hinteren Brenner halten. Der Brenner wird sich dadurch entzünden.
FÜR HINTEREN BRENNER: LP Gas braucht länger für den Weg vom Ventil zum hinteren Brenner. Reglerknopf für den hinteren Brenner weitere 20 Sekunden lang in der „Hoch (☹)“ Position gedrückt halten, bis die Flamme gleichmäßig brennt, dann loslassen. Vorgang von Schritt 4 an drei- bis viermal wiederholen, bis sich der Brenner entzündet hat.
 - Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten lang warten, dann den Vorgang von Schritt 4 an wiederholen.



WICHTIG

Wenn der hintere Brenner zum ersten Mal angezündet wird, muss sowohl der hintere Brenner als auch das Gasrohr, welches vom Ventil zum Brenner führt (von der vorderen zur hinteren Seite des Grills) mit Gas gefüllt werden, damit eine Zündung Erfolg hat. Den Knopf für den hinteren Brenner drücken und langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Zündungsgeräusch (Klicken) hörbar ist. Diesen Vorgang wiederholen, aber kurz vor dem Zündungsklick stoppen, den Knopf ungefähr 10 Sekunden lang gedrückt halten, damit das Gas zum hinteren Brenner fließen kann, dann ganz aufdrehen, um das Gas zu entzünden. Das Anzünden des hinteren Brenners wird wahrscheinlich beim ersten Mal nicht klappen, in diesem Fall Vorgang wiederholen.



ANMERKUNG:

Der hintere Infrarot-Brenner ist so konzipiert, dass er nur auf „Hoch (☹)“ brennt.



WICHTIG

Eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Gaszufuhrventils bereithalten und vor jedem Gebrauch die Anschlüsse überprüfen.



WARNUNG!

- Grill nicht anzünden, wenn Gasgeruch vorhanden sind.
- Es ist wichtig, sicherzugehen, dass nach dem Gebrauch alle Reglerventile, einschließlich des Gaszylinderventils, zuge dreht sind.
- Wenn der hintere Brenner oder die Rotisseriefunktion benutzt werden, 1 oder 2 Hauptbrenner auf niedriger Stufe benutzen, falls etwas mehr Hitze benötigt wird.
- Bei geschlossener Grillhaube den hinteren Brenner nicht zusammen mit den Hauptbrennern auf hoher Stufe benutzen.
- Vorsicht / Gefahr: Äußerste Sorgfalt ist angebracht, wenn bei geschlossener Grillhaube gegrillt wird. Um sicheres Grillen zu gewährleisten, müssen Hitze und Temperatur häufig überprüft werden.
- Zu hohe Temperaturen können Brände verursachen.

ABSTELLEN EINES BRENNERS

Um einen Brenner auf die ‚AUS‘ Position zu stellen, sind zwei Schritte notwendig. (1) Den Knopf im Uhrzeigersinn auf Hoch (☹) stellen (2) dann den Knopf drücken und im Uhrzeigersinn in die ‚AUS‘ Position stellen

ABSTELLEN DES GRILLS

Wenn die Benutzung des Grills beendet ist, Gas an der Flasche

abstellen. Alle Reglerventile drücken und im Uhrzeigersinn auf die ‚AUS‘ Position stellen. Warten, bis der Grill genügend abgekühlt ist, bevor der Deckel aufgesetzt oder die Grillhaube geschlossen wird. Wenn der Grill abgekühlt ist, sollte er immer mit einem Schutzüberzug abgedeckt werden, um Ihren Besitz vor den Elementen zu schützen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

WARMHALTEROST

Mit den Warmhalterosten kann man gegrillte Speisen bequem warmhalten oder andere Dinge, wie z. B. Brötchen aufwärmen. Vor dem Gebrauch immer überprüfen, ob der Warmhalterost ordentlich angebracht ist.

GRILLEN

Die Brenner erhitzen die Flammenverteiler unter dem Grill, welche wiederum das Grillgut auf dem Grill erhitzen. Die beim Grillen freiwerdenden natürlichen Bratensäfte fallen auf die Flammenverteiler darunter und verdampfen. Der daraufhin aufsteigende Rauch heftet sich beim Aufsteigen an das Grillgut und verleiht ihm dieses einzigartige Grillaroma.

GLATTE GRILLPLATTE / GERILLTE GRILLPLATTE

Die Brenner erhitzen die Grillplatten direkt, die dann das darauf liegende Grillgut grillen. Auf diese Weise können kleinere Dinge gegrillt werden, wie z. B. Meeresfrüchte, die bei einem Rost durch die Ritzen fallen könnten. Die Platten sind auch gut geeignet für Speisen, die hohe Temperaturen bei kurzer Grillzeit erfordern, wie z. B. Gemüse und kleinere Fischstücke. Ebenso kann die Grillplatte genau wie eine Küchenbratpfanne zum Anbraten von Steaks, Braten von Eiern etc. benutzt werden.

GRILLPLATTE UND GRILLSCHALE NICHT GLEICHZEITIG BENUTZEN. DAS KANN ZUR ÜBERHITZUNG DES GRILLS FÜHREN UND EINEN BRAND VERURSACHEN.

GRILLEN UND ANWENDUNG DER GRILLHAUBE

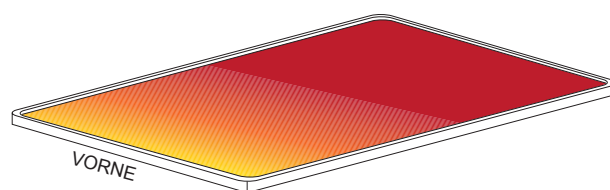
Grills, die mit einer Grillhaube ausgestattet sind, bieten die Möglichkeit, mit geschlossener Haube zu grillen, wobei eine Art Ofen gebildet wird, in dem Speisen gebraten werden können, wie z. B. große Bratenstücke, ein ganzes Huhn, etc.



WARNUNG!

Wenn die Brenner beim Grillen mit geschlossener Grillhaube auf hoch gestellt sind, besteht Brandgefahr. Wenn die Grillhaube geschlossen ist, staut sich die Hitze im Inneren des Grills gewaltig. Daher ist es WICHTIG, darauf zu achten, dass alle Brenner auf niedrig gestellt sind, um zu verhindern, dass das Grillgut verbrennt und dadurch der Grill beschädigt wird. Unnötiges Öffnen der Haube vermeiden, da bei jedem Öffnen Hitze verloren geht. Temperaturanzeige benutzen, um die Temperatur des Grills zu überprüfen. DEN GRILL AUF KEINEN FALL ÜBERHITZEN. WÄHREND DES GRILLENS SOLLTE EIN GRILL NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT GELASSEN WERDEN!

Aus Sicherheitsgründen heizen sich Grillplatten und Roste nach vorne zu nicht so stark auf.



Die Tatsache, dass die Temperatur vorne leicht niedriger ist, kann leicht behoben werden, indem das Grillgut auf der Grillplatte oder dem Rost rotiert wird.

AUFFLAMMKONTROLLE

Wenn Fleisch gegrillt wird, kann es zu Aufflammen kommen, wenn Fett und Säfte auf die Flammenverteiler tropfen. Der dabei entstehende Rauch verleiht dem Fleisch sein typisches Grillaroma, aber bei zu viel Aufflammen kann das Fleisch verbrennen. Um Aufflammen zu kontrollieren, wird empfohlen, vor dem Grillen Fleisch und Geflügel von überschüssigem Fett zu befreien. Auch sollten die Brenner während des Grillens auf die niedrige Stufe gestellt werden.

Aufflammen schließlich löschen, indem Natron oder Salz direkt auf die Flammverteiler gestreut wird. Wenn mit irgendetwas in der Nähe der Grilloberfläche hantiert wird, immer die Hände schützen. Wenn in der Tropfschale ein Fettfeuer entstehen sollte, alle Knöpfe ausschalten, das Gas an der Flasche abdrehen und warten, bis das Feuer ausgegangen ist. Die Tropfschale nicht herausziehen oder mit Wasser begießen.

GRILLEN MIT WAHLWEISEM SONDERZUBEHÖR DREHSPIEßSET-GRILLEN (WAHLWEISE)

Mit den Fleischklammern das Fleisch in der Mitte sichern, den Drehspieß von Hand drehen, um das Gleichgewicht zu testen, falls nötig, die Position des Grillguts ausgleichen. Die Spitze des Spießes in den Motor stecken und testen, dass alles korrekt läuft. Das Benutzen des hinteren Brenners zum Braten auf einem Grill ist etwas anders und hängt davon ab, was Sie bevorzugen. Eine Empfehlung ist, 1-3 der Hauptbrenner zu benutzen, um das Fleisch zu braten und gegen Ende des Bratvorgangs dann den hinteren Brenner, um den Braten knusprig braun zu rösten. Je nach Größe des Bratens kann es sehr lange dauern, wenn lediglich der hintere Brenner zum Braten benutzt wird. Den hinteren Brenner nicht zusammen mit voll aufgedrehten Hauptbrennern benutzen, wenn die Grillhaube geschlossen ist.



WARNUNG!

- Vorsicht / Gefahr: Höchste Vorsicht ist geboten, wenn mit geschlossener Grillhaube gegrillt wird. Um sicheres Grillen zu gewährleisten, müssen Hitze und Temperatur häufig überprüft werden.
- Zu viel Hitze kann Brände verursachen.

1. Vorsichtig die gusseisernen Grilloberflächen und den Warmhalterost vom Grill entfernen.
2. Die Flammenverteiler in die Mitte des Grills platzieren. Über diesem Bereich wird das Fleisch gegrillt.
3. Eine der Fleischklammern auf den Spieß schieben und mit der Flügelschraube fest in Position schrauben. Das Fleisch mit der Spitze des Spießes aufspießen und zur Mitte des Spießes schieben. Darauf achten, dass die Fleischklammer ganz im Fleisch sitzt. Die andere Fleischklammer auf den Spieß und in das Fleisch schieben und mit der Flügelschraube fest in Position schrauben. Zum optimalen Drehspießbraten, muss der Braten sicher in der Mitte des Spießes sitzen und im Gleichgewicht sein, so dass der Bratenspieß frei rotieren kann, ohne Beeinträchtigung durch die Grilloberflächen. Lose Fleischteile müssen befestigt werden, so dass sie nicht herunterhängen und das Drehen des Bratenspießes beeinträchtigen können.
4. Die Spitze des Spießes in den Motor stecken. Das andere Ende des Spießes in die gegenüberliegende Halterung legen.
5. Den Grill anzünden.
6. Den Drehspieß Motor anschalten und mit dem Braten beginnen. Die Grillhaube ist so konzipiert, dass sie während des Drehspieß Grillens geschlossen werden kann.
7. Speisen immer auf der niedrigsten Stufe braten, damit sie nicht verbrennen oder zerkochen.
8. DEN GRILL AUF KEINEN FALL ÜBERHITZEN. WÄHREND DES GRILLENS SOLLTE EIN GRILL NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT GELASSEN WERDEN!
9. Wenn beim Drehspießset-Braten indirekte Hitze benutzt wird (indem die Brenner direkt unter dem Fleisch nicht benutzt

werden – Braten wie im Backofen), kann ein Backblech (bei einigen Modellen nicht mitgeliefert) unter das Grillgut gestellt werden, damit Fett und Bratensäfte aufgefangen werden.

PFLEGE UND WARTUNG

Grill nach jedem Gebrauch regelmäßig reinigen und ganz besonders, nachdem er für längere Zeit nicht benutzt wurde. Vor dem Reinigen sichergehen, dass der Grill und seine Bestandteile genügend abgekühlt sind. Den Grill nicht der Witterung im Freien aussetzen oder in feuchten, nassen Räumen lagern.

- Den Grill nie mit Wasser begießen, wenn die Oberflächen heiß sind.
- Heiße Teile nie mit ungeschützten Händen anfassen.

Obwohl unsere Produkte nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt sind und alle Maßnahmen getroffen wurden, sie so witterungsbeständig wie möglich zu machen, können wir keine Verantwortung übernehmen, wenn auf freiliegenden Metallteilen Rost vorkommt, außer es handelt sich dabei um fehlerhafte Herstellung von Teilen.

Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und seinen Zustand aufrechtzuerhalten, empfehlen wir dringend, dass das Gerät zugedeckt wird, wenn es nicht in Gebrauch ist, besonders während der Wintermonate.

EDELSTAHPFLEGE UND REINIGUNGSRATSCHLÄGE

Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden. Nur sauberer Edelstahl kann optimale Leistung erzielen – für maximale Korrosionsbeständigkeit und zur Erhaltung des guten Aussehens und der Lebensdauer Ihres Grills ist Sauberkeit unerlässlich.

ARTEN VON OBERFLÄCHENVERUNREINIGUNGEN

Fingerabdrücke und Flecken

Fingerabdrücke und kleinere Flecken, die durch normalen Gebrauch entstehen, sind die häufigsten Oberflächenverunreinigungen. Sie können mit einem Glasreiniger oder einem weichen Tuch entfernt werden. Daraufhin sollte man nochmals gründlich mit warmem Wasser nachspülen.

SCHMUTZ

Edelstahl wird schmutzig, wie jede andere Oberfläche auch, die der Witterung ausgesetzt ist, besonders in küstennahen Gegenden. Reinigung mit warmem Wasser mit oder ohne ein mildes Reinigungsmittel ist ausreichend. Milde, nicht kratzende Scheuerpulver, wie die typischen Haushaltsreiniger, sind ebenfalls zweckmäßig. Diese können zusammen mit warmem Wasser, Nylonbürsten, Schwämmen oder Wischtüchern benutzt werden. Stahlbürsten oder Stahlwolle sollten vermieden werden, da sich Partikel auf der Oberfläche festsetzen können, was zu ROST führen kann. Nach der Reinigung sollte man immer mit klarem, heißem Wasser nachspülen.

FETT

Bei der Zubereitung von Speisen kann Fett Edelstahloberflächen verschmutzen. Wenn sie nicht entfernt werden, können diese Schmutzreste leicht korrosionsfördernd sein oder die Oberflächenpassivität angreifen. Folglich ist regelmäßiges Entfernen eine Notwendigkeit für das Aussehen.

ARTEN VON REINIGUNGSMITTELN UND METHODEN

Darauf achten, dass nicht gekratzt wird, was möglicherweise zu Korrosion führen kann, wenn Reinigungsmittel nicht komplett entfernt werden. Wenn nicht absolut erforderlich, Scheuermittel vermeiden.

KLARES WASSER UND WISCHEN

Für kleine Flecken und losen Schmutz und Verunreinigungen eignen sich bevorzugt ein weiches Tuch und klares, warmes Wasser. Ein letztes Nachspülen mit klarem Wasser und Trockenwischen beenden den Vorgang und schließen die

Möglichkeit von Wasserflecken aus.

HAUSHALTSREINIGUNGSMITTEL

Es gibt zwei Arten von Haushaltsreinigungsmitteln: Spülmittel (nicht-scheuernd) und Scheuermittel. Scheuermittel sind effektiver, aber sie können Oberflächen auch zerkratzen. Ein neutrales Reinigungsmittel mit wenig Chloridgehalt ist unerlässlich. Die mit diesen Reinigungsmitteln normalerweise verwendete Reinigungsmethode ist, sie auf die Edelstahloberfläche aufzutragen und sie in Richtung der Maserung oder entlang der Polierlinien (nicht quer dazu) mit einem Tuch abzuwischen. Dann sollte die gereinigte Fläche sorgfältig mit klarem Wasser abgespült und mit einem weichen Tuch trocken gewischt werden, falls man Wasserflecken vermeiden möchte.

EDELSTAHLPFLEGE AN IHREM GRILL

Ihr Grill hat Bestandteile aus Edelstahl. Alle Edelstahlgüteklassen benötigen gute Pflege und einen gewissen Schutz, um ihr Aussehen beizubehalten. Entgegen der öffentlichen Wahrnehmung ist Edelstahl nicht gegen Rost gefeit oder wartungsfrei. Sogar Edelstahl der höchsten seefesten Güteklasse muss häufig gereinigt werden, damit Oxidation und andere Korrosionsaspekte vermieden werden können. Der heutige Geschmack verlangt, dass ein Grill aus gebürstetem Edelstahl sein soll. Diese gebürstete Oberfläche wird dadurch erreicht, dass Edelstahlbleche einem Schleifprozess unterzogen werden, der den Hochglanz entfernt und die gebürstete Oberfläche hinterlässt. Gebürsteter Edelstahl muss häufig gereinigt und gepflegt werden, um sein hochwertiges Aussehen beizubehalten. Bei unzureichender Pflege kann man daher auf die Dauer Zeichen von Korrosion erwarten.

Edelstahl ist zweifellos kein pflegefreies Material. Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden.

Je sauberer Edelstahl gehalten wird, wenn er aufbewahrt oder benutzt wird, um so größer ist die Wahrscheinlichkeit einer optimalen Korrosionsbeständigkeit. Um das gute Aussehen und die Lebensdauer Ihres Grills zu erhalten, befolgen Sie diese zusammenfassenden Tipps für Edelstahlpflege:

- Wir empfehlen dem Besitzer, eine dünne Schicht Olivenöl auf Edelstahloberflächen in neuem Zustand oder nach dem Reinigen und Trocknen aufzutragen. Das Olivenöl trägt großartig zum Schutz des Edelstahls vor korrosionsfördernden Verunreinigungen bei und beseitigt Fingerabdrücke und andere Flecken, und lässt den Edelstahl wie neu aussehen. Eine Olivenölbeschichtung erleichtert auch darauffolgendes Polieren.
- Zur Reinigung des Grills weiche Tücher oder Schwämme benutzen.
- Nie Stahlbürsten oder Stahlwolle benutzen.
- Freiliegende Flächen regelmäßig reinigen.
- Nach dem Reinigen gründlich mit Wasser nachspülen.
- Reinigung mit chloridhaltigen Reinigungsmitteln vermeiden.
- Auf polierten Oberflächen sollte in der Richtung der Polierlinien, NICHT quer dazu, gerieben oder gewischt werden.
- Stirnblende vorsichtig reinigen. Aufgedruckte Informationen könnten durch starkes Reiben ausgelöscht werden.

GRILLOBERFLÄCHEN AUS GUSSEISEN

Vor dem Grillen, Grillplatte oder Grillschale (falls mitgeliefert) mit heißem Seifenwasser reinigen, um Öl oder Rückstände von der Verpackung oder vom Herstellungsprozess zu beseitigen. Mit klarem Wasser abwaschen und Platten auf natürliche Weise trocknen lassen. In den Grill zurücklegen, bevor er angezündet wird. Nach dem Anzünden des Grills, die Platten über einen Zeitraum von 30 Minuten langsam erwärmen lassen, wobei die Temperatur erhöht wird. Leichte Dämpfe machen sich über den Platten bemerkbar, was normal ist, da Rückstände abgebrannt werden. Grill ausschalten, damit die Platten abkühlen können. Jetzt kann man die Platten durch Auftragen von Speiseöl vorbereiten. Darauf achten, dass die Platten nicht so heiß sind, dass das Auftragen von Öl gefährlich wird. Platte mit Öl bepinseln,

so dass das Öl von der Oberfläche absorbiert wird. Platten völlig abkühlen lassen, dann überschüssiges Öl entfernen. Der Grill ist jetzt betriebsbereit. Obigen Vorgang wiederholen, damit die Platte und der Rost nach jedem Grilledurchgang in betriebsbereitem Zustand sind.

GRILLOBERFLÄCHEN AUS EMAILLE

Emaillebeschichtete Gegenstände sollten vorsichtig behandelt werden und nicht mit Scheuermitteln oder kratzigen Scheuerlappen gereinigt werden. Die Oberflächen können brechen oder angeschlagen werden, wenn sie aufgeschlagen oder fallen gelassen werden. Emaille-Oberflächen gelten NICHT als antihafbeschichtet, normale Anwendung von Speiseöl ist erforderlich. An überhitzten oder nicht geöhlten Emaille-Oberflächen können Speisen haften bleiben. Die Oberflächen können leichter gereinigt werden, wenn sie erst über Nacht eingeweicht werden.

WARTUNG UND ERSATZ DER BRENNER

Sofern die Brenner bei normalem Gebrauch ordnungsgemäß funktionieren, kann man sie sauber halten, indem Rückstände nach jedem Gebrauch abgebrannt werden. Einmal pro Jahr Brenner entfernen und reinigen, oder immer dann, wenn sich starke Rückstände gebildet haben, um sicherzugehen, dass sich keine Anzeichen von Verstopfungen (Schmutzreste, Insekten) in den Brennerlöchern, in der Primärluftzufuhr, oder im Hals der Edelstahlbrenner befindet. Verstopfungen mit einem Pfeifenreiniger beseitigen. Wenn die Brenner wieder eingefügt werden, darauf achten, dass sie folgendermaßen platziert werden. Der Brennerhals passt über den Ventilauslass, die oberen Klappen der Gassammler passen über die Brenneroberseiten.

Sowohl die Edelstahlbrenner als auch die Flammenverteiler besitzen eine bestimmte Betriebslebensdauer. Diese Produkte sind oft Bratensäften und extremer Hitze ausgesetzt in einem Bereich des Grills, der durch regelmäßige Reinigung leicht vernachlässigt werden kann. Ersatzteile sind bei Ihrem örtlichen Grillhändler erhältlich.

REINIGUNG DER BRENNEREINHEIT

Zur Reinigung und / oder zum Austausch von Brennerersatzteilen, oder bei Zündproblemen diese Anweisungen befolgen.

1. Gas an den Reglerknöpfen und am LP Zylinder abstellen.
2. Grillroste und Fettschale entfernen.
3. Mit einem Schraubenzieher oder einer Spitzzange die Splints unter jedem Brennerfuß entfernen.
4. Vorsichtig jeden Brenner hoch- und von den Ventilöffnungen wegziehen.

Wir empfehlen drei verschiedene Methoden zur Reinigung der Brennerrohre. Wählen Sie die, die für Sie am einfachsten ist.

(A) Einen steifen Draht (ein Drahtkleiderbügel funktioniert gut) zu einem kleinen Haken biegen. Den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner schieben.



(B) Eine schmale Flaschenbürste mit einem biegsamen Griff benutzen (KEINE Drahtbürste verwenden) und mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner schieben.

(C) Augenschutz tragen: einen Luftschlauch benutzen, um Druckluft in das Brennerrohr und aus den Luftöffnungen zu blasen. Jede Öffnung überprüfen, dass sie auch Luft durchlässt.

5. Mit einer Drahtbürste die Außenfläche der Brenner abbürsten, um Essensreste und Schmutz zu entfernen.
6. Eventuell verstopfte Öffnungen mit einem steifen Draht, wie z. B. einer Büroklammer reinigen.

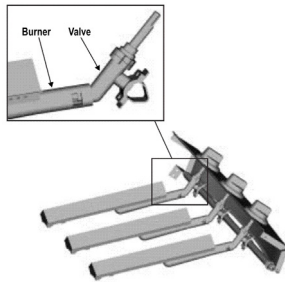
7. Brenner auf Schäden überprüfen. Aufgrund normaler Abnutzung und Korrosion können sich manche Löcher vergrößern. Wenn größere Risse oder Löcher gefunden werden, Brenner ersetzen.



SEHR WICHTIG:

Brennerrohre müssen wieder in die Ventilöffnungen einrasten. Siehe Anweisungen unten.

8. Brenner vorsichtig wieder einbauen.
9. Splints unter jedem Brennerfuß wieder anbringen.
10. Fettschale und Grillroste zurückstellen.



WARNUNG! SPINNEN UND INSEKTEN

Spinnen und Insekten können sich in den Grillbrennern einnisten und Gas vorne aus dem Brenner austreten lassen. Das ist äußerst gefährlich und kann einen Brand verursachen, wodurch der Grill beschädigt und nicht mehr sicher benutzt werden kann.

WANN SOLLTE MAN AUSSCHAU NACH SPINNEN HALTEN

Die Brenner sollten mindestens einmal pro Jahr untersucht werden, oder jedes Mal in nachfolgend aufgeführten Fällen:

- Gasgeruch in Zusammenhang mit gelblich brennenden Brennerflammen.
- Der Grill erreicht seine Temperatur nicht.
- Der Grill heizt sich ungleichmäßig auf.
- Die Brenner machen Knallgeräusche.



ANMERKUNG:

Beim Grillen mit dem hinteren Brenner brät das Grillgut in seinem eigenen Saft, überschüssiger Bratensaft tropft in das Backblech.

Bei geschlossener Grillhaube kann Ihr Grill sicher benutzt werden, aber die Innentemperatur muss überprüft werden. Grillen mit dem hinteren Brenner ist für einen langsamen Grillvorgang konzipiert, damit das Grillgut saftig wird. Außentemperaturen und Wind können die Innentemperaturen beeinflussen. Als Richtschnur dienen Temperaturen um 165°C bis 180°C.



ANMERKUNG:

- Gemüse und Kräuter können in das Backblech gegeben werden. Während diese braten verleihen sie gleichzeitig dem Grillgut einen würzigen Beigeschmack.
- Wenn der hintere Brenner und der Drehspieß benutzt werden, 1 oder 2 der Hauptbrenner bei niedriger Hitze mitbenutzen, wenn ein wenig Extrahitze benötigt wird.



WARNUNG!

- Den hinteren Brenner nicht zusammen mit den Hauptbrennern auf hoher Stufe benutzen, wenn die Grillhaube geschlossen ist.
- Vorsicht / Gefahr: Bei geschlossener Grillhaube mit äußerster Vorsicht grillen. Die Hitze und die Temperaturen müssen häufig überprüft werden, um sicheres Grillen zu gewährleisten.
- Zu viel Hitze kann einen Brand verursachen.

TROPFSCHALE

Nach jeder Benutzung, Tropfschale, Tropfblech und Folienblech darauf überprüfen, ob sich Fett angesammelt hat. Wenn diese Geräte nicht gepflegt werden, kann es zu einem Fettbrand oder zu übermäßigem Aufflammen kommen. Dies kann Ihren Grill schwer beschädigen und ist durch die Garantie nicht abgedeckt.

GRILLKÖRPER



WARNUNG!

Wenn der Grill nicht gereinigt wird, besteht Brandgefahr!

Mit einem weichen Plastik- oder Holzschaber regelmäßig überschüssiges Fett vom Grillkörper entfernen. Es ist nicht notwendig, alles Fett vom Grill zu entfernen. Wenn er vollständig gereinigt werden sollte, heißes Seifenwasser und ein Tuch, oder nur eine Nylonbürste benutzen. Vor dem Komplettsäubern Grilloberflächen und Brenner entfernen. Gasregler oder Verteilerrohr nicht in Wasser tauchen. Nachdem der Grillkörper wieder vorsichtig zusammengebaut wurde, die Funktion der Brenner überprüfen.

BEFESTIGUNGSELEMENTE

Alle Schrauben und Bolzen, etc. sollten in regelmäßigen Abständen überprüft und angezogen werden.

BEENDEN DES GRILLVORGANGS

Nach jedem Grillen, die Grillbrenner auf die Hoch (*) Position stellen und 5 Minuten lang abbrennen lassen. Dieser Vorgang brennt Essensreste ab und erleichtert dadurch die Reinigung.

AUFBEWAHRUNG

Den Grill an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die Brenner mit Aluminiumfolie abdecken, um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Schmutzreste in den Brenneröffnungen ansammeln. Sie sollten den Grill immer mit einem Schutzüberzug abdecken, um Ihren Besitz vor den Elementen zu schützen, wenn er nicht in Betrieb ist. Wenn der Grill drinnen aufbewahrt wird, muss die Gasflasche abgekoppelt werden. An einem trockenen, gut durchlüfteten Platz im Freien und nicht in der Nähe von Hitzequellen oder Funkenbildung lassen. Kinder nicht mit der Flasche hantieren lassen.

Um Ihren Besitz zu schützen, wird empfohlen, den Grill mit einem geeigneten Schutzüberzug abzudecken. Aber bitte vor dem Abdecken darauf achten, dass der Grill immer abgekühlt, von allen Verunreinigungen oder Schmutz gesäubert und gründlich trocken sein sollte. Wenn diese Informationen nicht befolgt werden, kann es sein, dass die Grillabdeckung eher ein Nährboden für Korrosion als eine Schutzvorrichtung darstellt.



ANMERKUNG:

Wenn der Grill für längere Zeit abgedeckt stehen gelassen wird, hin und wieder auf Korrosion und Vorhandensein von Insekten untersuchen. Zum zusätzlichen Schutz Oberflächen einölen.

SERIENNUMMER

Die Seriennummer Ihres Grills befindet sich auf der Seitenwand. Sollten Sie weitere Hilfe von Ihrem örtlichen Händler oder von Masport für ihren Grill benötigen, halten Sie diese Seriennummer bereit, da wir mit ihrer Hilfe den Grill schnell identifizieren können.

PROBLEMBEHEBUNG

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß funktioniert, benutzen Sie die folgende Checkliste, bevor Sie die Dienste Ihres Händlers in Anspruch nehmen.

GERÄT NUR FÜR DIE ANWENDUNG IM FREIEN ZUGELASSEN

NUR VOM HERSTELLER BEREITGESTELLTEN GASANSCHLUSSSCHLAUCH UND DRUCKREGLER BENUTZEN!
 Falls Ersatz notwendig wird, wenden Sie sich bitte entweder an unsere Kundendienstabteilung oder an Ihren örtlichen Händler.
 Die Verwendung nicht zugelassener Teile kann zu gefährlichen Situationen und einem unsicheren Umfeld führen.

AUFBEWAHRUNG DES GRILLS

11. Grill reinigen.
12. Wenn die LP Gasflasche an den Grill angeschlossen ist, den Grill an einem trockenen gut durchlüfteten Platz im Freien und außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
13. NUR, wenn die LP Gasflasche abgeschaltet und entfernt worden ist, kann der Grill drinnen aufbewahrt werden. Die LP Gasflasche muss im Freien und außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche NIEMALS in einem Gebäude, einer Garage oder in anderen geschlossenen Räumen aufbewahren.
14. Wenn ein Schutzüberzug für den Grill benutzt wird, Grill alle paar Wochen überprüfen.

PROBLEMBEHANDLUNG

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHE	PROBLEMBEHEBUNG
INTEGRIERTE ZÜNDUNG Wenn Knopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird:		
- Entzündet sich nicht	Düse verstopft	Düse auf Verstopfungen überprüfen
- Kein Funke	Schmutzige Elektrodenkontakte und/oder lose Kontakte	Verbindungskabel entfernen, säubern und wieder fest verbinden
- Immer noch kein Funke	Elektrodenklemmen sind beschädigt	Elektrode überprüfen und wenn beschädigt, ersetzen
- Schwacher Funke	Verursacht durch Feuchtigkeit / Essensreste an den Elektroden	Feuchtigkeit mit Küchenpapier beseitigen / Elektrode säubern
- Funke zündet woanders, als auf der Elektrodenspitze	Zündkabel beschädigt	Zündkabel ersetzen
ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (HINTERER BRENNER) Wenn Knopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird:		
- Entzündet sich nicht	Düse verstopft	Düse auf Verstopfungen überprüfen
- Kein Funke	Schmutzige Elektrodenkontakte und/oder lose Kontakte	Verbindungskabel entfernen, säubern und wieder fest verbinden
- Immer noch kein Funke	Schmutzig / lose Kontakte an der Batterie	Säubern
	Leere / entladene Batterie	Batterie ersetzen
	Falsche Polung	Überprüfen und Batterie korrekt einsetzen
- Immer noch kein Funke	Stromkreis aufgrund loser Kontakte am Zündmodul nicht geschlossen	Zündmodul erneut zusammenbauen und sichergehen, dass alles fest montiert ist und ein voller Stromkreis gebildet wird
- Immer noch kein Funke	Elektrodenklemmen sind beschädigt	Elektrode überprüfen und wenn beschädigt, ersetzen
- Schwacher Funke	Verursacht durch Feuchtigkeit / Essensreste an den Elektroden	Feuchtigkeit mit Küchenpapier beseitigen / Elektrode säubern
- Funke zündet woanders, als auf der Elektrodenspitze	Zündkabel beschädigt	Zündkabel ersetzen
BRENNER KANN MIT ZÜNDHOLZ NICHT ENTZÜNDET WERDEN	Kein Gas	Ventil an der Gasflasche
	Gasfluss ist nicht gleichmäßig	Brennerrohre reinigen
	Inkorrekte Montage zwischen Brenner und Ventil	Erneut zusammenbauen
GELBE ODER ORANGE FLAMMEN MIT GASGERUCH	Unvollständige Verbrennung	Brennereingang auf Verstopfungen, wie z. B. Spinnen überprüfen Luftklappe auf korrekte Einstellung überprüfen Ursache untersuchen

NIEDRIGE HITZE, WENN DER KNOFF IN DER HOCH ()“ POSITION IST	Gasschlauch ist krumm oder genickt	Gerade biegen
	Brenner oder Düse verstopft	Freimachen
	Niedriger Gasdruck	Gasflasche / Gasdruckregler überprüfen (siehe Seite 15)
	Grill nicht vorgeheizt	Den Grill 15 Minuten lang vorheizen
AUFFLAMMEN	Überschüssiges Fleischfett	Vor dem Grillen Fett abschneiden
	Zu hohe Temperatur	Einstellen
	Fettablagerung	Reinigen
FLAMMENAUSFALL	Zu starker Wind	Windstilleren Platz finden
STICHFLAMMEN	Zu hoher Gasdruck	Gashändler anrufen
FLAMMENRÜCKSCHLAG	Brenner verstopft	Reinigen
FETTBRAND	Fett hat sich auf dem Grillgut angesammelt	Knöpfe und LP Gasflasche abschalten, Deckel offen lassen, Feuer ausbrennen lassen. Grill reinigen, wenn er abgekühlt ist.

GARANTIEERKLÄRUNG

Material- oder Herstellungsfehler am Gerät werden während der gesetzlichen Gewährleistungsfrist für Mängelansprüche behoben, je nach unserer Wahl entweder zu reparieren oder zu ersetzen. Die gesetzliche Gewährleistungsfrist richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde.

Unser Garantieverprechen gilt nur, wenn:

- Diese Bedienungsanleitung beachtet wurde
- Das Gerät korrekt verwendet wurde
- Originalersatzteile verwendet wurden

Die Garantie erlischt bei:

- Nicht autorisierten Reparaturversuche
- Nicht genehmigten technischen Änderungen
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung

Die Garantie schließt aus:

- Lackschäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind
- Bei Teilen, die auf der Ersatzteilkarte mit einem Rahmen xxxxxx (x) gekennzeichnet sind

Die Garantiezeit beginnt mit dem Kauf des ersten Endbenutzers. Maßgebend ist der Zeitpunkt des Kaufbelegs. Im Falle eines Garantieanspruch, nehmen Sie bitte diese Garantieerklärung und den ursprünglichen Kaufbeleg und wenden Sie sich an Ihren Händler oder an ein autorisiertes Kundendienstzentrum. Diese Erklärung berührt nicht die gesetzlichen Mängelansprüche des Käufers gegen den Verkäufer.

CONTENTS

SAFETY AND WARRANTY INFORMATION	26
PARTS - MAESTRO BARBECUES	28
ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MAESTRO BARBECUE	29
ROTISSERIE ASSEMBLY INSTRUCTIONS (OPTIONAL)	35
INSTALLATION	37
CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE	38
LEAK TESTING	38
OPERATION	38
CARE AND MAINTENANCE	41
TROUBLESHOOTING	44
CHECKLIST	44
GUARANTEE	45

SAFETY AND WARRANTY INFORMATION

KEEP THE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE USE.



DO NOT OPERATE THIS BBQ BEFORE IT HAS BEEN ASSEMBLED CORRECTLY AND YOU HAVE READ AND UNDERSTOOD THESE INSTRUCTIONS.



These instructions are intended as a general guide and do not supersede national or local codes in any way. Contact local authorities for clarity of laws relating to the operation of this appliance.

SYMBOLS IN THIS OWNER'S MANUAL



Possible hazard or hazardous situation. Not observing this instruction can lead to injuries or cause damage to property.



Important information on proper handling. Not observing this instruction can lead to faults in the BBQ.



User information. This information helps you to use all the functions correctly.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death. Accessible parts may be very hot. Keep young children away from the hot appliance at all times (even while cooling down). Some parts of this grill may have sharp edges especially as mentioned in this manual! Wear suitable protective gloves if necessary. Assembled parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user. Any modification of the appliance by unauthorised persons may be dangerous.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read and understand this manual fully before assembly and use.

- The Manufacturer's Warranty may be voided by the incorrect use of this product.
- The Manufacturer or their Agents can accept no liability for the unsuitability of, or any damage to, food that is cooked on this appliance.
- Use the correctly specified fuel with this barbecue. Check with your dealer for the specific fuel for which this barbecue has been designed.

OWNER'S MANUAL

- The operator must understand all the safety requirements detailed in this manual before using the barbecue.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer for clarification before you use your barbecue.
- The unit must be correctly assembled before use. Failure to follow the manual's instructions could result in serious damage or injury.
- The English version is the original operating instructions. All additional language versions are translations of the original operating instructions.

PERSONAL SAFETY

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate this barbecue.

- The barbecue should be carefully checked for operational use every time before use.
- Ensure the BBQ has been turned off and cooled down before any components are removed.
- Never try to move the barbecue when it is on, or before it has had time to cool down.
- The person operating this barbecue should pay constant attention to the food being cooked.
- Do not leave the barbecue unattended when it is alight. The person should remain at the barbecue at all times when it is alight/cooking.



WARNING!

Accessible ports may be very hot, keep young children away

THIRD PARTY SAFETY

- The operator is responsible for the safety of all third parties while the barbecue is in use.
- Onlookers should be kept a safe distance away from the barbecue when it is in use.
- Keep children and animals well away while the barbecue is in use and while it is cooling down.

LOCATION

- Do not use indoors. Barbecue units are designed for **Outdoor Use Only**.
- Use in a weather-protected area, preferably under shelter.
- Ensure that the barbecue is on an even and secure surface before operating. Use the castor locks if fitted to lock the wheels in place.
- Do not use within one metre of any flammable surface of structure.
- Do not move the appliance during use

BURN AWARENESS

- Parts of the barbecue do get extremely hot and could cause serious burns – touch test the surface before applying a firm grip.
- The hood handle can become hot! The use of cooking gloves and long sleeves are advised.
- If cooking with the hood closed, be very careful opening the hood, a sudden rush of hot air could burn an unprotected arm.

GAS AWARENESS

- Ensure all gas couplings and hoses are in good condition and have been correctly fitted.
- Leak test all gas lines and connections before use.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not place the gas bottle underneath the barbecue directly.
- Do not store spare LPG cylinders under or near this barbecue.
- Do not place or use aerosols near this barbecue.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this barbecue.
- Ensure that the gas is turned OFF at the cylinder after use and while the barbecue is unattended.
- When turning off the barbecue, shut off the gas at the supply source before turning off all the burner controls.
- Do not store gas cylinders below ground level. LPG is heavier than air. Should a leak occur, the gas will collect and could ignite due to presence of a flame or electric spark.

FOR YOUR SAFETY AND OTHERS

If you smell gas:

- Shut off the gas supply to the barbecue.
- Extinguish any open flame (candles, cigarettes, etc.)
- Clear the area to allow the unburned gas to dissipate.

Be aware of the reason for the gas smell, address this before continuing. Should the gas odour come from the LPG cylinder, immediately contact the fire department from an elevated safe distance.

Connecting the gas cylinder to the barbecue, refer to that section in the manual.

Leak testing, refer to that section in the manual.

SAFETY EQUIPMENT

When cooking with oil/grease, fire extinguishing materials should be readily accessible.

In the event of an oil/grease fire do not attempt to extinguish with water or alcohol. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother the fire with dirt, sand or baking soda.

RAIN HAZARD

In the event of rain while cooking with oil/grease, turn off the gas supply and all burners, cover the barbecue as soon as possible. Move people/animals away from around the barbecue. Do not attempt to move the barbecue until it has cooled and can safely be moved.

INSTALLATION

This Cooking Appliance is for **Outdoor Use Only** and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.



NOTE:

Read carefully the pages containing the parts and assembly before assembling your gas grill.

THE LOCATION FOR YOUR GRILL

Do not use your gas grill in garages, porches, breezeways, sheds or other enclosed areas. Your gas grill is to be used outdoor only, at least 430mm from the back and side to any combustible surface. The grill should not be placed under any surface that will burn. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill housing. Keep this barbecue away from any flammable materials!

GAS AND REGULATOR INFORMATION

Gas grills are used safely by millions of people when following simple safety precautions. This barbecue is designed for LPG use only. Bottle size of 4.5kg or greater is recommended for use with this barbecue. You must have the correct regulator and bottle for the barbecue to operate safely and efficiently. The items used in the fuel system are designed for operation with the grill. (See parts list for replacement items).

WARRANTY

Refer to the warranty supplied with this BBQ. Should any part fail due to defective workmanship or faulty materials within the specified period from the date of purchase, Masport will replace or repair the defective part free of charge. Refer to the warranty for details. Do not use a BBQ that is unsafe.

LPG CYLINDER

The cylinder manufacturer/distributor is responsible for the safety

and performance of the LPG cylinder. This is not included in the Masport BBQ warranty. Do not use a cylinder that is unsafe. Use the correct Gas Cylinder for this BBQ, if you are unsure ask your local BBQ dealer.

DISPOSAL OF PACKAGING

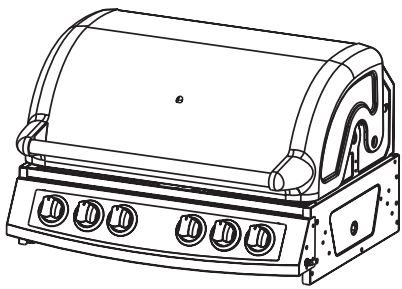
Remove all protective packaging including any protective film from stainless steel surfaces. Make sure you properly dispose of, or recycle the packaging material where possible to comply with applicable waste disposal laws in your area.

IMAGES

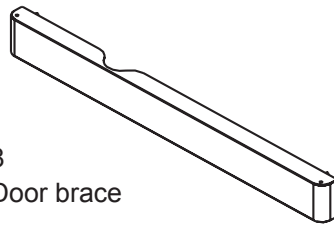


Maestro

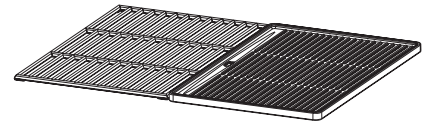
PARTS - MAESTRO BARBECUES



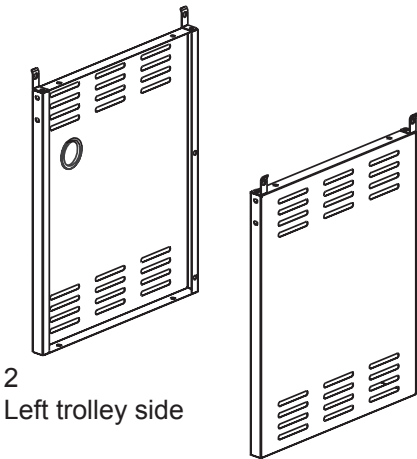
1 Grill Body Assembly & Hood



8 Door brace

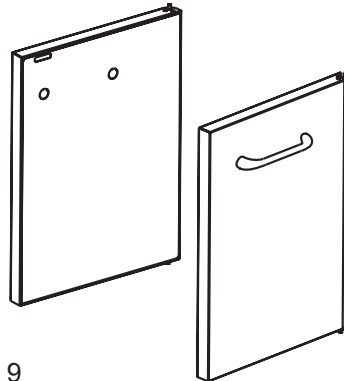


14 Grill & Plate



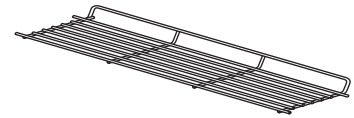
2 Left trolley side

3 Right trolley side

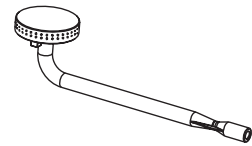


9 Left door

10 Right door



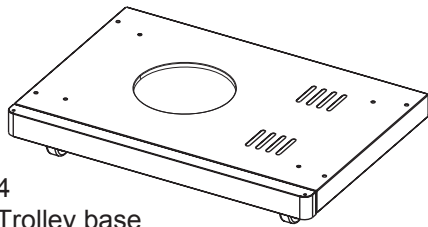
15 Warming rack



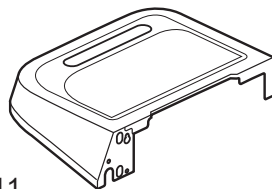
16 Burner for the right side shelf



17 M4 x6 Screw x4



4 Trolley base



11 Left side shelf



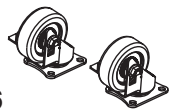
18 M6 x10 Screw x22



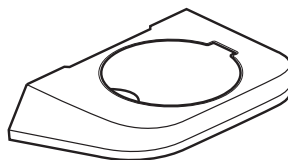
M6 x20 x2



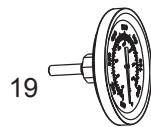
5 Wheels



6 Locking Castor wheels

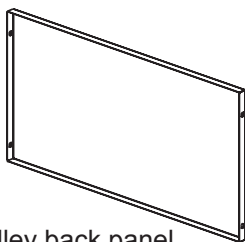
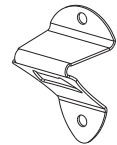


12 Right side burner

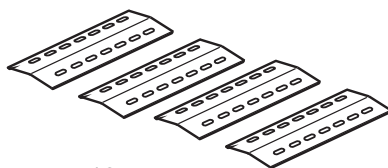


19 Temperature Gauge

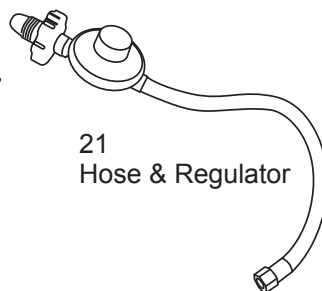
Bottle Opener
20



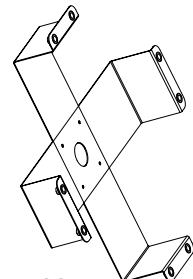
7 Trolley back panel



13 Flame tamers



21 Hose & Regulator



22 Cylinder Holder

ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MAESTRO BARBECUE

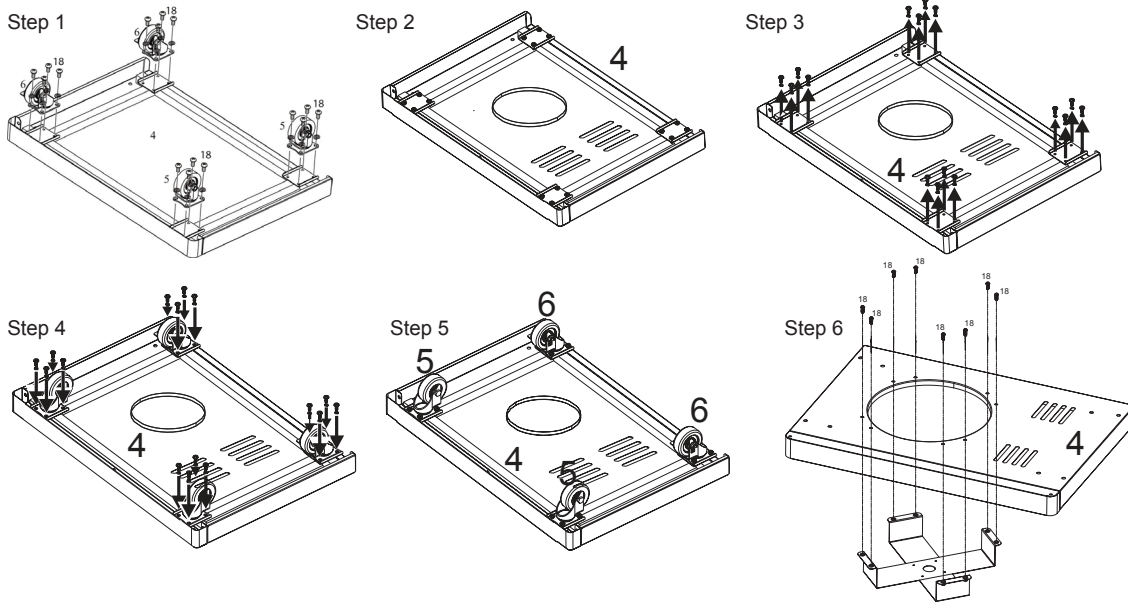


NOTE:

Before beginning assembly, ensure all listed parts and hardware are included.
When assembling the barbecue, ensure it is sitting on a flat surface.

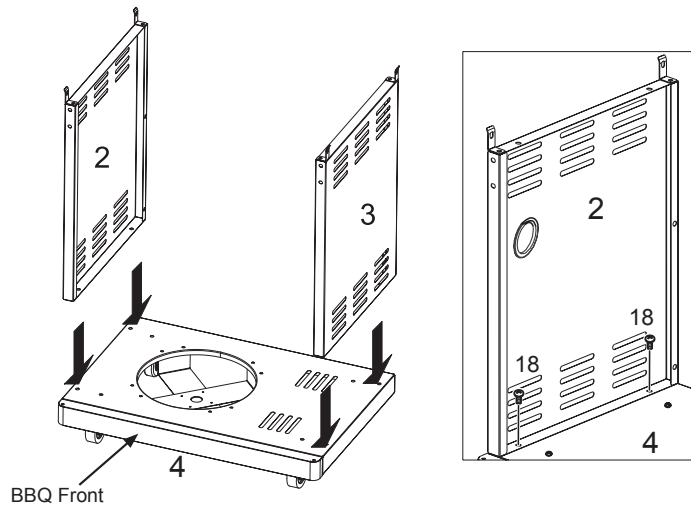
STEP 1

Assemble 2 x pcs Castors (5) to the front of the Base tray (4), assemble 2 x pcs Castors (6) to the rear of the Base tray using 16pcs Screw M6x10 (18) and 16pcs Spring Washer.



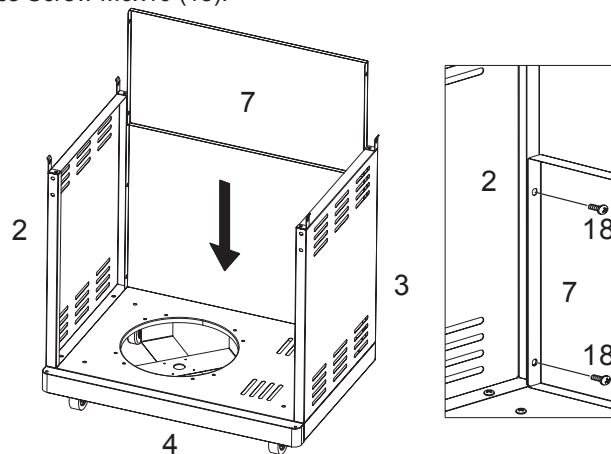
STEP 2

Assemble the Left panel (2) and Right panel (3) using 4pcs Screw M6x10 (18).



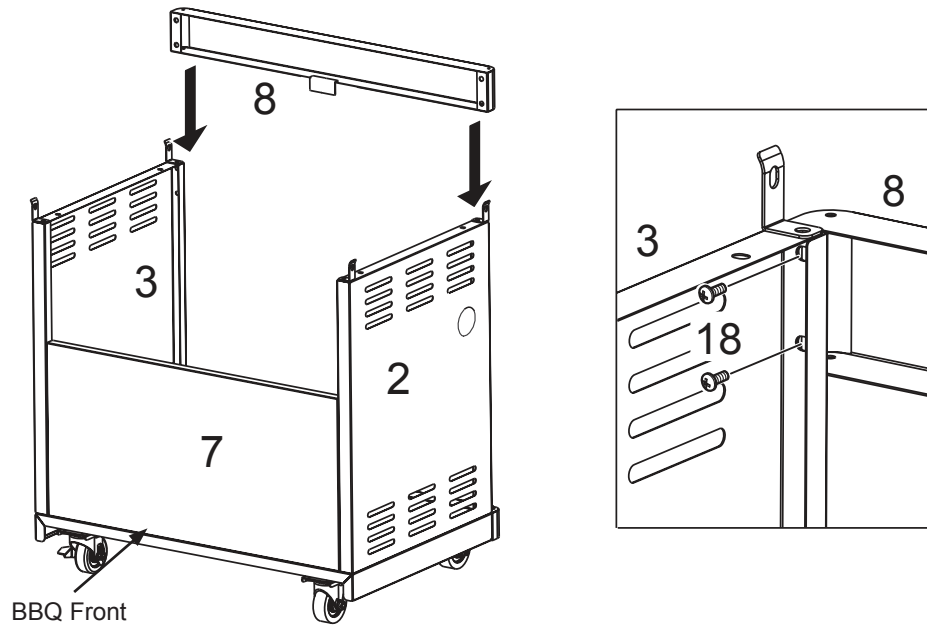
STEP 3

Assemble the Back panel (7) using 4pcs Screw M6x10 (18).



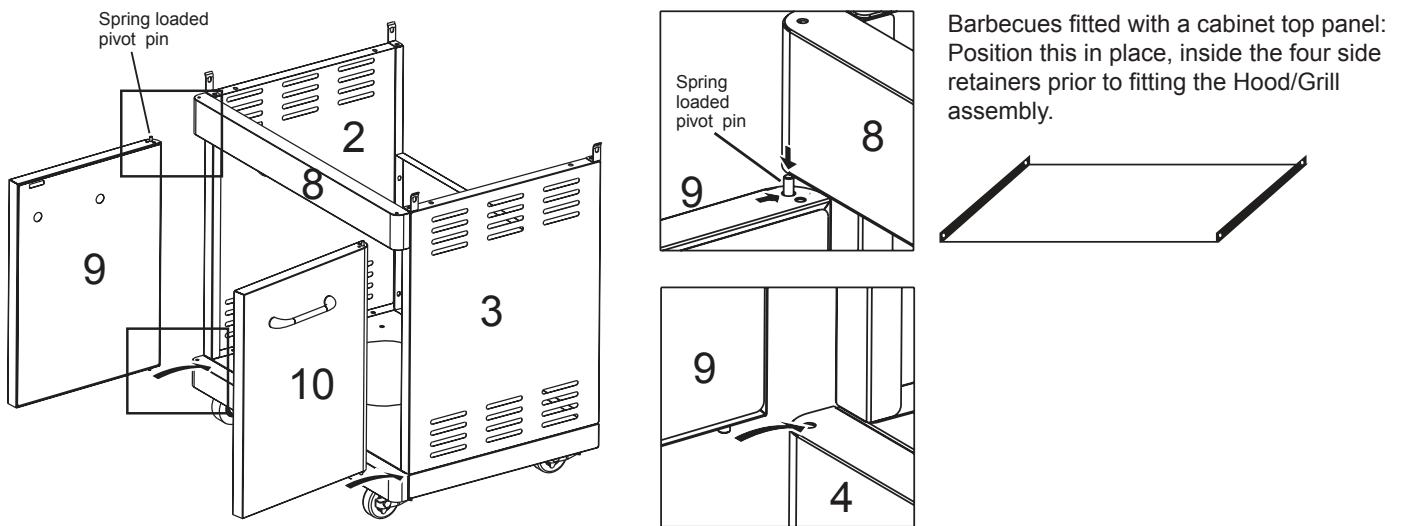
STEP 4

Assemble the Door Stop (8) using 4pcs Screw M6x10 (18).



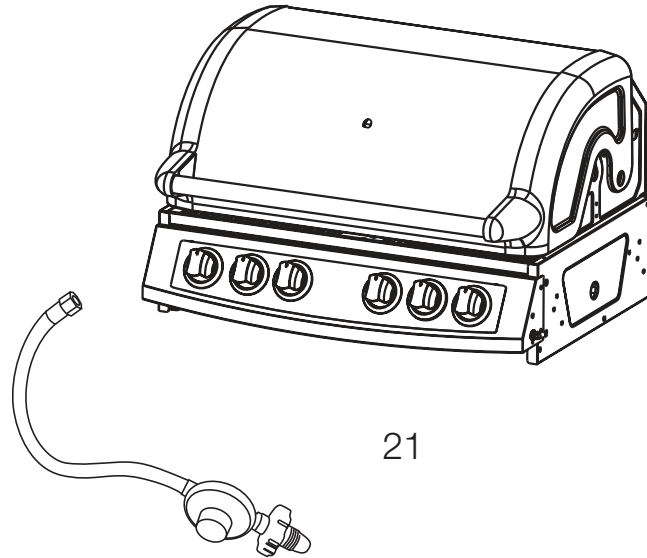
STEP 5

Fit the Left Hand Door (9) and Right Hand Door (10) to the assembled cabinet.



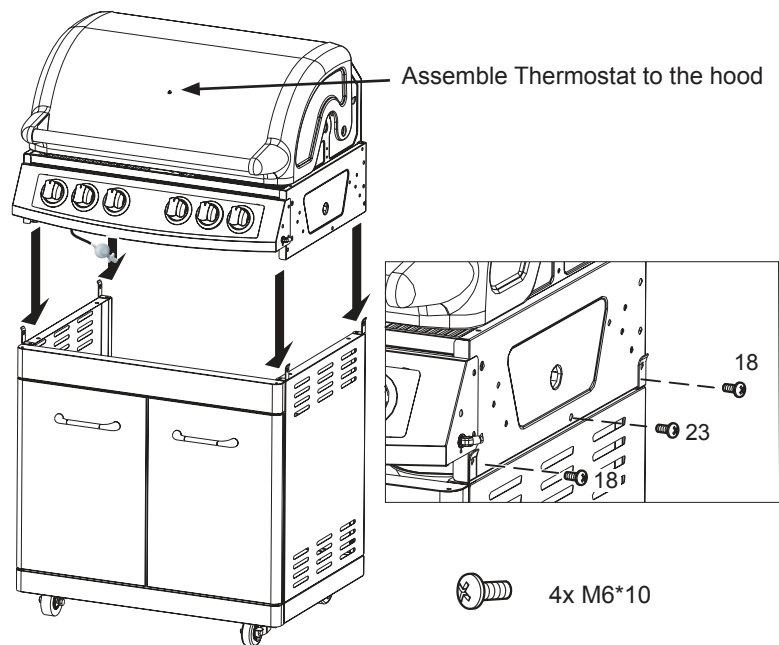
STEP 6

Connect the hose and regulator (21) to the BBQ before attaching the Firebox to the Cabinet. Ensure that this fitting is securely tight and perform the gas leak test (as shown further in this manual) on completion of the assembly process.



STEP 7

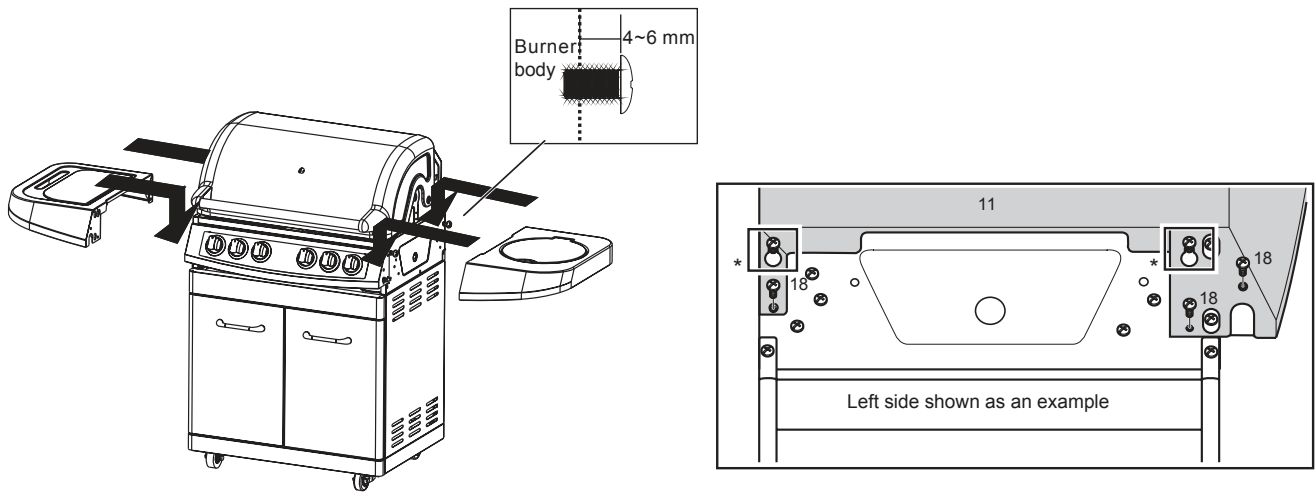
Remove all packaging from inside the Hood (1). Remove cooking grills/plates. The Hood/Grill assembly (1) is very heavy and requires two persons to lift it into place. Secure the grill body to the side retainers located on the side panels (2) & (3) using 4pcs Screw M6x10 (18).



The hood is packaged without the temperature gauge being assembled.

STEP 8

Loosen the screws located on the left and right side plates of the Grill Body Assembly (1). Lift, lower, and hook the Left Side Shelf (11) over the loosened screws, securing it to the Grill Body Assembly (1). Repeat it to secure the Right Side Shelf (12) to the Grill Body Assembly (1).

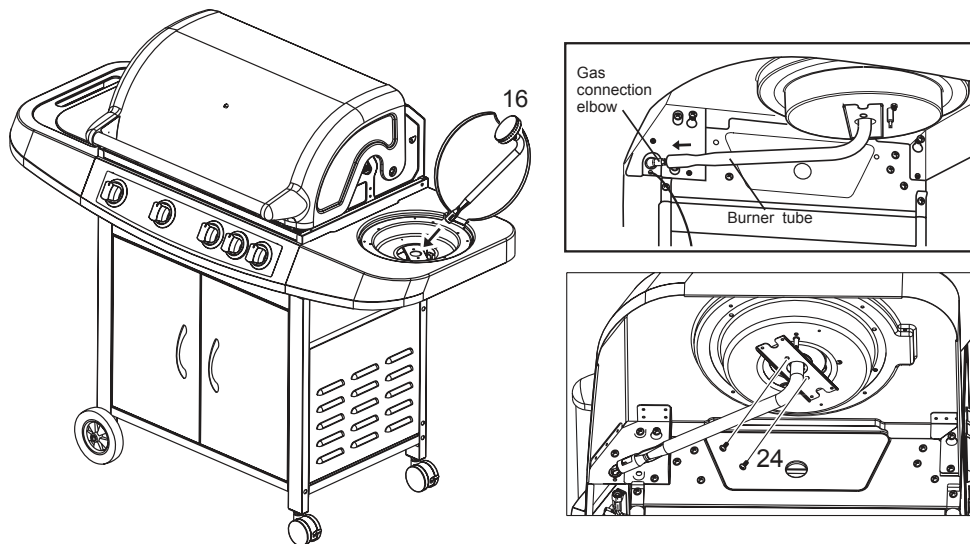


NOTE:

Screws No. 18 are placed into position ready for the side table assembly.

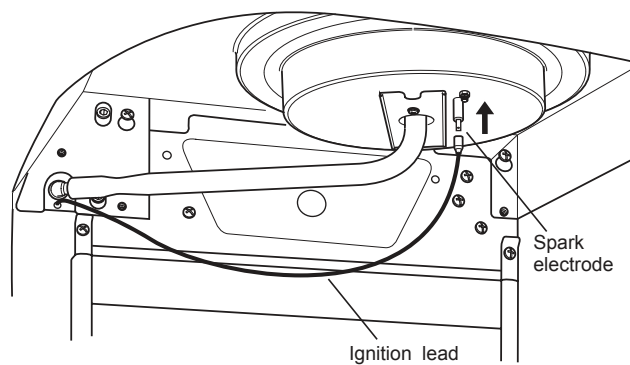
STEP 9

Open the lid of the Right Side Shelf and insert the end of the Burner (16) into the corresponding hole in the Right Side Shelf (12). Connect the end of the Burner (16) with the Gas Connection Elbow and then securely attach the Burner (16) using M4x6 Screws (24).



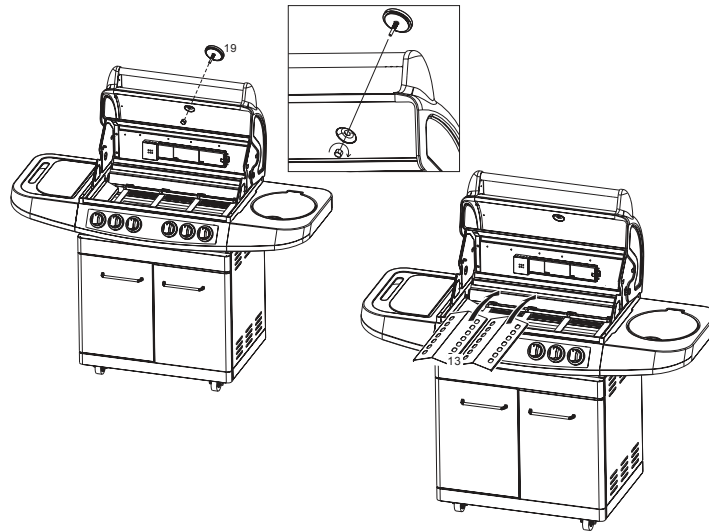
STEP 10

Connect the Ignition Lead wire to the Spark Electrode.



STEP 11

Remove the fasteners from the temperature gauge spindle, insert into the hood, align the gauge and tighten using the same fasteners. Place the Flame Tamers (13) over burners using vent slots in back as a guide for positioning of the flame guards (as indicated).

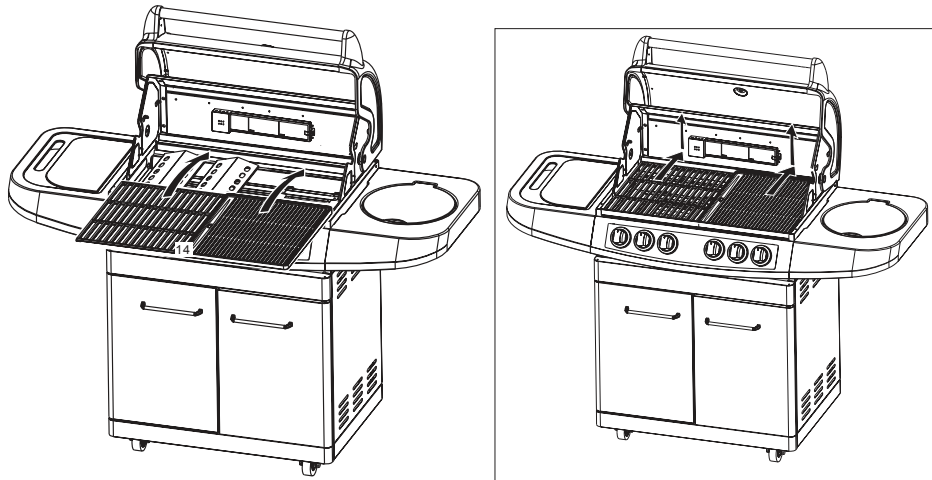


NOTE:

- Place the flame tamers only beneath the grill. There are 4 flame tamers supplied with this BBQ.
- If using the plate and grill combination use only 2 flame tamers (under the grill)
- If using the ICS, use all 4 flame tamers

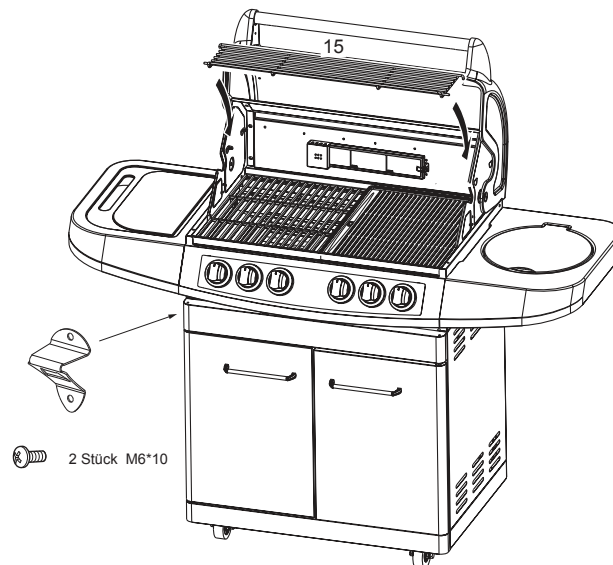
STEP 12

Insert the grill/s or grill/hotplate as shown.



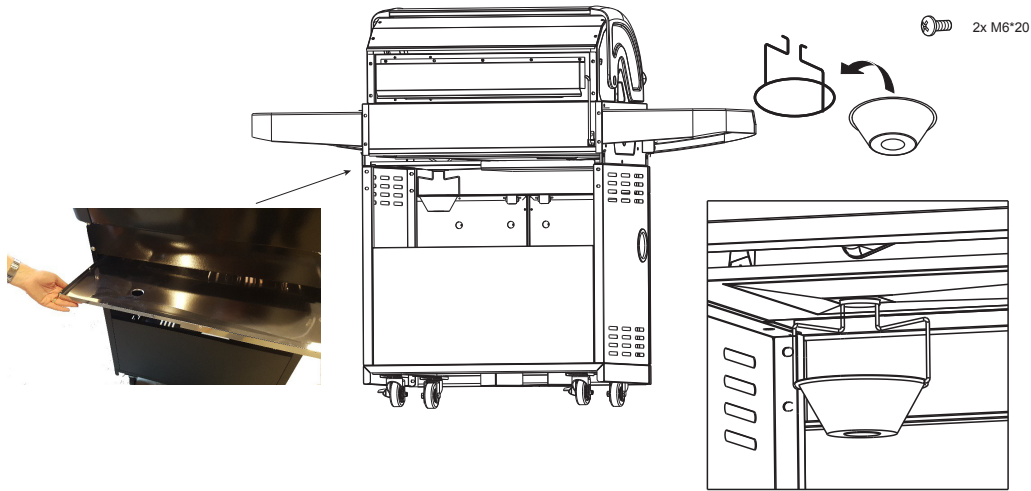
STEP 13

Place the warming rack (15) into the supports.



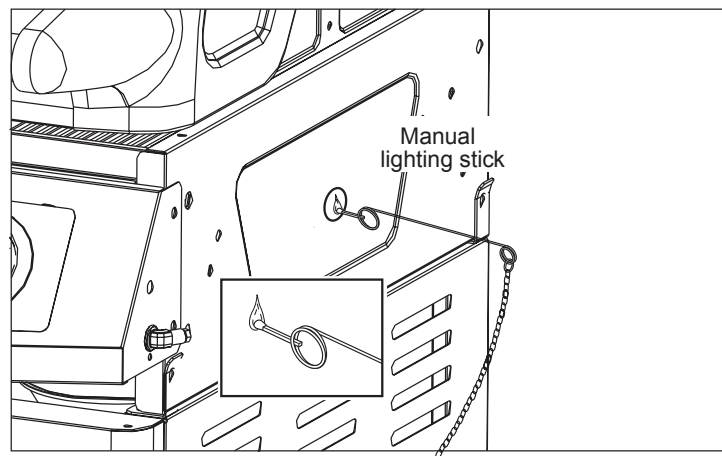
STEP 14

Attach drip cup to the drip tray.



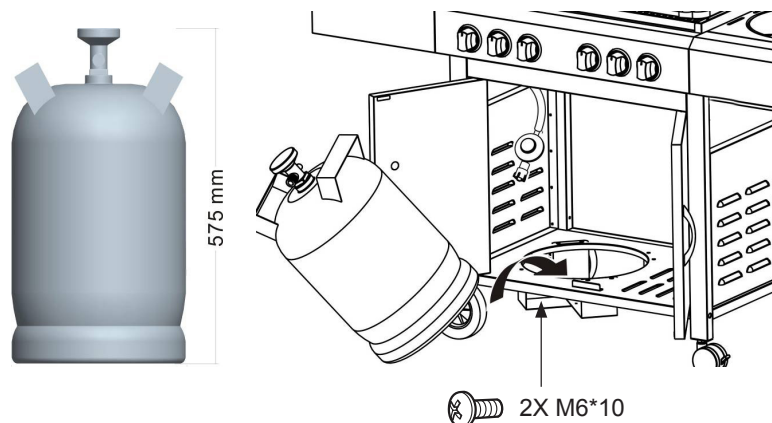
STEP 15

Should for any reason the barbecue requires manual lighting then a long match should be fitted to the lighting stick, lit and placed into position. Activate the main burner closest to the lit match. Once this burner is lit, activate the next burner in-line and continue this action to light all burners.



STEP 16

Check if your barbecue is configured with an additional panel separating the barbecue grille and the barbecue trolley. Check if the gas cylinder height is no more than 575mm and the diameter of the gas cylinder is no more than 300mm. If the gas cylinder does not exceed these dimensions, the gas cylinder can be placed inside the trolley when using.



NOTE:

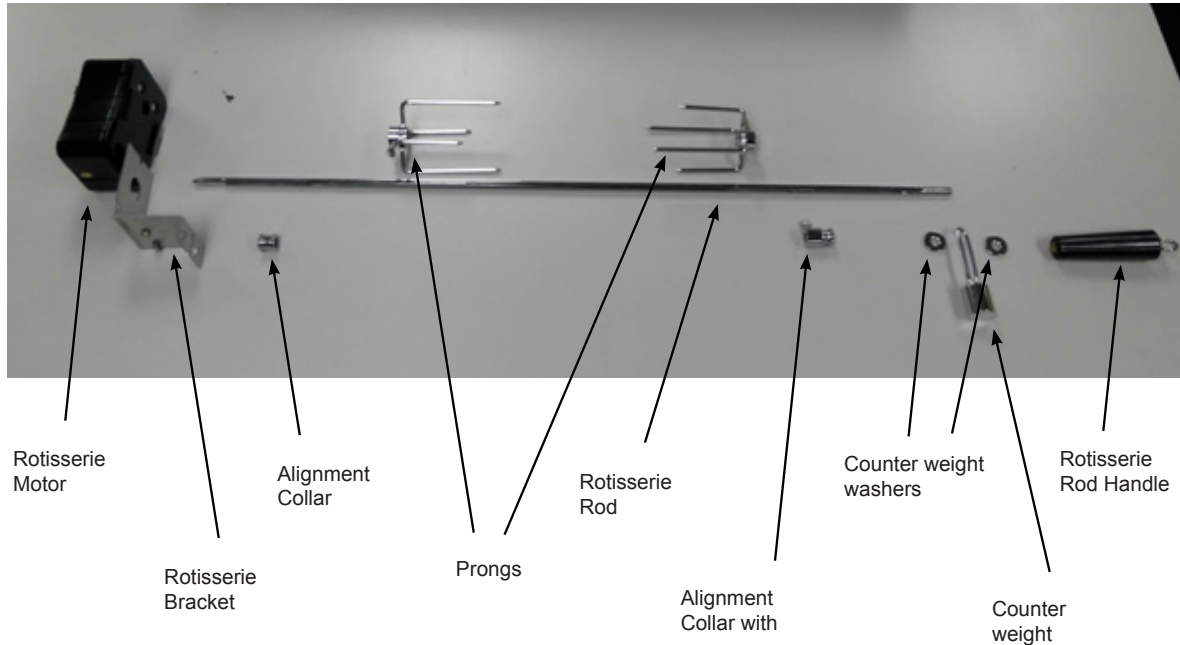
If the grill is equipped with a plate that separates the grill and the combustion chamber, the gas bottle must be stored inside the bottom table. If this is not the case, the gas bottle must be next to the grill

ROTISSERIE ASSEMBLY INSTRUCTIONS (OPTIONAL)

TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY

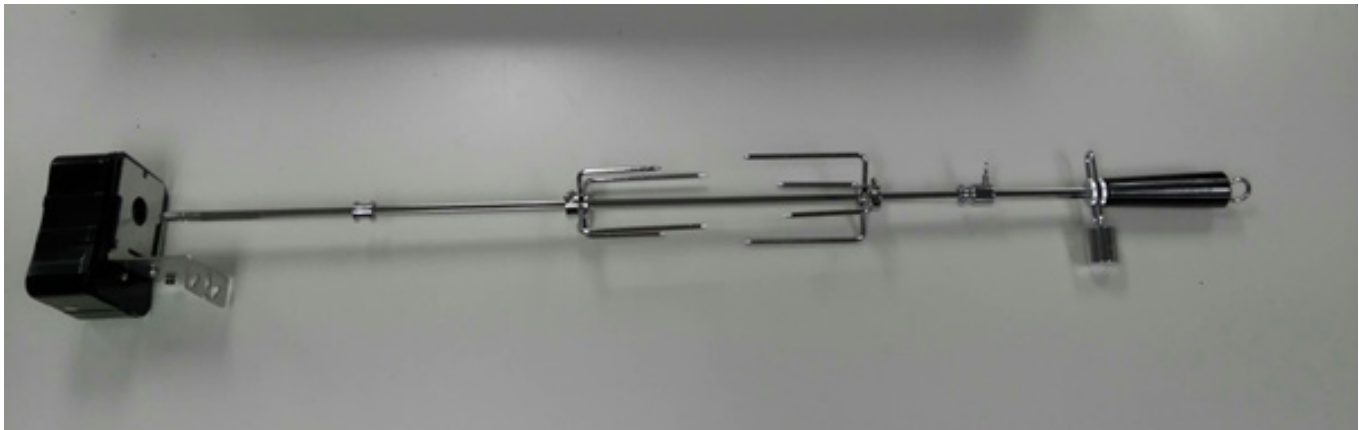
Crosshead screwdriver, 10mm spanner.

ROTISSERIE COMPONENTS



ASSEMBLING THE ROTISSERIE ROD WITH PRONGS

Slide the prongs into the rotisserie rod. Slide in the alignment collar with screw on the threaded end, use the round nut, counter weight, nut and then rotisserie handle in this order. Slide the alignment collar without screw on the spike end of the rotisserie rod.



ATTACHING THE ROTISSERIE BRACKET ONTO THE BBQ GRILL:

1. Open the BBQ hood. Use two screws provided with the rotisserie bracket in the mounting holes provided in the side panel of the grill body.
2. Using the one eye hole and other half circle notch attach the rotisserie bracket to the side panel of the grill body.



ATTACHING THE ROTISSERIE MOTOR AND ROTISSERIE ROD ONTO THE BBQ GRILL:

Slide the Rotisserie motor on to the bracket and place the rotisserie rod assembly locating in the square bush in the motor. Keep the sleeve in the side panel notch to give the minimum friction while rotating.



While using the rotisserie, adjust the counter weight if the product being cooked is not balanced

INSTALLATION

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area. Take care to ensure that the minimum clearances guidelines are followed.

MINIMUM CLEARANCES:

- From sides: 430mm; From back: 430mm
- From above (vertical): 1000mm

Keep this barbecue away from any flammable materials! This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection. This barbecue is not designed for marine use.

ANY ENCLOSURE IN WHICH THE APPLIANCE IS USED SHALL COMPLY WITH ONE OF THE FOLLOWING:

3. An enclosure with walls on all sides, but at least one permanent opening at ground level and no overhead cover.
4. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls.
5. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two walls, the following shall apply:
 - a) at least 25% of the total wall area is completely open and unrestricted
 - b) at least 30% of the remaining wall area is open and unrestricted
6. In the case of balconies, at least 20% of the total of the side, back and front wall areas shall be and remain open and unrestricted.

See following diagrams for further illustration:

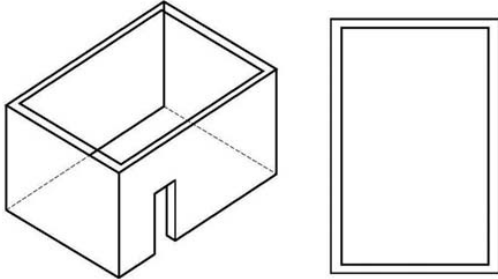


FIGURE F1-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 1

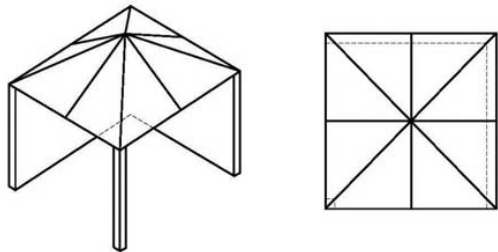


FIGURE F2-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 2

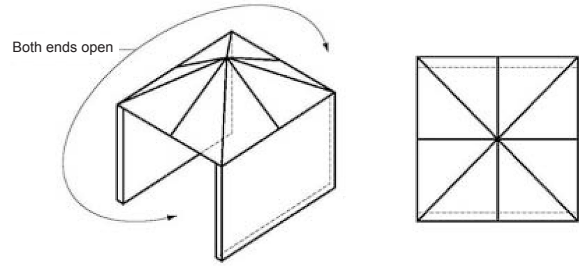


FIGURE F3-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 3

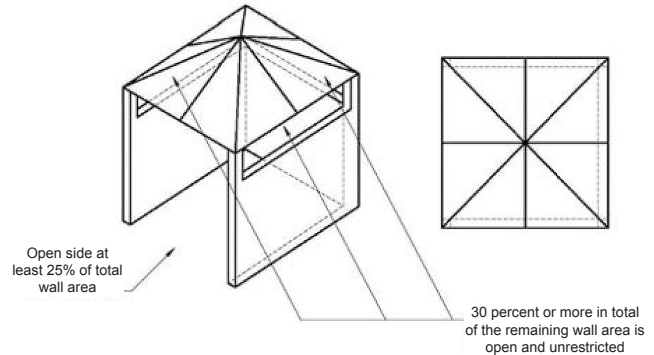


FIGURE F4-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 4

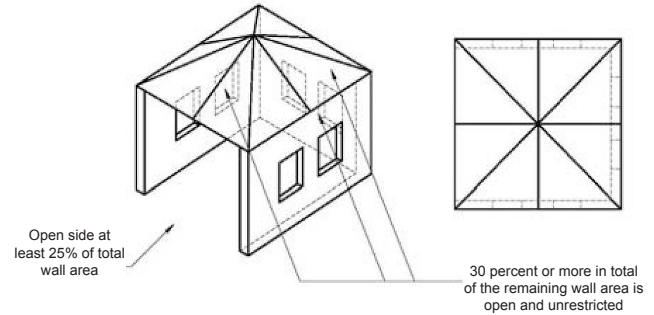


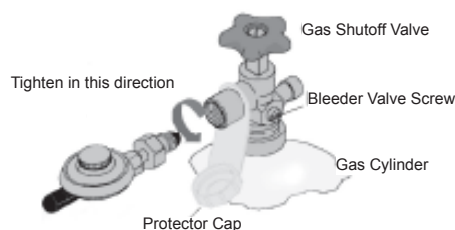
FIGURE F5-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 5

OTHER PRECAUTIONS

Do not obstruct any of the ventilation openings in the barbecue body. Also, position the gas supply cylinder inside the cabinet, in the cylinder base positioning hole. Should you need to change the gas cylinder, confirm that the cylinder is off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near before proceeding. Be sure to inspect the gas hose and ensure it is free of any twisting or tension. The hose should hang freely with no bends, folds, or kinks, which could obstruct free flow of gas. Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. Inspect the hose before use. If the hose is damaged, it must be replaced with a hose suitable for use with ULPG and meet the national standards for the country of use. The length shall not exceed 1.5m. Should minimum clearances not be adhered to severe flare up may be experienced due to lack of airflow around the barbecue, thus voiding manufacturer's warranty.

GAS AND REGULATOR INFORMATION

This barbecue is designed for LP gas use only. Bottle sizes of 4.5kg or greater are recommended for use with this barbecue. Suitable LPG regulators must have an outlet pressure of 2.75 kPa. You must have the proper regulator and bottle in order for the barbecue to operate safely and efficiently. Please consult your local gas dealer for the most suitable gas cylinders. Please note the regulator supplied with this barbecue is of an approved type. The manifold thread type is 5/8" x 18. For more information on pipe sizing, please refer to AS/NZS 5601 /AG601. The gas cylinder must always be stored or used in an upright position.



CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane, propane or their mixture gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The barbecue is set to operate:

- 28-30 mbar regulator with butane gas @ category I3+
- 37mbar regulator with propane gas @ category I3+
- 37 mbar regulator with butane, propane or their mixtures @ category I3B/P(37)
- 30 mbar and 50mbar regulator with butane, propane or their mixtures @ category I3B/P(30) or category I3B/P(50) respectively

Use the correct Gas Cylinder for this BBQ, if you are unsure ask your local BBQ dealer.



CAUTION!

Only the gas type and Gas Category listed in the rating label on the barbecue could be used on your barbecue.

GAS HOSE AND GAS REGULATOR

Use only regulator and hose approved for LP Gas at the correct pressures.

The pressure adjuster should comply with the standard EN12864 and current regulations in the country where it is installed, which may be found at your nearest retailer of gas items. Refer to the technical data. It is strictly prohibited to use adjustable pressure

The type of replaceable hose should meet the standard of EN1763-1-Class 3.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 0.7 meters (minimum) and 1.5 meters (maximum). 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. It is recommended that the hose is changed within 1 year of the date of manufacture or the national conditions require it.

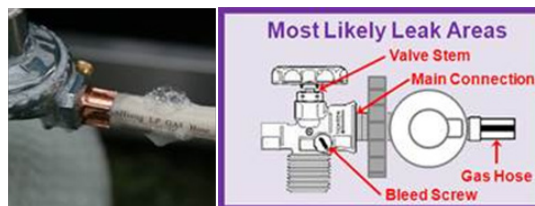
LEAK TESTING

When to Test: The BBQ gas bottle, regulator & hose assembly should be checked for leaks, using the soapy water leak test, every time you reconnect your regulator to the BBQ gas bottle. You should also test after any long period of non-use, such as at the beginning of BBQ season.

What to use: You will need a soapy water solution to check for any leaks. Mixing liquid hand soap with water will work fine (do not use any other household cleaning products).

How to Test: Put some soapy water in a spray bottle or a dish. Turn on the gas bottle but do **not** turn on the BBQ. Next, spray the entire valve, regulator and hose assembly with the soapy water including where the hose connects to the BBQ. Alternatively, you can apply the soapy water with a paint brush, basting brush.

Bubbles will form if there is a gas leak and you may also smell the gas. If you find a leak, turn off the gas bottle immediately!



Do not turn back on or attempt to use the BBQ if a gas leak has been detected, contact your local BBQ Dealer for repair.

OPERATION



WARNING!

Before proceeding, be certain you understand the safety information contained in this manual. This barbecue is not designed to be used with more than 66% of the cooking area as a solid plate. Full coverage of plates will cause excessive build-up of heat and damage the barbecue.

- Never leave burners on high for more than 10 minutes unless actually cooking. If the burner makes hissing sounds when lit, it may be burning inside. Turn burner off, allow it to cool and try again.
- Close the gas cylinder valve after each use.
- Never use plastic or glass utensils on the BBQ
- Never use the BBQ in strong winds
- Never lay the gas cylinder down (always keep upright)
- Never allow the flexible gas supply hose or any electrical cord to come in contact with any heated surface of the BBQ.
- Never lean heavily on the side shelves of your BBQ or attempt to transport your BBQ by lifting it from the side shelves.
- Before you start cooking for the first time, clean the BBQ thoroughly with hot soapy water. This is necessary to remove residuals and solvents, oil and grease, which may have remained from the manufacturing process. The hotplate and grill should be thoroughly cleaned in the same manner.
- There are components on this BBQ which have been sealed together at the factory with sealing compound. Do not interfere with these components.



NOTE:

Before using the barbecue for the first time, the barbecue must be lit and burning for 30 minutes on the "low" setting.



IMPORTANT

The regulator supplied with this BBQ may incorporate an Excess Flow Control Safety Device. The Excess Flow Control will activate to prevent gas flow should a regulator malfunction occur. It is important that the BBQ operator understands that all gas valves on the BBQ are closed in the OFF position prior to opening the gas cylinder valve. If the BBQ valves are open prior to opening the cylinder valve, the Excess Flow Control will be activated and prevent the BBQ from being lit. To reset, close the BBQ valves and gas cylinder valve, wait for 1 minute and use correct lighting procedure as detailed below.

LIGHTING THE BBQ

Lighting the BBQ is easy, but must be done with due care. Make sure that the gas is turned on at the cylinder, or that gas is available to the BBQ. Also, if your BBQ has a roasting hood, ensure that the hood is up.

SPARK IGNITION

Push the knob control in and turn anticlockwise to the high position. You should hear clicking as the igniter creates sparks to light the gas. Once lit, release the igniter button.

DIFFICULTY LIGHTING

If the burner doesn't light first go, check the gas controls and try a couple more times. If the burner still does not light, wait a few minutes to allow the gas to disperse before trying again. If satisfactory operation cannot be achieved, consult your retailer before proceeding.

Note: Failure to follow the lighting procedures correctly can lead to a hazardous condition.

MAIN BURNER AND SIDE BURNER LIGHTING (INTEGRATED IGNITION)

1. Open the lid before igniting the barbecue
 2. Check all the knobs are in the "OFF" position
 3. Open the gas control valve at the gas cylinder

NOTE: The valves fitted to this BBQ include a safety feature. The valve must be depressed before turning. This feature prevents accidental activation of the knob
 4. From the "OFF" position, push in and then turn control knob anti-clockwise to the "High (🔥)" position until hearing a "click" sound.
 5. Repeat step 4, 3-4 times until the burner is lit.
 6. If the burner fails to light, turn off and wait for 5 minutes, then begin from step 4
 7. Once a burner is lit, similarly light the remaining burners.
 8. Turn the knob anticlockwise to adjust the heat from "High (🔥)" – "Medium" – "Low (🔥)" to your heat requirement.
- For Manual Lighting (Main Burner)



IMPORTANT

Use a match holder and long match stick or BBQ lighter for lighting the BBQ manually to avoid burning your hand.

1. Open the lid before lighting the barbecue.
2. Check that all buttons are "OFF".
3. Open the gas control valve on the gas cylinder.
4. From the "OFF" position, press the knob down and then turn it counterclockwise to "High (🔥)".
5. Hold a lighted match (in a match holder) near one of the main burners. The burner will ignite.
6. If the burner does not ignite, turn off and wait 5 minutes, then start again from step 4.
7. If one burner is lit, light the other burners in the same way.
8. Turn the knob counterclockwise to set the temperature to High (🔥) - Medium - Low (🔥), depending on how much heat is needed.

FOR MANUAL LIGHTING (SIDE BURNER)

1. Turn all knobs to "OFF" position then open the LP tank valve. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.
2. Raise side burner lid.
3. Push in and then turn control knob anticlockwise to high position.
4. Use a match holder and long match stick or BBQ lighter for lighting the BBQ manually to avoid burning your hand. Place

a lit match near the burner until the burner ignites.

5. If burner fails to light, turn off and wait 5 minutes, then try again. If burner still does not light after repeated attempts, call your local dealer for assistance.

REAR BURNER LIGHTING

1. Open the lid before igniting the barbecue.
2. Check all the knobs are in the "OFF" position.
3. Open the gas control valve at the gas cylinder.
4. Operate the rear burner knob in combination with the electronic ignition push button on the side burner table.
5. From the "OFF" position, push in then turn control knob anticlockwise to the "High (🔥)" position.
6. Keep the knob pushed in at the "High (🔥)" position for 4 seconds whilst pressing the electronic ignition push button.
7. Repeat the steps from beginning, 3-4 times until the burner is lit.
8. Once the rear burner has ignited keep the knob pushed in at the "High (🔥)" position for 20 seconds until stabilized then release the rear burner control knob.
9. If the burner fails to light, turn off and wait for 5 minutes, then repeat the steps from beginning.
10. Turn the knob anticlockwise to adjust the heat from High (🔥) – "Medium" – "Low (🔥)" to your heat requirement.

FOR MANUAL LIGHTING (REAR BURNER)

1. Open the lid before igniting the barbecue.
2. Check all the knobs are in the "OFF" position.
3. Open the gas control valve at the gas cylinder.
4. From the "OFF" position, push in and then turn the rear burner control knob anticlockwise to the High (🔥) position.
5. Hold a lit match (in a match holder) next to rear burner. The burner will light from the match.

FOR REAR BURNER: LP gas takes longer time to travel from the valve to the rear burner. Keep the knob pushed in at the High (🔥) position for a further 20 seconds until stabilized, then release the rear burner control knob. Repeat from step 4, 3-4 times until the burner is lit.
6. If the burner fails to light, turn off and wait 5 minutes, then begin from step 4.



IMPORTANT

When the rear burner is lit for the first time, both the rear burner and the gas pipe going from the valve to the burner (from the front to the rear of the BBQ) needs to be charged with gas for a successful ignition. Push the Rear Burner knob in and slowly turn anti-clockwise and note when ignition (click) sound is heard. Repeat the action but stop turning just prior to the ignition click, keeping the knob depressed (in) for approximately 10 seconds to allow the gas to flow to the rear burner, then complete the turn to ignite the gas. Lighting the rear burner may not occur in the first instance, repeat if the first ignition fails.



NOTE:

The Infrared Rear Burner is configured to only burn on High (🔥).



IMPORTANT

Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

**WARNING!**

- Do not light the grill if odour of gas is present.
- It is important to ensure that all control valves, including the gas cylinder, are turned off after use.
- When using the rear burner and rotisserie use 1 or 2 of the main burners at the low heat setting if a little extra heat is required.
- Do not use the rear burner in combination with main burners on high heat setting when the hood is closed.
- Caution / Danger: Extreme care is required when cooking with hood in closed position. Frequent checks must be undertaken for the heat and temperature to ensure safe cooking.
- Too much heat can cause fire.

TURNING OFF A BURNER

To turn a burner to the 'OFF' position, it's a two step action. (1) Turn the knob clockwise to High (🔥) (2) then push in the knob and turn clockwise to the 'OFF' position.

TURNING OFF YOUR BARBECUE

When you have finished using your barbecue, turn off the gas at the bottle. Push in and then turn all the control valves fully clockwise to the "OFF" position. Wait until the barbecue is sufficiently cool before replacing the barbecue lid or closing its hood. Once cooled, a protective cover should always be fitted to the barbecue to protect your investment from the elements when not in use.

WARMING RACK

Warming racks are a convenient way to keep cooked food warm or to warm items such as bread rolls. Always check that your warming rack is properly fitted before use.

GRILL COOKING

The burners heat up the flame tamers underneath the grill, which in turn heats the food on the grill. The natural juices produced during cooking fall onto the flame tamers below and vaporise. The subsequent rising smoke bastes the food, as it travels upwards, imparting that unique barbecue flavour.

FLAT PLATE / FLAT-RIBBED PLATE

The burners heat the griddle plate directly, which then cooks the food on contact. These allow for the cooking of smaller items, such as seafood, which could fall through the spaces of a grill. They are also suitable for cooking items that require high-temperature/short-duration cooking, such as vegetables and smaller cuts of fish. Similarly, these can be used in exactly the same way as a griddle in the kitchen, for searing steaks, cooking eggs, etc.

DO NOT USE BOTH THE PLATE AND DEEP DISH AT THE SAME TIME. THIS WILL CAUSE YOUR BBQ TO OVERHEAT AND COULD CAUSE A FIRE.

COOKING AND USE OF HOOD

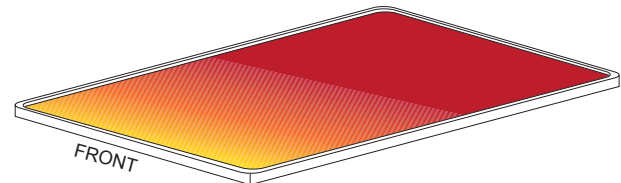
Barbecues equipped with a roasting hood give the option of cooking with hood closed to form an 'oven' for roasting food, such as joints of meat, whole chickens, etc.

**WARNING!**

Cooking with the hood closed and the burners on high creates a fire risk. When the hood is closed, a large amount of heat is trapped inside the barbecue. Thus, it is **IMPORTANT** to make sure that all the burners are turned to the low position to prevent burning of the food and damaging the barbecue. Avoid lifting the hood unnecessarily as heat is lost every time the hood is opened. Use the temperature gauge to check the heat of the barbecue.

DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. A BARBECUE SHOULD NEVER BE LEFT UNATTENDED WHILE COOKING!

For safety reasons, barbecue plates and grills will not cook as hot towards the front of the barbecue.



The slightly lower temperature at the front can easily be overcome by rotating the food being cooked around the barbecue plate or grill.

FLARE-UP CONTROL

Flare-ups occur when meat is barbecued, and its fats and juices fall upon the flame tamers. The smoke from some flare-up helps give cooked meat its barbecued flavour, but excessive flare-up will result in meat being burned. To control flare-up, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling. Also, the burners should always be placed on the low setting during cooking. Finally, extinguish flare-ups by applying baking soda or salt directly onto the flame tamers. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue. If a fat fire should occur in the drip tray, turn all knobs to the off position, turn off the gas at the bottle, and wait for the fire to go out. Do not pull out the drip tray or douse with water.

**COOKING USING OPTIONAL ACCESSORIES
ROTISSERIE COOKING (OPTIONAL)**

Centrally secure the food with the rotisserie prongs, turning the rotisserie rod by hand to test for balance, adjust the food position if required. Insert pointed end of rod into the motor, test that everything is running correctly.

Using the Rear Burner for roasting on a barbecue can be different depending on our preferences. A suggestion might be to use 1-3 of the main burners to cook the roast and then use the Rear Burner towards the end of the cooking to "brown up" the roast. Using the Rear Burner by itself to do the cooking can take a long time depending on the size of the roast.

Do not use the rear burner in combination with main burners on high heat setting when the hood is closed.

**WARNING!**

- **Caution / Danger:** Extreme care is required when cooking with hood in closed position. Frequent checks must be undertaken for the heat and temperature to ensure safe cooking.
- Too much heat can cause fire.

1. Carefully remove the cast iron cooking surfaces and the warming rack from the barbecue.
2. Place the flame tamers to the centre of the barbecue body. It is over this area that the meat will be cooked.

3. Slide one of the spit forks onto the spit rod and tighten its thumb screw to secure it into place. Insert the pointed end of the spit rod into the meat being cooked and slide the meat towards the centre of the rod. Make sure the fork is fully into the meat. Slide the other fork onto the rod, into the meat, and tighten the thumb screw once in place. For optimal rotisserie cooking, food must be placed securely onto the middle of the spit rod and balanced so that the rotisserie can rotate freely without interference from any barbecue surfaces. Any loose sections of meat should be secured so they do not hang down and interfere with the rotation of the spit rod.
4. Insert the pointed end of the spit rod into the motor. Lay the other end of the spit rod onto the opposite bracket.
5. Light the barbecue.
6. Turn on the rotisserie motor to begin rotisserie cooking. The hood has been designed so that it may be closed during rotisserie cooking.
7. Always cook foods on the lowest flame setting to avoid burning or overcooking.
8. **DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. A BARBECUE SHOULD NEVER BE LEFT UNATTENDED WHILE COOKING!**
9. If cooking with rotisserie using indirect heat (not using burners directly under meat - oven style cooking), a baking dish (not supplied on some models) can be placed under the food to catch fats and drippings.

CARE AND MAINTENANCE

Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning. Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.

- Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts with unprotected hands.

Whilst our products are made to the highest standards and all care is taken to make them as weather proof as possible, we cannot accept responsibility for rust occurring on exposed metal parts unless this is a result of faulty manufacture of parts.

In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit is covered when not in use, especially during the winter months.

STAINLESS STEEL CARE AND CLEANING ADVICE

Cleanliness and stainless steel are closely related. Stainless steel performs best when clean - cleanliness is essential for maximum resistance to corrosion and to maintain the good looks and life of your BBQ.

TYPES OF SURFACE CONTAMINANTS

Fingerprints and Stains

Fingerprints and mild stains resulting from normal use are the most common surface contaminates. They can be removed with a glass cleaner or with a soft rag. This should be followed by a thorough warm water rinse.

DIRT

Like any surface that is exposed to the environment especially in coastal areas, stainless steel can get dirty. Cleaning with warm water with or without a gentle detergent is sufficient. Next in order are mild non-scratching abrasive powders such as typical household cleaners. These can be used with warm water, nylon bristle brushes, sponges, or clean cloths. Carbon steel brushes or steel wool should be avoided as they may leave particles embedded on the surface which can lead to RUSTING. Cleaning should always be followed by rinsing in clean hot water.

GREASE

Grease may soil stainless steel surfaces in food preparation. These soils may be mildly corrosive if left or may not allow the surface to maintain passivity, and so regular removal is a necessity for the appearance.

TYPES OF CLEANERS AND METHODS

Consider the possibility of scratching and the potential for post-cleaning corrosion caused by incompletely removed cleaners. Avoid using abrasive cleaners unless absolutely necessary.

CLEAN WATER AND WIPE

A soft cloth and clean warm water should always be the first choice for mild stains and loose dirt and soils. A final rinse with clean water and a dry wipe will complete the process and eliminate the possibility of water stains.

HOUSEHOLD CLEANERS

Household cleaners fall into two categories: detergent (non-abrasive) and abrasive cleaners. Abrasive cleaners are more effective but introduce the possibility of scratching the surface. A neutral cleaner low in chloride is essential. The cleaning method generally employed with these cleaners is to apply them to the stainless surface and follow by cloth wiping in the direction of the grain or polish lines (not across them). The cleaned surface should be thoroughly rinsed with clean water and wiped dry with a soft cloth if water streaking is a consideration.

CARE OF STAINLESS STEEL IN YOUR BBQ

Your BBQ features Stainless Steel components. All Stainless Steel grades require a level of care and protection to retain their appearance. Stainless Steels are not immune to corrosion and neither are they maintenance-free, contrary to popular public perception. Even the highest marine grades of Stainless Steel require frequent cleaning to avoid oxidation and other corrosive issues.

Modern tastes dictate that your BBQ features Stainless Steel with a brushed finish. This brushed finish is attained by running Stainless Steel sheets through an abrasive process that removes the mirror finish and leaves the brushed finish. Brushed-finish Stainless Steel requires frequent cleaning and care, to maintain its quality of appearance. Without adequate care it is realistic to expect that it will show signs of corrosion in time.

Stainless steel is definitely not a maintenance-free material.

Cleanliness and Stainless Steel are closely related.

The cleaner stainless steel can be kept while in storage or during use, the greater the assurance of optimum corrosion resistance. In order to maintain the good looks and life of your BBQ, follow these summary tips on the care of stainless steel:

- When new or when cleaned and dried, we recommend the owner apply a thin coat of Olive Oil to stainless steel surfaces which should then be polished in. The Olive Oil will help greatly in protecting the stainless steel from corrosive contaminants and assisting removal of finger prints and other marks, keeping the appearance of the stainless steel in new condition. The Olive Oil coating also makes further polishing easier.
- Use clean, soft cloths or sponges to clean your grill.
- Carbon steel brushes or steel wool should never be used.
- Do routine cleaning of exposed surfaces.
- After cleaning, rinse thoroughly with water.
- Cleaning with chloride-containing detergents must be avoided.
- On polished finishes, rubbing or wiping should be done in the direction of the polish lines, NOT across them.
- Care must be taken when cleaning the fascia. Printed information may be erased with heavy cleaning.

CAST IRON COOKING SURFACES

Before cooking with the grill, flat plate or deep dish (if supplied

with your BBQ) clean these with hot soapy water to remove any oil or residue from the packaging or manufacturing process. Wash with clean water and let the plates dry naturally. Prior to lighting your BBQ place them back into the BBQ. Then after lighting your BBQ, let the plates warm up slowly over a period of 30 minutes, during this time increasing the heat. You will notice slight vapors rise from the plates, this is natural as residues are burned off. Turn off your BBQ to allow the plate to cool slightly. The plates can now be prepared with the addition of cooking oil. Take care that the plates are not at a temperature where adding the oil will cause a hazard. Brush the oil over the plate, allowing the oil to be absorbed into the surface. Allow the plate to fully cool, then remove any excess oil. the BBQ is now ready. Repeat the above to keep the plate and grill in a ready condition after each BBQ session.

PORCELAIN ENAMEL COOKING SURFACES

Porcelain Enamel surfaced items should be treated with care and should not be cleaned with an abrasive cleaner or scratchy cleaning item. Surfaces will crack or chip if hit or dropped. Porcelain Enamel surfaces should NOT be regarded as 'Non-stick', use of cooking oil is required as normal. Food will likely stick to an overheated or un-oiled enamel surface. The surface will be more easily cleaned by first soaking overnight.

BURNER MAINTENANCE AND REPLACEMENT

Provided that they are operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean. The burners should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes, the primary air inlet, or the neck of the stainless steel burners. Use a pipe cleaner to clear obstructions. When refitting the burners, be careful to check they are positioned as follows. The neck of the burner fits over the valve outlet, the top flaps of the gas collector boxes fit over the top surfaces of the burners.

Both the stainless steel burners and flame tamers do have a defined operating lifespan, these products are often exposed to cooking marinades and extreme heat in an area of the barbecue which can be neglected during regular cleaning. Replacement parts are available from your local barbecue dealer.

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

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

1. Turn gas off at control knobs and LP Tank.
2. Remove cooking grates and grease tray.
3. Remove cotter pins from beneath each burner "foot" using a screwdriver or needle nose pliers.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

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

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



(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (DO NOT use a brass wire brush), run the brush through each burner tube and burner several times.

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

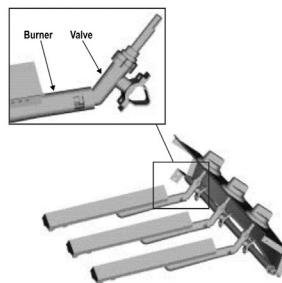
5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.



VERY IMPORTANT:

Burner tubes must re-engage valve openings. See instructions below.

8. Carefully replace burners.
9. Replace cotter pin beneath each burner.
10. Replace grease tray and cooking grates.



SPIDER AND INSECT WARNING!

Spiders and insects can nest in the burners of the grill and cause the gas to flow from the front of the burner. This is a very dangerous condition, which can cause a fire to occur, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate.

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

- The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
- The BBQ does not reach temperature.
- The BBQ heats unevenly.
- The burners make popping noises.



NOTE:

Cooking with the rear burner allows the food to "self baste" as it is turned, any excess juices will fall into the baking dish.

Your BBQ is safe to use with the hood closed however the internal temperature must be checked. Cooking with the rear burner is designed to be a slow cooking process, this allows the food to be succulent. External temperatures and breeze will effect the internal temperature, as a guide this should be around 165°C to 180°C.



NOTE:

- Vegetables and herbs can be placed into the baking dish, these items will cook/flavour the food at the same time.
- When using the rear burner and rotisserie use 1 or 2 of the main burners at the low heat setting if a little extra heat is required.



WARNING!

- Do not use the rear burner in combination with main burners on high heat setting when the hood is closed.
- **Caution / Danger:** Extreme care is required when cooking with hood in closed position. Frequent checks must be undertaken for the heat and temperature to ensure safe cooking.
- Too much heat can cause fire.

DRIP TRAY

After every use, check the drip tray, drip pan, and foil pan for fat build-up. Failure to maintain these areas could result in a fat fire or excessive flare up. This can severely damage your barbecue and is not covered by the warranty.

BARBECUE BODY



WARNING!

Not cleaning the barbecue can pose a fire risk!

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove cooking surfaces and burners before full cleaning. Do not immerse the gas controls or manifold in water. Check burner operation after carefully refitting into body.

FIXINGS

All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

END OF THE COOKING SESSION

After each cooking session, turn the BBQ burners to the High (🔥) position and burn off for 5 minutes. This procedure will burn off food residue, thus making cleaning easier.

STORAGE

Store your barbecue in a cool dry place. Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes. A protective cover should always be fitted to the barbecue to protect your investment from the elements when not in use. If the barbecue is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the bottle.

To protect your investment it is recommended that BBQs are protected by a suitable BBQ cover. But please note that prior to using a protective cover, the BBQ should always be cool, cleaned of any surface contaminant or dirt and be thoroughly dry. Failure to follow this information can lead to a BBQ cover being a corrosion breeder rather than a protective tool.



NOTE:

If leaving your BBQ covered for long periods, occasionally check for corrosion and insect habitation. Oil surfaces for extra protection.

SERIAL NUMBER

The serial number of your barbecue is located on the side panel. If you do require any further assistance with your barbecue from your local dealer or Masport, please have this serial number handy as it will quickly allow us to identify the barbecue.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following checklist before contacting your dealer for service.

APPLIANCE APPROVED OUTDOOR USE ONLY

USE ONLY THE 5/8" x 18 GAS CONNECTION HOSE AND REGULATOR PROVIDED BY THE MANUFACTURER!

If a replacement is necessary, please contact either our Masport Customer Service Department or your local dealer.

The use of unauthorised parts can create unsafe conditions and environment.

Refer to your Masport warranty card for warranty information.

STORAGE OF THE GRILL

1. Clean the BBQ.
2. Store the BBQ outdoors in a dry, well ventilated area and out of reach of children when LP tank is connected to the grill.
3. Store the BBQ indoors ONLY after the LP tank is turned off and removed, the LP tank must be stored outdoors, out of reach of children, NEVER store the tank in a building, garage or any other enclosed area.
4. If using a cover for your barbecue, check your BBQ every few weeks.

CHECKLIST

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
INTEGRATED IGNITION		
When push the knob and turn anticlockwise:		
- Won't light	Orifice blocked	Check the orifice for blockage
- No spark	Dirty contacts of the electrode and or loose contacts	Remove the connecting wire, clean and reconnect firmly
- Still no spark	Electrode terminals are damaged	Inspect electrode and replace if damage
- Weak spark	Due to moisture / food residue on the electrodes	Remove the moisture using paper towel / clean the electrode
- Spark at places other than the tip of electrode	Ignition wire damaged	Replace the ignition wire
ELECTRONIC IGNITION (REAR BURNER)		
When push the knob and turn anticlockwise:		
- Won't light	Orifice blocked	Check the orifice for blockage
- No spark	Dirty contacts of the electrode and or loose contacts	Remove the connecting wire, clean and reconnect firmly
- Still no spark	Dirty / loose contacts at the battery	Clean
	Dead / discharged Battery	Replace battery
	Wrong polarity	Check and insert the battery correctly
- Still no spark	Circuit incomplete due Loose contacts at the ignition module	Re-assemble the ignition module make sure the assembly is tight and makes a complete circuit
- Still no spark	Electrode terminals are damaged	Inspect electrode and replace if damage
- Weak spark	Due to moisture / food residue on the electrodes	Remove the moisture using paper towel / clean the electrode
- Spark at places other than the tip of electrode	Ignition wire damaged	Replace the ignition wire
Burner can't light by match	No gas	Open the LP tank valve
	Gas flow is not smooth	Clear burner tubes
	Incorrect assembly between burner and valve	Re-assemble
Yellow or orange flames, with gas odour	Incomplete combustion	Check the burner inlet for obstruction such as spiders Check air shutter for correct adjustment Check for the source
Low heat with knob in High (☼) position	Gas hose bent or kinked	Straighten
	Burner or orifice blocked	Clear
	Low gas pressure	Check Cylinder/ Regulator (refer to pg. 15)
	Grill not preheated	Preheat the grill for 15 minutes
Flare up	Excessive meat fat	Cut off fat before grilling
	Over high temperature	Adjust
	Grease deposit	Clean

Flame out	Over high winds	Find a less windy place
Flame lifting	Over high gas pressure	Call the gas dealer
Flashback	Burner port blocked	Clean
Grease fire	Grease accumulated in food	Turn off knobs, LP tank valve, leave lid open, let fire burn out. Clean the grill when cool.

GUARANTEE

We will resolve any material or manufacturing faults on the appliance during the legal warranty period for claims relating to faults, in accordance with our choice either to repair or replace. The legal warranty period is determined by the legislation of the country in which the appliance was purchased.

Our warranty promise applies only if:

- These operating instructions are heeded
- The appliance is handled correctly
- Original spare parts have been used

The warranty becomes void in the case of:

- Unauthorised repair attempts
- Unauthorised technical modifications
- Non-intended use

The guarantee excludes:

- Paint damage that can be attributed to normal wear and tear
- Where parts that are marked with a frame xxxxxx (x) on the spare parts card

The guarantee period commences with purchase by the first end user. The date on the proof of purchase is decisive. In the event of a guarantee claim, please take this guarantee declaration and the original proof of purchase, and contact your dealer or the nearest authorised customer service centre. This statement does not affect the purchaser's statutory claims for defects against the vendor.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ГАРАНТИИ	48
ЧАСТИ - МАЕСТРО БАРБЕК	50
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ - МАЕСТРО BARBECUE	51
МОНТАЖ КОМПЛЕКТА ШАМПУРОВ-САМОКРУТОВ (НЕОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ)	57
ПРИМЕРЫ	59
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОГО	60
БАЛЛОНА К ПРИБОРУ	60
ПРОВЕРКА ГЕРМЕТИЧНОСТИ (ПРОБА НА УТЕЧКИ)	60
РАБОТА ГРИЛЯ	61
УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	64
УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ	67
ОБРАБОТКА ПРОБЛЕМ	67
ГАРАНТИЙНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ	68

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ГАРАНТИИ

ХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ, ОНИ ПОНАДОБЯТСЯ ВАМ ПОЗДНЕЕ



ЭТОТ ГРИЛЬ МОЖНО ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ПРАВИЛЬНОЙ СБОРКИ, И ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАНЫ И ПОНЯТЫ.



Эти инструкции следует понимать как общее руководство, они ни в коем случае не заменяют требования национального и локального законодательства и подзаконных актов. Чтобы ознакомиться с однозначными требованиями действующего законодательства, которые касаются эксплуатации данного прибора, обращайтесь в местные органы власти.

СИМВОЛЫ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Возможно наступление рисков и опасных ситуаций. Последствием несоблюдения этой инструкции может быть травматизм и материальный ущерб.



Информация, важная для правильного применения. Несоблюдение этой инструкции может привести к повреждению гриля.



Информация для пользователя. Эта информация поможет вам правильно применять все функции прибора.

Несоблюдение этих указаний может повлечь пожар или взрыв, последствием чего может стать материальный ущерб, травматизм или смерть.

Открытые части прибора могут быть очень горячими. Никогда не допускайте, чтобы маленькие дети приближались к этому прибору, особенно, когда он горячий (и когда он холодный тоже).

Некоторые части данного прибора могут иметь острые кромки, о чем ниже по тексту инструкции будет упомянуто отдельно! При необходимости надевайте защитные перчатки.

Пользователь не должен вносить какие-либо изменения в собранные части, герметизированные производителем. Любые модификации этого прибора не уполномоченными на то лицами могут быть опасны.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Перед монтажом и эксплуатацией данного прибора просьба внимательно и полностью прочесть данное руководство по эксплуатации.

- Неправильное использование может стать причиной утери прав на гарантию производителя в отношении этого изделия.
- Производитель или его торговый представитель не могут взять на себя ответственность за то, что продукты питания стали полностью непригодными к потреблению, или стали частично непригодными в результате готовки блюд из них с помощью данного прибора.
- Применяйте только правильное топливо, предназначенное для этого прибора. Запросите у своего дилера, для какого именно топлива был разработан этот гриль.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Перед тем, как начинать пользоваться грилем, пользователь должен понять все условия безопасности, представленные

в этом руководстве.

- С вопросами, которые касаются данного руководства, вам следует обращаться за пояснениями до начала эксплуатации гриля к своему местному дилеру.
- Перед началом эксплуатации этот прибор должен быть правильно собран. Игнорирование инструкций, предусмотренных в данном руководстве, может стать причиной серьезного ущерба или травматизма.

ЛИЧНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Алкоголь, медикаменты и наркотики могут отрицательно повлиять на способность пользователя, правильно собрать этот гриль, или безопасно им пользоваться.
- Перед каждым использованием следует тщательно проверить эксплуатационную безопасность гриля.
- Перед удалением или извлечением частей гриля, необходимо выключить гриль и дождаться его полного охлаждения.
- Никогда не пытайтесь передвигать гриль, когда он работает, или до его полного охлаждения.
- Пользователь гриля должен постоянно посвящать все свое внимание процессу приготовления пищи на гриле.
- Не оставляйте гриль без присмотра в зажженном состоянии. Если горелки зажжены и прибор находится в режиме гриля, пользователь должен быть все время рядом с прибором.



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

Доступные отверстия могут очень сильно нагреваться, не подпускайте детей к грилю

БЕЗОПАСНОСТЬ ТРЕТЬИХ ЛИЦ

- Пользователь отвечает за безопасность третьих лиц, когда работает гриль.
- Зрители должны находиться на безопасном расстоянии от гриля, когда он работает.
- Не допускайте приближения к грилю детей и животных, когда гриль работает и во время его охлаждения.

МЕСТО УСТАНОВКИ

- Не применяйте гриль во внутренних помещениях. Этот гриль предусмотрен ТОЛЬКО для ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА УЛИЦЕ.
- Пользуйтесь им в местах, защищенных от непогоды, предпочтительно под навесом.
- Перед включением прибора проверьте, стоит ли гриль на ровной и безопасной поверхности. При наличии, используйте стопор для роликов, чтобы исключить подвижность колес.
- Используйте гриль на расстоянии не менее одного метра от воспламеняющихся поверхностей или построек.
- Не двигайте прибор, когда он работает.

ОСТОРОЖНО, РИСК ОЖОГОВ

- Части гриля чрезвычайно сильно нагреваются и могут вызывать серьезные ожоги. – Всегда проверяйте поверхность, прежде чем хвататься за них.
- Ручка колпака гриля может быть очень горячей! Рекомендуется применять кухонные перчатки и длинные рукава.
- При работе гриля с закрытым колпаком, открывайте колпак крайне осторожно, иначе внезапный поток горячего воздуха может обжечь незащищенную руку.

ОСТОРОЖНО, ОПАСНЫЙ ГАЗ

- Убедитесь, что места подключения газа и газовые шланги находятся в исправном состоянии, и правильно выполнены.
- Перед использованием гриля проверьте все газопроводы и

газовые соединения на утечки.

- Не храните горючие вещества вблизи гриля.
- Не размещайте баллон с газом прямо под грилем.
- Баллон с искусственным сжиженным (топливным) углеводородным газом (LPG) нельзя хранить под грилем, или вблизи от гриля.
- Не используйте и не ставьте аэрозольные баллоны вблизи гриля.
- Не используйте и не храните бензин или иные жидкости с воспламеняющимися вблизи гриля.
- Следите, чтобы после использования гриля или когда гриль остается без надзора, регулятор газа на газовом баллоне всегда был в положении ВЫКЛ. (OFF).
- При выключении гриля сначала отключите источник газоснабжения, и лишь затем выключите все газовые горелки.
- Не храните газовый баллон ниже уровня грунта. Сжиженный углеводородный газ (LPG) тяжелее воздуха. При наличии течи газ скапливается, и от имеющегося пламени или от электрической искры он может воспламениться.

ДЛЯ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

Почувствовав запах газа:

- Отключите подачу газа к грилю.
- Погасите все источники открытого пламени (свечи, сигареты, и т.д.).
- Примите меры, во избежание утечки не сгоревшего газа.

Выясните причину запаха газа, чтобы знать ее, при выборе дальнейших мер. Если запах газа идет от одного из газовых баллонов LPG, который находится выше гриля на безопасном расстоянии, сразу звоните в пожарную службу.

Для подключения газового баллона к грилю, просьба сначала внимательно изучить соответствующий раздел данного руководства.

Проведение пробы на утечку газа описано в соответствующем разделе этого руководства

ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При готовке на гриле блюда с маслом или жиром, держите наготове в легкодоступном месте материал для тушения пожаров.

При наступлении возгорания масла или жира, не пытайтесь тушить пожар водой или алкоголем.

Используйте огнетушитель, заряженный сухими химикатами для пожаротушения, или затушите пламя землей, песком, питьевой содой.

ОПАСНЫЕ БРЫЗГИ

Если продукты во время кулинарной обработки в гриле начнут брызгаться маслом или жиром, прекратите подачу газа ко всем горелкам, и по возможности закройте гриль, чтобы прекратить опасные горячие брызги.

Удалите от гриля людей и животных. Не пытайтесь двигать гриль до его остывания. Только оставший гриль можно двигать.

СБОРКА

Этот гриль рассчитан ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА УЛИЦЕ, и не должен эксплуатироваться в здании, гараже или иных закрытых помещениях.



УКАЗАНИЕ:

Перед сборкой гриля внимательно прочтите все страницы, посвященные отдельным частям гриля и порядку их монтажа..

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ ВАШЕГО ГРИЛЯ

Не применяйте газовые грили в гаражах, на верандах, в тамбурах, сараях и в иных закрытых помещениях. Ваш газовый гриль можно применять только на улице, на расстоянии не менее 430 мм до любой горючей поверхности сзади и по бокам. Не ставьте гриль под горючей поверхностью. Не блокируйте приток воздуха и вентиляцию вокруг корпуса гриля. Держите все горючие вещества как можно дальше от гриля!.

ИНФОРМАЦИЯ О РЕГУЛЯТОРЕ ГАЗА И ДАВЛЕНИЯ

Миллионы людей безопасно пользуются газовыми грилями, соблюдая простые и понятные меры предосторожности. Этот гриль предназначен только для применения с сжиженным углеводородным газом, представляющим собой смесь пропана и бутана в определенной универсальной пропорции, разрешенной для применения в Австралии и Новой Зеландии (ULPG-газ). Для применения с этим грилем рекомендуется газовый баллон, размера на 4,5 кг или больше. Чтобы иметь возможность безопасной и эффективной эксплуатации данного газового гриля, вам нужен правильный регулятор давления и правильный баллон. Части, которые применяются в топливной системе прибора, предназначены для эксплуатации только в составе данного гриля (запасные части указаны в списке частей прибора).

ГАРАНТИЯ

Гарантийные условия предусмотрены в объеме поставки этого гриля отдельно. При выходе из строя в течение определенного гарантийного срока, исчисляемого от даты покупки, части прибора в результате дефекта изготовления или дефектных материалов, фирма „Masport“ бесплатно заменит или отремонтирует дефектную часть. Детали гарантии описаны в документе с условиями гарантии, предусмотренном в комплекте поставки этого гриля. Не пользуйтесь грилем, если он находится в небезопасном состоянии.

БАЛЛОН ДЛЯ СЖИЖЕННОГО УГЛЕВОДОРОДНОГО ГАЗА (СУГ)

Ответственность за безопасность и работоспособность СУГ баллона несут производитель и дилер газового баллона.

Гарантия на гриль Masport не покрывает ответственности за газовый баллон. Не используйте газовый баллон, который может стать источником рисков. Используйте только правильный газовый баллон, предназначенный для этого гриля, если вы не уверены, спросите у своего дилера, какие газовые баллоны можно использовать и где их взять.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

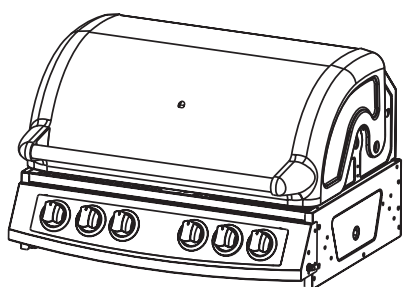
Удалите всю защитную упаковку, включая пленку, которой защищены поверхности из нержавеющей стали. Обеспечьте надлежащую утилизацию упаковочного материала, а где это возможно – отправьте его на переработку, чтобы соблюсти требования местных властей о порядке утилизации отходов.

ИЛЛЮСТРАЦИИ

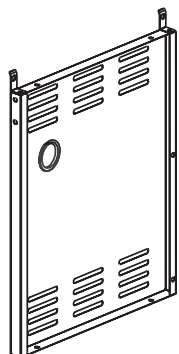


Maestro

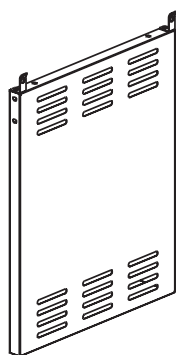
ЧАСТИ - МАЕСТРО БАРБЕК



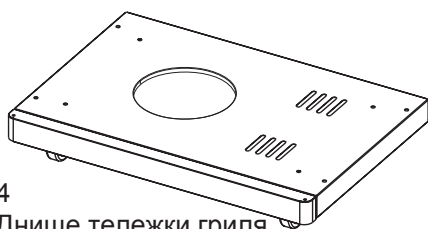
1 Верхняя часть корпуса гриля с колпаком гриля



2 Левая стенка тележки гриля



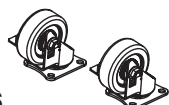
3 Правая стенка тележки гриля



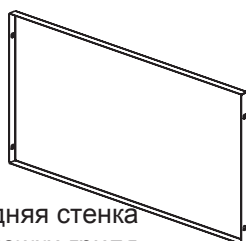
4 Днище тележки гриля



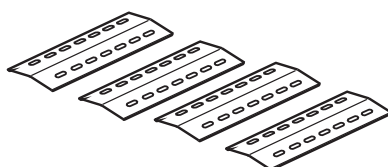
5 Ролики



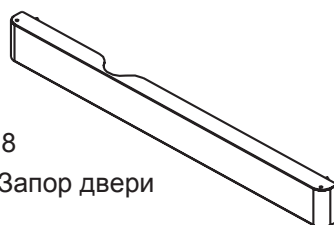
6 Направляющие ролики со стопором



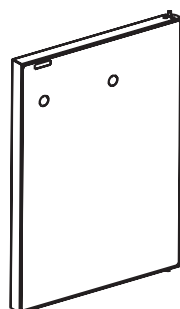
7 Задняя стенка тележки гриля



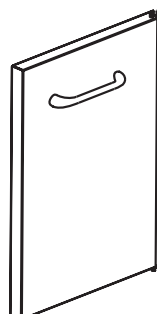
13 Распределитель пламени



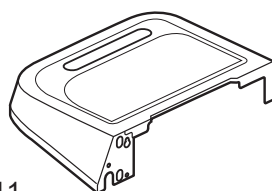
8 Запор двери



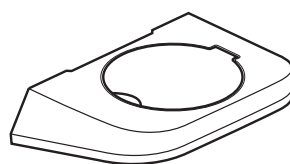
9 Левая дверца



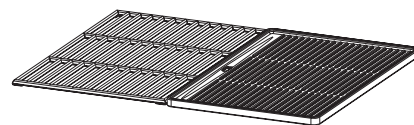
10 Правая дверца



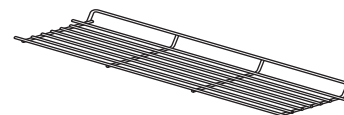
11 Левая боковая полка



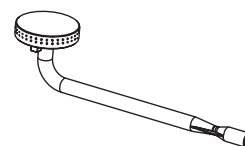
12 Правая боковая горелка



14 Решетка гриля и плита гриля



15 Подогревающая решетка



16 Горелка для правой боковой полки



17

M4 x6 винт, 4 шт.

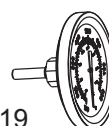


18

M6 x10 винт, 22 шт.

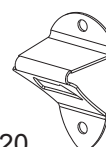


M6 x20 винт, 2 шт.



19

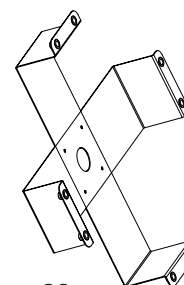
Датчик температуры



20 Открывашка



21 Соединительный шланг и редукционный клапан



22 Держатель цилиндра

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ - MAESTRO BARBECUE

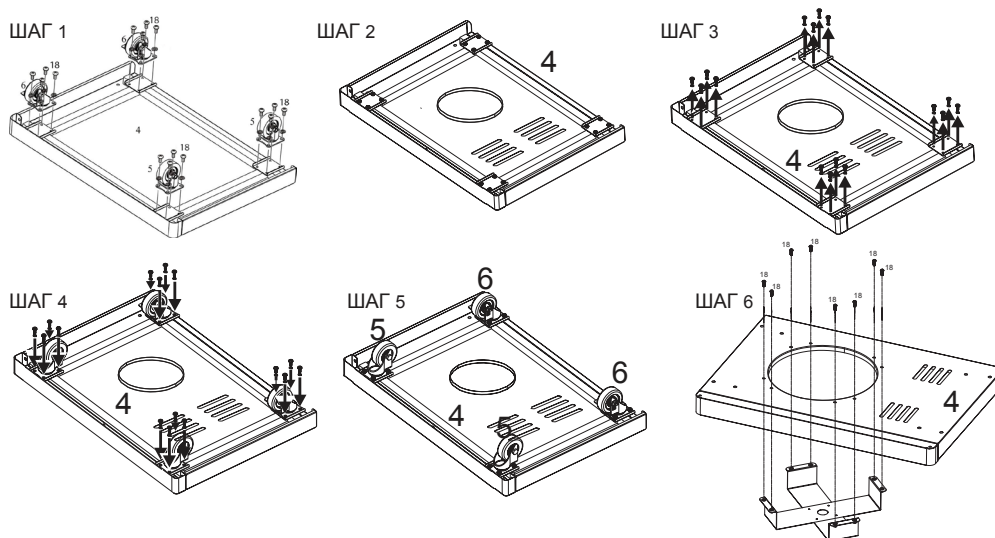


ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед монтажом убедитесь, что все вышеуказанные части и устройства имеются в наличии. Монтаж гриля можно выполнять только на ровной твердой поверхности.

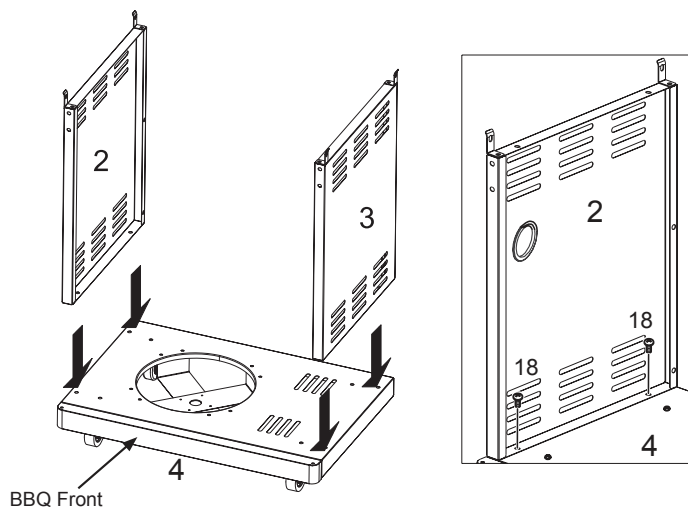
ШАГ 1

С помощью 16 шт. М6х10 винтов (18) и 16 шт. пружинных шайб укрепите на ванне днища (4) тележки гриля 2 шт. роликов (5) спереди, и 2 шт. роликов (6) сзади.



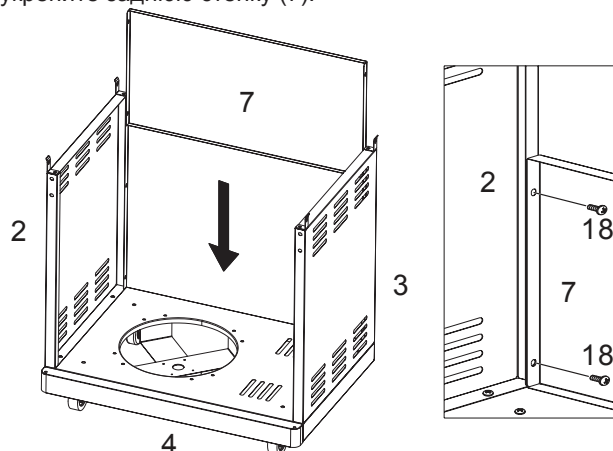
ШАГ 2

С помощью 4 шт. М6х10 винтов (18) смонтируйте левую (2) и правую (3) боковую стенку.



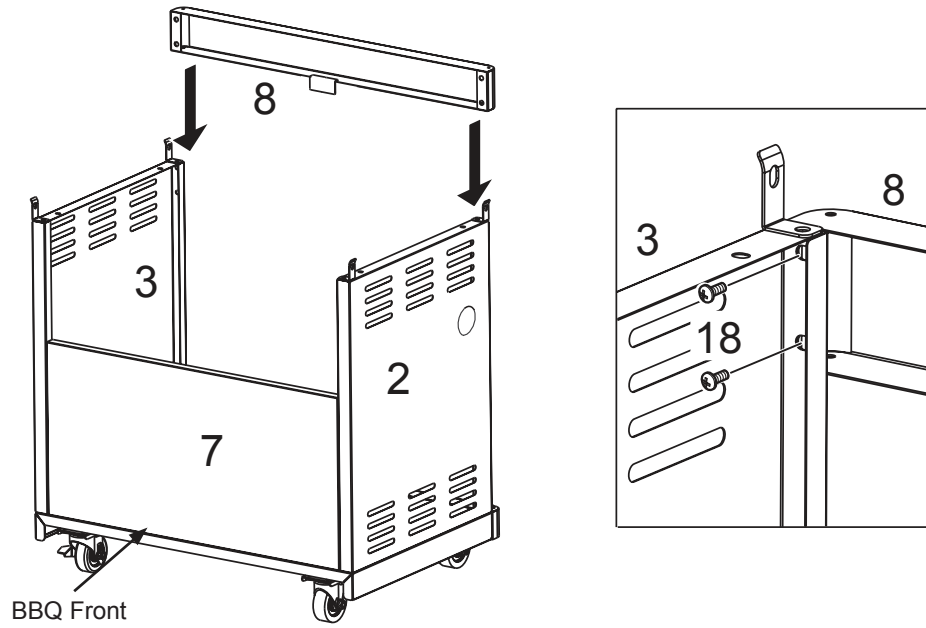
ШАГ 3

С помощью 4 шт. М6х10 винтов (18) укрепите заднюю стенку (7).



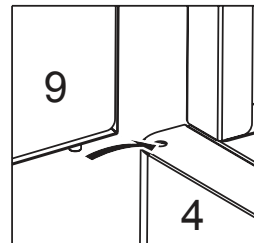
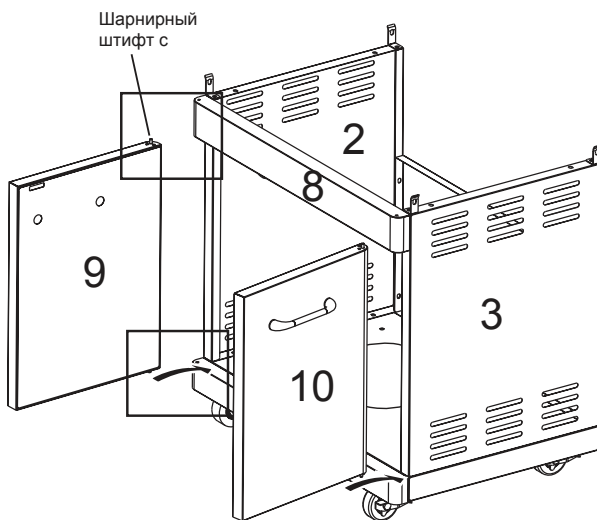
ШАГ 4

С помощью 4 шт. М6х10 винтов (18) смонтируйте замок двери (8).

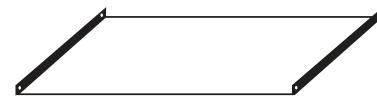


ШАГ 5

На собранный корпус навесьте левую (9) и правую (10) дверь.



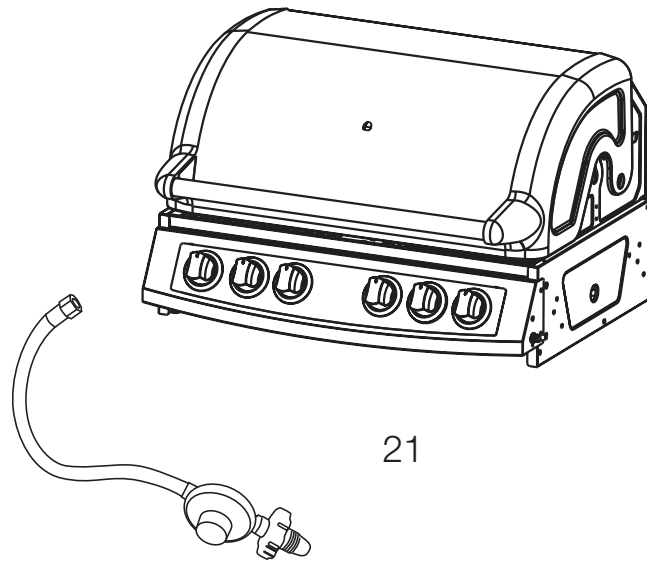
Если ваш гриль оснащен верхней плитой гриля: сначала поместите плиту гриля в позицию в 4 боковых держателях, затем можно монтировать колпак гриля с верхней частью корпуса гриля.



Шарнирный штифт с пружиной

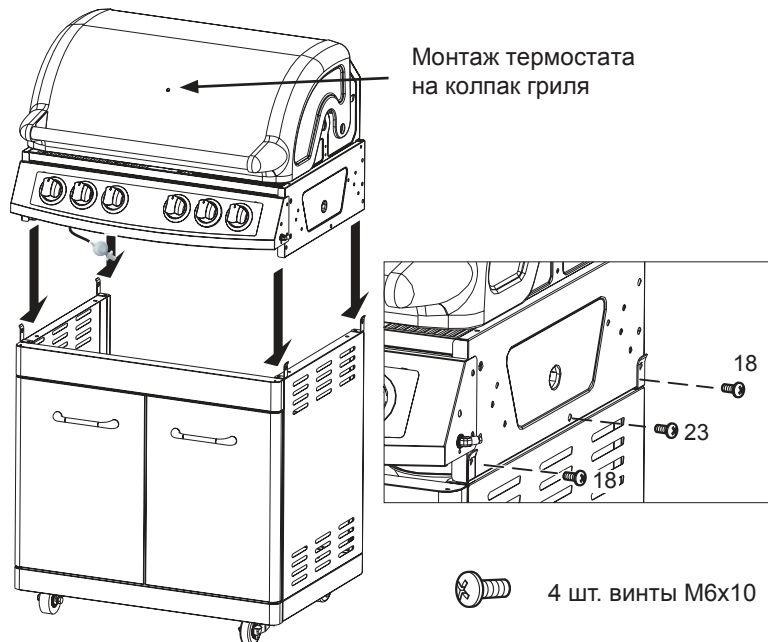
ШАГ 6

Сначала подключите к грилю газовый шланг с редукционным клапаном, затем насадите на нижнюю часть корпуса (на тележку гриля) верхнюю часть корпуса гриля. Убедитесь в надежной и прочной посадке всех соединений, и после завершения монтажа проведите пробу на утечку газа (проведение этой пробы будет описано в этом руководстве ниже).



ШАГ 7

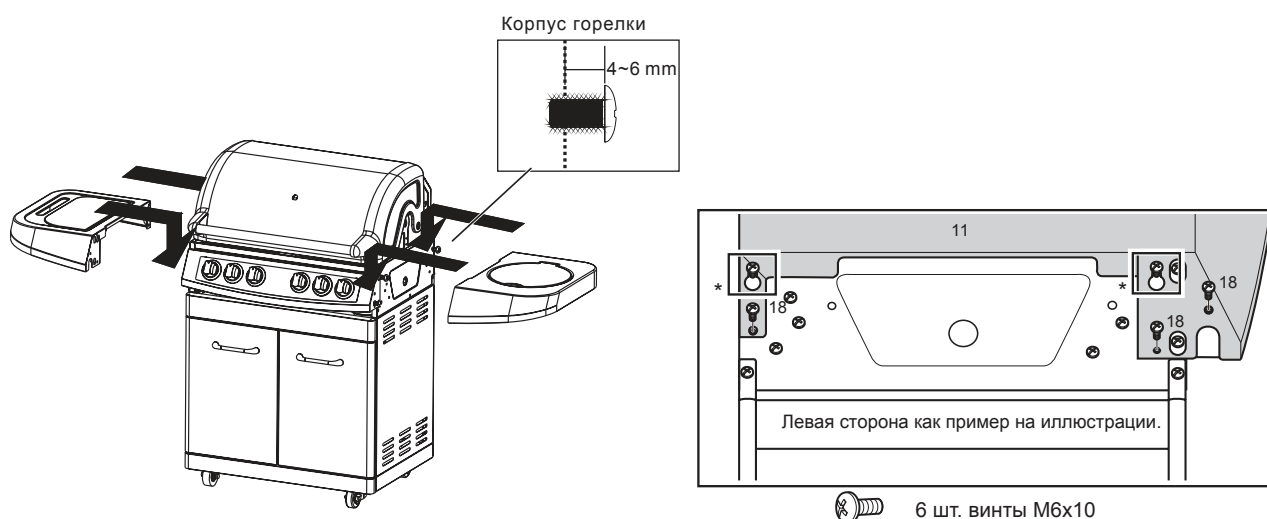
Удалите всю внутреннюю упаковку с колпака гриля (1). Удалите решетки и плиты гриля. Колпак гриля и верхняя часть корпуса гриля (1) очень тяжелые, поэтому требуется два человека, чтобы поднять эту часть и установить ее в позицию. С помощью 4 шт. М6х10 винтов (18) укрепите верхнюю часть корпуса гриля в держателях, которые вы ранее укрепили на боковых стенках (2) и (3) тележки гриля.



Колпак гриля упакован без указателя температуры, который вам надо установить на колпак.

ШАГ 8

Ослабьте винты на левой и правой боковых стенках верхней части корпуса гриля (1). Приподнимите левую боковую полку (11), и опустите ее так, чтобы она прочно закрепилась в ослабленных винтах, затяните винты до безопасного закрепления полки на верхней части корпуса гриля. Повторите тот же процесс для укрепления правой боковой полки (12) на верхней части корпуса гриля.

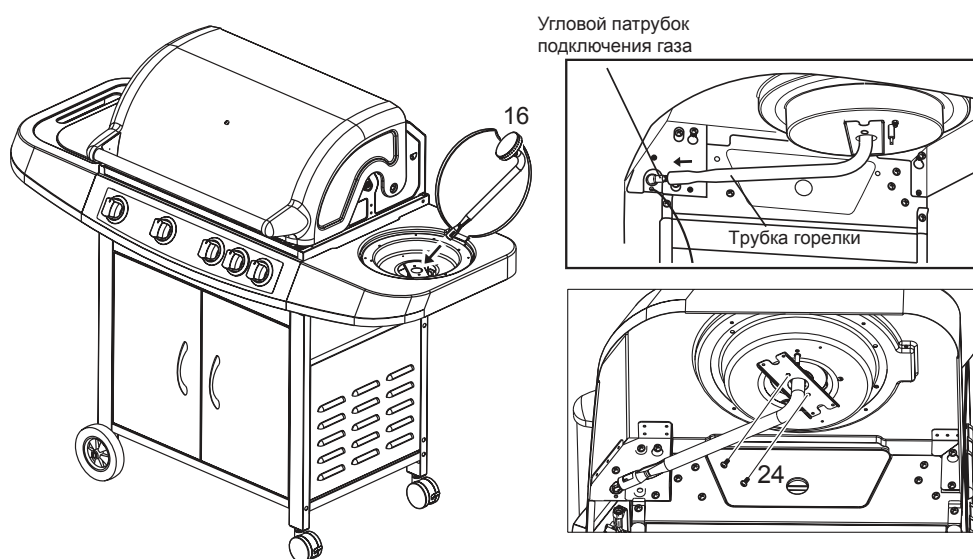


ПРИМЕЧАНИЕ:

Винты № 18 уже переведены в позицию, чтобы можно было монтировать боковые части стола гриля.

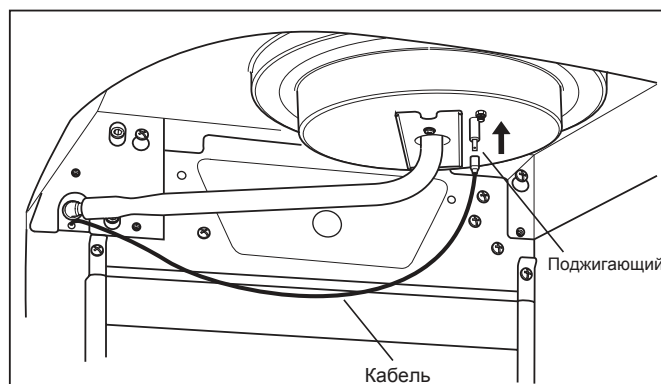
ШАГ 9

Откройте крышку со стороны правой боковой полки, и введите конец горелки (16) в соответствующее отверстие правой боковой полки (12) гриля. Конец горелки (16) соедините с угловым патрубком подключения газа, и надежно закрепите горелку винтами M4x6.



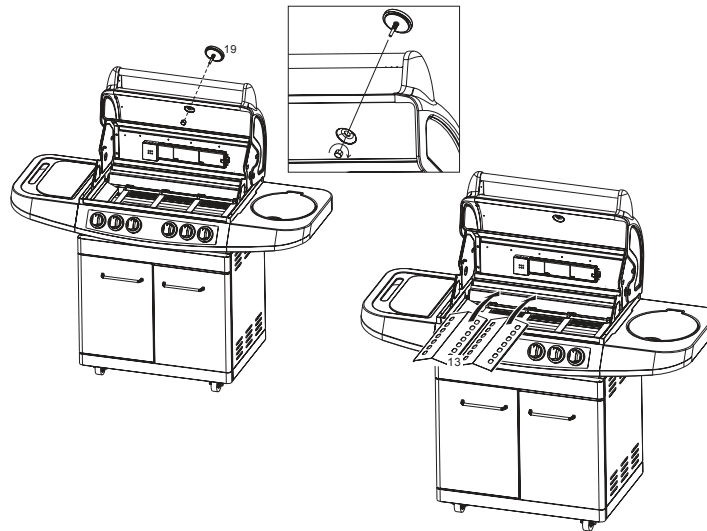
ШАГ 10

Подводящий кабель зажигания соедините с поджигающим электродом.



ШАГ 11

Удалите держатели шпинделя указателя температуры, вставьте их в колпак гриля, выровняйте указатель и закрепите его, затянув эти же держатели указателя температуры. Распределитель пламени (13) разместите над горелкой, при этом в качестве направляющей для правильной позиции распределителя пламени служит задняя вентиляционная щель (как показано на иллюстрациях).

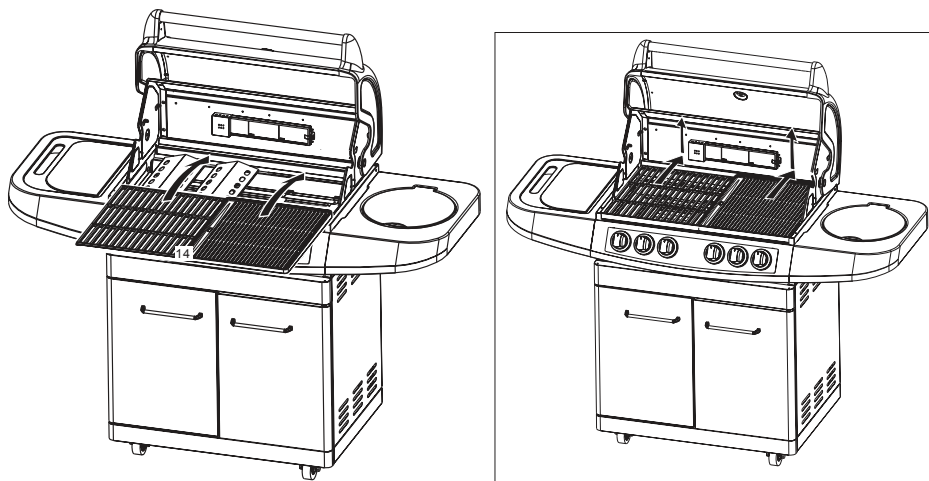
**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Распределитель пламени помещайте только под решеткой гриля. В комплекте поставки гриля предусмотрены 4 крышки горелок.

- Если вы используете систему гриля с закрытой плитой вместо решетки гриля, снимите ограждения горелок под плитой.
- Если вы используете сменную систему приготовления пищи со сплошной решеткой гриля, вам потребуются все четыре перекрытия для горелок

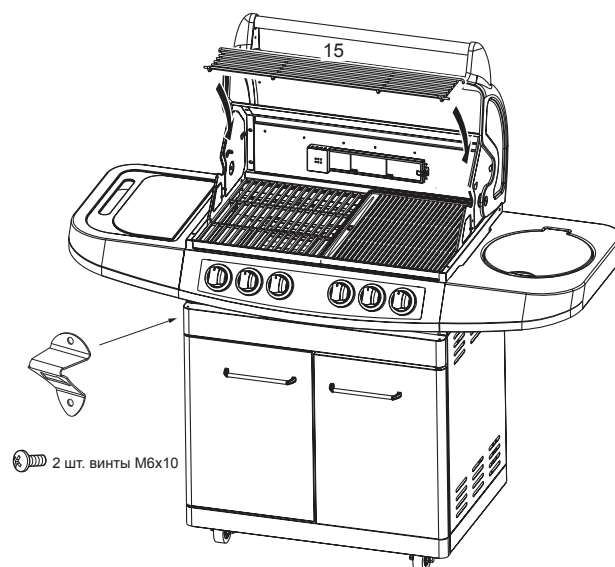
ШАГ 12

Установите решетку гриля (или решетки, если в комплекте вашей модели предусмотрено несколько решеток) а также плиту гриля и отопительную плиту гриля, как показано на иллюстрации.



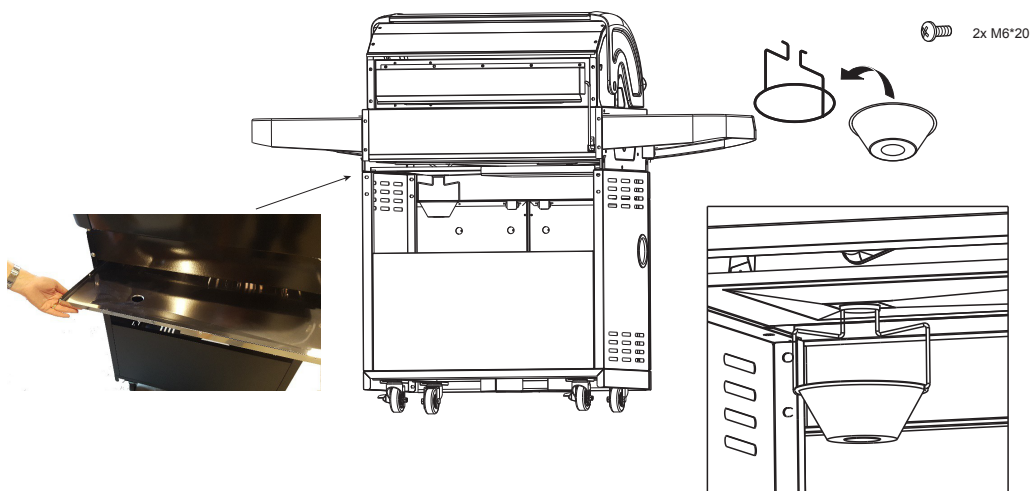
ШАГ 13

Разместите теплоудерживающую решетку (15) в держателях.



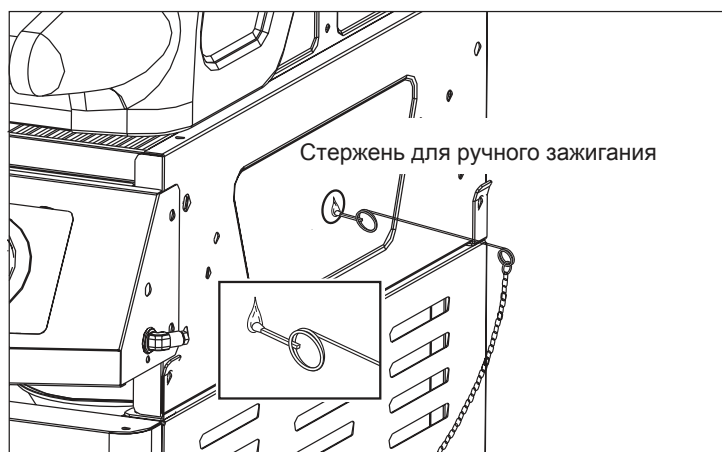
ШАГ 14

Каплесборник укрепите на поддоне для сбора жира.



ШАГ 15

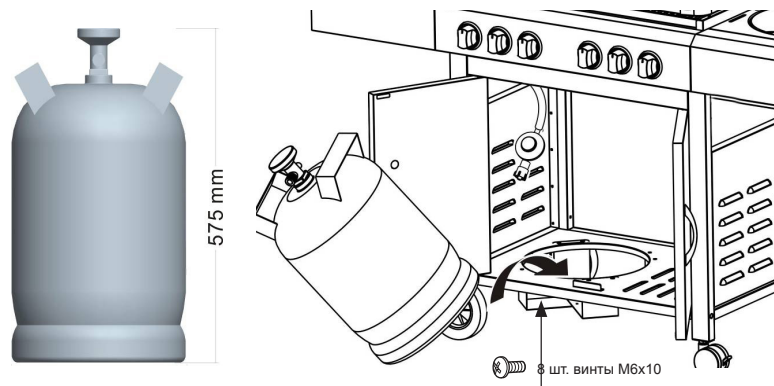
Если по какой-либо причине возникнет необходимость зажигания гриля вручную, укрепите длинную спичку на стержне, зажгите спичку, и поместите зажженную спичку в позицию рядом с горелкой. Активируйте ту основную горелку, рядом с которой ближе всего находится зажженная спичка. После зажигания этой горелки, повторите процесс для зажигания следующей горелки, чтобы по порядку активировать и зажечь все горелки, которые вам нужны.



ШАГ 16

Проверьте, оснащен ли ваш гриль дополнительным протвинем, отделяющим решетку гриля от тележки гриля. Проверьте, не превышает ли размер вашего газового баллона предельно-допустимой высоты 575 мм и предельно-допустимого диаметра 300

мм. Если размер газового баллона не превышает вышеуказанных предельно-допустимых значений, газовый баллон можно поставить в тележку гриля во время работы гриля.



ПРИМЕЧАНИЕ:

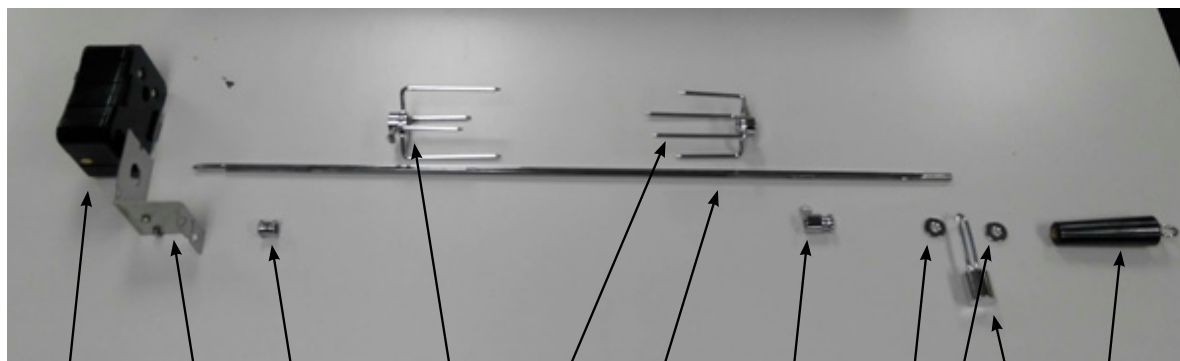
При наличии в Вашем гриле делительной стенки, которая отделяет корпус от камеры сгорания, газовый баллон можно хранить в нижней части корпуса гриля, т.е. в тележке, при условии, что сам гриль всегда находится и хранится только на улице. Если корпус вашего гриля не оснащен этой разделительной стенкой, тогда газовый баллон необходимо ставить за пределами нижней части корпуса, т.е. за пределами тележки гриля.

МОНТАЖ КОМПЛЕКТА ШАМПУРОВ-САМОКРУТОВ (НЕОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ)

ИНСТРУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ МОНТАЖА

Крестовая отвертка, 10 мм, гаечный ключ.

ЧАСТИ КОМПЛЕКТА ШАМПУРОВ-САМОКРУТОВ



Шампурный двигатель

Арретир

Держатель шампуров-самокрутов

Зажимы для мяса

Шампур-самокрут

Настроечное кольцо, с винтом

Уплотнительные шайбы-противовесы

Противовес

Ручка шампура-самокрута

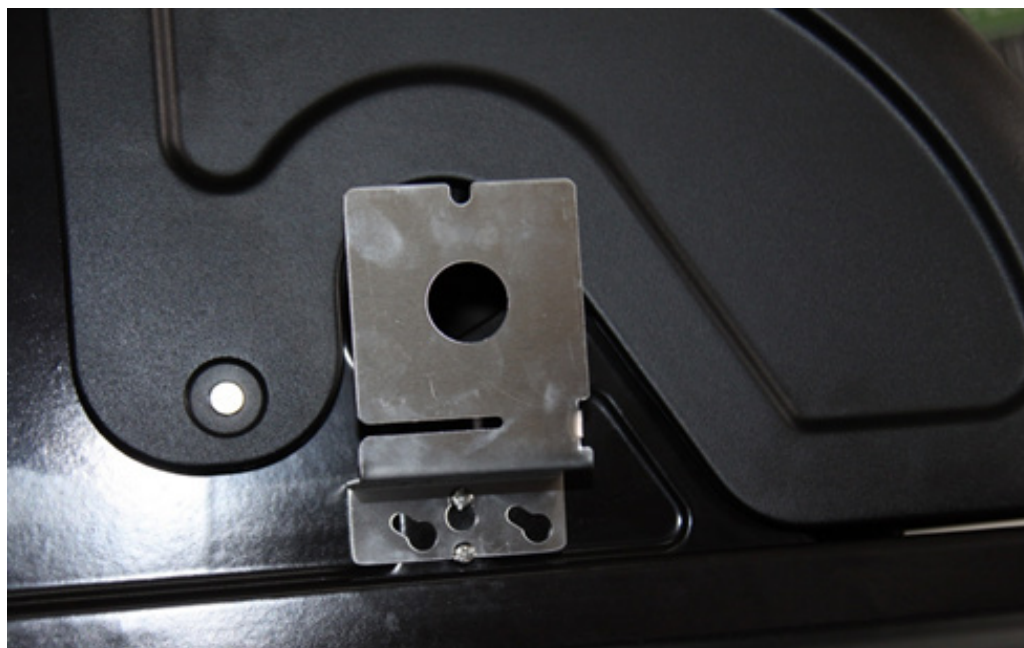
МОНТАЖ ШАМПУРА-САМОКРУТА С ЗАЖИМАМИ ДЛЯ МЯСА

Насадите на шампур-самокрут зажимы для мяса. Настроечное кольцо с винтом навинтите на конец с резьбой, затем используйте для навинчивания остальные части в указанной последовательности. Сначала навинчивается круглая гайка, затем противовес, затем гайка и затем ручка шампура. Настроечное кольцо без винта насадите на острый конец шампура-самокрута.



МОНТАЖ ДЕРЖАТЕЛЯ ШАМПУРОВ-САМОКРУТОВ НА ГРИЛЕ:

1. Откройте крышку гриля. Используя два винта от держателя вращающихся шампуров, закрутите винты в монтажные отверстия, предусмотренные в стенке корпуса гриля.
2. С помощью петли и полукруглой выемки на держателе, зафиксируйте держатель шампуров-самокрутов на боковой стенке корпуса гриля



МОНТАЖ ДВИГАТЕЛЯ ДЛЯ КОМПЛЕКТА ШАМПУРОВ-САМОКРУТОВ И САМИХ ШАМПУРОВ НА ГРИЛЕ:

Двигатель для шампуров-самокрутов насадите на держатель, и весь модуль с набором шампуров-самокрутов разместите в двигателе, в четырехгранном гнезде. Втулку оставьте в выемке боковой стенки, чтобы во время вращения создавать как можно меньше трения.



Если при использовании шампура-самокрута материал, который вы обжариваете на гриле, не находится в равновесии, отрегулируйте противовес до достижения требуемого равновесия. Требуемое равновесие достигнуто, если шампуры вращаются плавно, и материал, нанизанный на шампур (мясо, рыба, грибы, овощи и т.п.), разогревается со всех сторон равномерно

ПРИМЕРЫ

Этот гриль предназначен для эксплуатации только на улице, и он должен быть установлен в хорошо вентилируемом месте. Следите за соблюдением требований к минимально-допустимым расстояниям.

МИНИМАЛЬНО-ДОПУСТИМЫЕ РАССТОЯНИЯ:

- С боков: 430 мм; сзади: 430 мм
- От верха (по вертикали): 1000 мм

Никакие горючие вещества не должны находиться поблизости от этого гриля! Эксплуатация этого прибора допускается только выше уровня грунта, только на улице и только в местах с достаточной естественной вентиляцией, где исключена возможность застоя газа и продуктов сгорания, и где они могут быть быстро развеяны ветром за счет естественной конвекции воздуха. Этот гриль не предназначен для применения на море

А. ОГОРОЖЕННЫЕ ЗОНЫ, ГДЕ ПЛАНИРУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА, ДОЛЖНЫ ОТВЕЧАТЬ ОДНОМУ ИЗ ТРЕБОВАНИЙ:

3. Зона, огороженная стенами со всех сторон, но с одним проемом вровень с грунтом, и без крыши.
4. Частично огороженная зона, можно с крышей, но не более двух стен.
5. Частично огороженная зона с наличием крыши и более двух стен должна отвечать следующим условиям:
 - a) Не менее 25% общей площади стен полностью открыто и свободно.
 - b) Не менее 30% остальной площади стен открыто и свободно.
6. На балконах не менее 20% общей площади боковых стен, задней и передней стенок должно быть открыто и не должно загромождаться

Схемы приведены ниже, чтобы все было окончательно понятно:

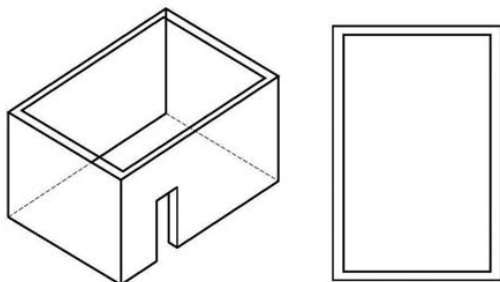


РИС. F1 – НА УЛИЦЕ – ПРИМЕР 1

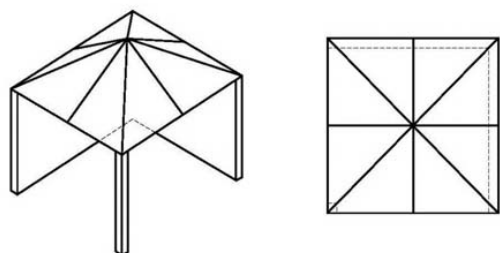


РИС. F2 – НА УЛИЦЕ – ПРИМЕР 2

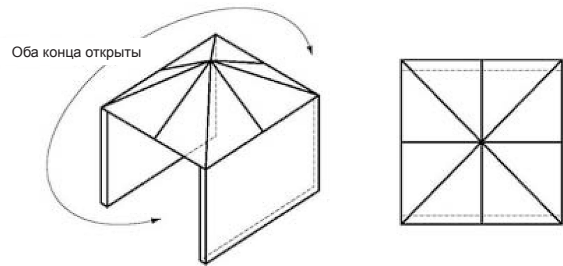


РИС. F3 – РАЗМЕЩЕНИЕ НА УЛИЦЕ – ПРИМЕР 3

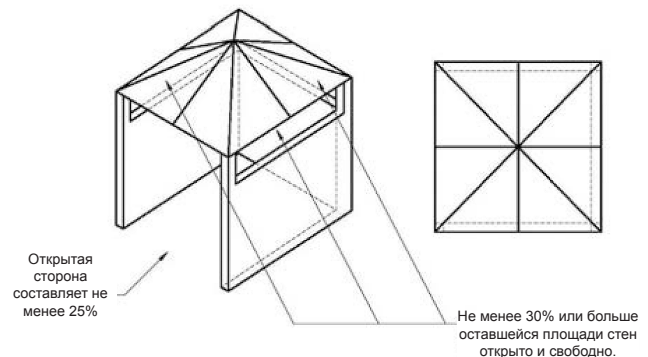


РИС. F4 – РАЗМЕЩЕНИЕ НА УЛИЦЕ – ПРИМЕР 4

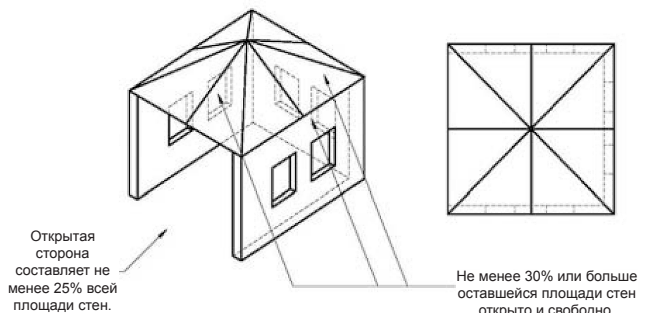


РИС. F5 – РАЗМЕЩЕНИЕ НА УЛИЦЕ – ПРИМЕР 5

ДРУГИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не блокируйте вентиляционные щели в корпусе гриля. При необходимости замены газового баллона, перед заменой что баллон закрыт и что поблизости нет источников возгорания (горящих сигарет, открытого пламени, искр и т.п.). Проверяйте газовый шланг, он всегда должен висеть свободно, без натяжения и перекручивания. Шланг должен висеть свободно, без петель, перекручивания, или заломов, блокирующих свободное протекание газа. Шланг не должен касаться горячих частей гриля, за исключением точки подключения газа. Перед каждым использованием гриля всегда проверяйте состояние шланга. Поврежденный шланг должен быть заменен другим, исправным шлангом, пригодным для применения с сжиженным углеводородным газом (СУГ) при условии, что он отвечает требованиям национальных стандартов, действующих в стране применения. Шланг не должен быть длиннее 1,5 м. При несоблюдении минимально-допустимых расстояний возможен недостаточный приток воздуха с недостаточной вентиляцией зоны вокруг работающего гриля, что может стать причиной тяжелого воспламенения с утерей всех прав на гарантию производителя.

ИНФОРМАЦИЯ О ГАЗЕ И РЕГУЛЯТОРЕ ДАВЛЕНИЯ ГАЗА

Этот гриль предназначен только для применения с сжиженным углеводородным газом (СУГ). Для применения с этим грилем рекомендуются газовые баллоны размером на 4,5 кг, или более. Пригодные СУГ-регуляторы должны обеспечивать на выходе постоянное давление 2,75 кПа (килопаскалей). Для возможности безопасной и эффективной эксплуатации гриля, достаточно использовать правильный газовый баллон

с правильным регулятором давления газа. Пожалуйста, приобретайте подходящие газовые баллоны в местных компаниях, торгующих газом. Настоящим мы однозначно уведомляем, что разрешенной моделью газового регулятора является только регулятор давления, который поставляется в комплекте с остальным оборудованием гриля, предусмотренным в объеме поставки.

Тип резьбы трубы распределителя: 5/8 дюймов x 18.
Для дополнительной информации о размере труб просьба ознакомиться с австралийской и новозеландской нормативной документацией AS/ NZS 5601 /AG601.
Газовый баллон должен всегда храниться и использоваться в вертикальном положении.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА К ПРИБОРУ

Этот прибор пригоден только при условии применения в качестве топлива бутана, пропана или их смесей при низком давлении, при условии их подачи по эластичному шлангу, оснащеному правильным регулятором низкого давления. Гриль настроен на следующий режим:

- 28-30 мбар, регулятор давления с газом бутан, категории I3+
- 37 мбар, регулятор давления с газом пропан, категории I3+
- 37 мбар, регулятор давления с газами бутан, пропан, или с их смесями при категории I3B/P(37)
- 30 мбар и 50 мбар, регулятор давления с газами батан, пропан, или их смесями при категории I3B/P(30) или категории I3B/P(50).

Используйте для этого гриля правильный газовый баллон, если вы не уверены, наведите справки у своего дилера



ВНИМАНИЕ!

С этим грилем можно применять газ только такого вида и такой категории, которая указана на заводской табличке прибора.

ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ И РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ ГАЗА

Используйте только регулятор давления газа из комплекта поставки, и только шланг, разрешенный для СУГ, при правильном давлении правильного газа.

Редукционный клапан давления газа должен отвечать требованиям европейского стандарта EN12864, а также действующим нормативным требованиям страны, в которой он установлен. Дополнительную информацию о местных требованиях к газу можно уточнить у ближайшего к вам поставщика газоснабжения. Смотрите также раздел с техническими данными. Регулятор давления должен обеспечивать только одно, допустимое давление газа, применение свободно регулируемого давления категорически запрещено.

Тип заменяемого шланга должен отвечать стандарту EN1763-1-класс 3.

Шланг должен отвечать соответствующим стандартам страны, в которой он применяется. Длина шланга должна составлять 0,7 м (минимум) и 1,5 м (максимум).

Изношенные и поврежденные шланги подлежат замене.

Убедитесь, что шланг не засорен, не имеет заломов, и контактирует с грилем только в месте подключения газа, а в других местах никаких частей гриля не касается. Шлангом рекомендуется пользоваться не дольше одного года, а через 1 год заменять его новым шлангом, впрочем, можно также поступать в соответствии с требованиями вашего национального законодательства.

ПРОВЕРКА ГЕРМЕТИЧНОСТИ (ПРОБА НА УТЕЧКИ)

Когда следует проводить пробу: проводите проверку мыльной водой на утечку газа после каждого подключения регулятора давления к газовому баллону, причем, проверять следует сам газовый баллон, регулятор давления газа, подключенный шланг и место подключения шланга. После продолжительного неиспользования, например, в начале гриль-сезона, тоже следует провести пробу на утечки газа.

Что следует применять для пробы на утечки: для пробы на утечки Вам понадобится раствор мыльной воды. Приготовьте смесь из жидкого мыла и воды, это хорошо работает (не используйте иных бытовых очистительных средств, только жидкое мыло).

Как проверять: Мыльную воду залейте в емкость с распылителем, или в миску. Откройте клапан подачи газа на газовом баллоне, но не включайте гриль. Как следующий шаг, весь клапан, регулятор давления и весь присоединенный шланг обильно обрызгайте мыльной водой, включая места подключения шланга к грилю. В качестве другого варианта, мыльную воду можно наносить из миски с помощью малярной или кухонной кисти. Если есть утечки газа, будут образовываться пузыри, и также можно почувствовать запах газа. При обнаружении утечки газа сразу закрутите клапан подачи газа на газовом баллоне!



После обнаружения утечки газа не включайте гриль и не пытайтесь им пользоваться. Обратитесь к местному дилеру, который торгует грилями, и сообщите ситуацию, поскольку необходим ремонт.

РАБОТА ГРИЛЯ



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

Перед началом убедитесь, что вся информация о технике безопасности, предусмотренная в этом руководстве, полностью вам знакома.

Этот гриль не предусмотрен для использования в качестве кухонной плиты более 66% всей поверхности гриля. Когда поверхность гриля полностью покрыта гриль противнями, чрезмерный жар может повредить гриль

- Никогда не оставляйте горелку более 10 минут в положении „Высокий жар“, без фактического приготовления пищи на гриле. Если горелка в зажженном состоянии издает шипящие звуки, возможно горение внутри горелки. Отключите такую горелку, дайте ей охладиться, и попробуйте еще раз.
- После каждого использования закрывайте клапан газового баллона.
- Никогда не используйте предметы из пластмассы или стекла на гриле.
- Никогда не пользуйтесь грилем при сильном ветре.
- Никогда не кладите набок газовый баллон (всегда ставьте его вертикально).
- Никогда не допускайте контакта эластичного газового шланга или электрического кабеля с горячей поверхностью гриля.
- Не облокачивайтесь слишком сильно на боковую полку гриля, или не пытайтесь транспортировать гриль, приподняв его за боковые полки.
- Перед приготовлением своего первого блюда на гриле, основательно вымойте весь гриль мыльной водой. Это нужно для удаления растворителей, масла, консистентной смазки, которая могла остаться после процесса изготовления прибора. Отопительные плиты и плиты гриля следует тоже и тем же способом хорошо вымыть.
- Отдельные компоненты были на герметизированы производителем заливочной массой. Пожалуйста, не забудьте удалить эту массу.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед первым использованием гриля нужно зажечь все горелки на низком жаре, и дать горелкам как следует прогреть гриль в течение 30.



ВАЖНО

В регулятор давления газа, который поставляется с вашим грилем, может быть встроено устройство безопасности для защиты от избыточного потока. Оно срабатывает для предотвращения повреждения регулятора давления газа избыточным потоком. Важно, чтобы пользователь гриля твердо помнил и соблюдал требование, что в момент открывания газового баллона все газовые клапаны гриля должны находиться в позиции ВЫКЛ. Если газовые клапаны гриля были открыты перед открытием газового баллона, сработает устройство безопасности для защиты от избыточного потока, что исключает.

ЗАЖИГАНИЯ ГРИЛЯ

Зажечь гриль достаточно просто, но делать это нужно с соответствующей осторожностью. Убедитесь, что газ включен на газовом баллоне, или, иными словами, что подача газа имеется. Также проследите, чтобы колпак гриля был открыт, если ваша модель оснащена колпаком гриля.

ИСКРОВОЕ ЗАЖИГАНИЕ

Нажмите ручку регулятора и поверните ручку против часовой стрелки в позицию для высокого жара. Должен быть слышен щелчок означающий, что есть искра, от которой воспламенится газ. Если вы видите пламя, отпустите ручку.

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ЗАЖИГАНИИ

Если горелка не зажглась с первой попытки, проверьте регулятор газа, и попробуйте еще одну пару раз. Если горелка все еще не зажглась, до следующей попытки зажигания подождите пару минут, чтобы дать газу возможность развеяться. В случае невозможности достижения удовлетворительного результата, обратитесь к своему дилеру, прежде чем продолжить.

Примечание: Неточное следование инструкциям для зажигания может стать причиной опасной ситуации.

ЗАЖИГАНИЕ ГЛАВНОЙ И БОКОВЫХ ГОРЕЛОК (ВСТРОЕННОЕ ЗАЖИГАНИЕ)

1. Перед зажиганием горелок гриля, откройте крышку гриля.
2. Убедитесь, что все ручки регуляторов газа, находятся в положении „ВЫКЛ.“ (OFF) .
3. Откройте клапан регулирования газа на газовом баллоне. ПРИМЕЧАНИЕ: Клапаны, установленные на этом гриле, имеют устройство безопасности. До поворота ручки регулятора клапана, необходимо отжать клапан вниз. Эта функция предотвращает случайное включение ручки.
4. Из позиции „ВЫКЛ.“, нажмите вниз ручку регулятора, и затем поверните ручку против часовой стрелки для установки температуры в позицию „Высокий жар (☼)“, до явного слышного щелчка .
5. Повторите шаг 4 от трех до четырех раз до зажигания горелки.
6. Если горелка не зажигается, отключите ее и подождите 5 минут, затем повторите процедуру, начиная с шага 4.
7. Если горелка зажглась, таким же способом зажгите и другие горелки.
8. Поворачивайте ручку регулятора по часовой стрелке для настройки температуры в позициях „Высокий жар (☼)“ - „Средний жар“ - „Низкий жар (☼)“, с учетом, какой жар вам нужен

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ (ГЛАВНОЙ ГОРЕЛКИ)



ВАЖНО

Если нужно зажечь гриль вручную, используйте или специальную зажигалку для грилей, чтобы не обжечь себе нечаянно свои руки.

1. Перед зажиганием горелок гриля, откройте крышку гриля.
2. Убедитесь, что все ручки регуляторов газа, находятся в положении „ВЫКЛ.“ (OFF) .
3. Откройте клапан регулирования газа на газовом баллоне.
4. Из позиции „ВЫКЛ.“ нажмите ручку регулятора вниз, и затем поверните ручку регулятора температуры против часовой стрелки в позицию „Высокий жар (☼)“.
5. Зажженную спичку (в держателе для спичек) держите около главной горелки. Горелка при этом зажжется.
6. Если горелка не зажигается, отключите ее и подождите 5 минут, затем повторите процедуру, начиная с шага 4.
7. Если горелка зажглась, таким же способом зажгите и другие горелки.
8. Поворачивайте ручку против часовой стрелки, чтобы установить температуру на „Высокий жар“ (☼) – „Средний жар“ – „Низкий жар“ (☼), с учетом, какой жар нужен.

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ (БОКОВЫЕ ГОРЕЛКИ)

1. Сначала не забудьте установить ручки всех регуляторов газа в положение „ВЫКЛ“ (OFF), затем откройте клапан газового баллона. При зажигании всегда держите лицо и тело как можно дальше от гриля.
2. Откройте крышку над боковой горелкой.
3. Нажмите вниз ручку регулятора, и поверните ее против часовой стрелки на „Высокий жар“.
4. Если нужно зажечь гриль вручную, используйте длинную зажженную спичку в держателе для спичек или можно применять специальную зажигалку для грилей, чтобы не обжечь нечаянно свои руки. Зажженную спичку держите около горелки, до ее зажигания.
5. Если горелка не зажигается, отключите ее и подождите 5 минут, затем попробуйте еще раз. Если горелка после повторных попыток все еще не зажигается, обратитесь к вашему местному дилеру, у которого вы покупали гриль.

ЗАЖИГАНИЕ ЗАДНИХ ГОРЕЛОК

1. Перед зажиганием горелок гриля, откройте крышку гриля.
2. Убедитесь, что все ручки регуляторов газа, находятся в положении „ВЫКЛ.“ (OFF).
3. Откройте клапан регулирования газа на газовом баллоне.
4. Нажмите ручку регулирования задней горелки и одновременно нажмите кнопку электронного зажигания на панели боковых горелок.
5. Из позиции „ВЫКЛ.“ нажмите ручку регулятора и затем поверните нажатую ручку против часовой стрелки в позицию „Высокий жар“ (☹).
6. Удерживая ручку 4 секунды в положении „Высокий жар“ (☹) в нажатом состоянии, нажмите и удерживайте кнопку для электронного зажигания.
7. Эти шаги повторите с самого начала 3-4 раза, до зажигания горелки.
8. Когда задняя горелка зажглась, удерживайте ручку регулятора для задней горелки секунд в позиции для „Высокий жар“ (☹) в нажатом состоянии, до горения с равномерным пламенем, затем отпустите ручку.
9. Если горелка не зажглась, отключите ее, 5 минут подождите, затем повторите шаги с самого начала.
10. Поворачивайте ручку против часовой стрелки для установки температуры в позицию „Высокий жар“ (☹) – „Средний жар“ – „Низкий жар“ (☺), с учетом, какой жар нужен.

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ (ЗАДНЯЯ ГОРЕЛКА)

1. Перед зажиганием горелок гриля, откройте крышку гриля.
2. Проверьте, чтобы все ручки были на „ВЫКЛ.“ (OFF).
3. Откройте клапан регулирования газа на газовом баллоне.
4. Из позиции „ВЫКЛ.“ нажмите ручку регулятора задней горелки, и затем в нажатом виде установите ручку против часовой стрелки на „Высокий жар“ (☹).
5. Горящую спичку (в держателе для спичек) держите у задней горелки. При этом горелка должна зажечься от пламени спички. **ДЛЯ ЗАДНИХ ГОРЕЛОК:** Сжиженный углеводородный газ требует по сравнению с природным газом больше времени, чтобы пройти путь от клапана до задней горелки. Удерживайте ручку регулятора задней горелки еще 20 секунд в положении „Высокий жар“ (☹) в нажатом виде, до равномерного пламени, затем отпустите ручку. Повторите весь процесс, начиная с шага 4, до зажигания горелки.
6. Если горелка не зажигается, отключите ее, и подождите 5 минут, затем повторите процесс, начиная с шага 4.



ВАЖНО

При зажигании задней горелки в первый раз, необходимо дождаться заполнения газом самой задней горелки и трубки, идущей от клапана к горелке (т.е. от передней стороны гриля к задней стороне гриля), чтобы обеспечить успешное зажигание. Ручку для задней горелки нажмите, и медленно поверните против часовой стрелки до явно слышного звука зажигания (щелчка). Повторите этот процесс, но незадолго до щелчка зажигания остановитесь, и держите ручку нажатой примерно 10 секунд, чтобы мог дотечь до задней горелки, затем полностью откройте горелку, чтобы поджечь газ. Возможно, с первого раза зажечь заднюю горелку не получится, в этом случае повторите процесс.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Задняя инфракрасная горелка сделана так, что она горит только в позиции „Высокий жар“ (☹).



ВАЖНО

Поблизости от клапана подачи газа держите наготове распылительный флакон, наполненный мыльной водой, и перед каждым использованием проверяйте на .



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

- Не зажигайте гриль при наличии запаха газа.
- Важно убедиться, что после использования гриля клапаны всех регуляторов закрыты, включая регулятор клапана газового баллона.
- Если используется задняя горелка или функция обжарки, используйте 1 или 2 основные горелки на настройке для низкого жара в случае, когда необходимо немного больше жара.
- При закрытом колпаке гриля не используйте заднюю горелку вместе с основными горелками на настройке для высокого жара.
- Осторожно, опасно: В процессе приготовления пищи в грили при закрытом колпаке гриля будьте предельно тщательны. Чтобы гарантировать безопасное приготовление пищи с помощью гриля, необходимо чаще проверять жар и температуру .
- При слишком высокой температуре возможен пожар.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ

Чтобы перевести горелку в позицию „ВЫКЛ.“, требуется два шага. (1) Ручку поверните по часовой стрелке на () (2) затем нажмите ручку, и переведите ее в позицию „ВЫКЛ.“ для выключения.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ

После завершения использования гриля, выключите газ на газовом баллоне. Затем для регуляторов всех горелок, нажмите ручку регулятора вниз и поверните ручку по часовой стрелке в позицию „ВЫКЛ.“, сделайте это для всех горелок гриля. Дождитесь достаточного охлаждения гриля, только после этого можно закрыть гриль колпаком гриля. После охлаждения гриля всегда закрывайте гриль чехлом для защиты своей собственности от стихии, когда вы не пользуетесь грилем.

ПОДОГРЕВАЮЩАЯ РЕШЕТКА

Теплоудерживающие решетки позволяют удобно поддерживать температуру еды, приготовленной в гриле, и делать разные вещи, например, разогревать хлебцы.

Перед использованием теплоудерживающих решеток всегда проверяйте, правильно ли они установлены.

РЕЖИМ ГРИЛЯ

Горелки нагревают распределитель пламени под грилем, который, в свою очередь, нагревает продукты еду на гриле. В процессе обработки грилем жаркое выделяет естественные соки, которые попадают на распределитель пламени, и испаряются с него. От этого образуется дым, который поднимается, оседает на мясе и придает еде уникальный аромат гриля.

ГЛАДКАЯ ПЛИТА ГРИЛЯ И РИФЛЕНАЯ ПЛИТА ГРИЛЯ

Горелки разогревают плиты гриля непосредственно, а продукты питания лежат на плитах и подвергаются кулинарной обработке в гриле. Это позволяет обработать в гриле небольшие вещи, например, морепродукты, которые на решетке могут провалиться через отверстия. Плиты также пригодны для обработки продуктов, требующих высоких температур при коротком времени кулинарной обработки, например, овощи и небольшие куски рыбы. Плитами гриля можно также пользоваться как кухонными сковородками для жарки стейков, жаркого, яиц и т.д.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОДНОВРЕМЕННО ПЛИТУ И ПОДДОН ГРИЛЯ. ОТ ЭТОГО ВОЗМОЖЕН ПЕРЕГРЕВ ГРИЛЯ, ЧТО МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ПОЖАР.

РЕЖИМ ГРИЛЯ И ПРИМЕНЕНИЕ КРЫШКИ ГРИЛЯ

Если гриль оснащен колпаком, он позволяет выполнять кулинарную обработку в гриле под закрытым колпаком. В таком случае гриль превращается в своего рода печку, где можно жарить такие блюда, как, например, большие куски жаркого, целую курицу и т.д.

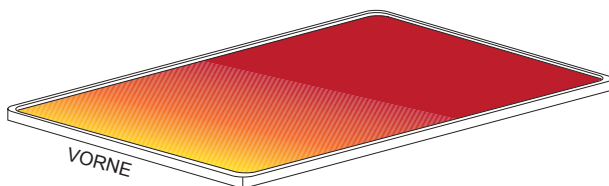


ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

Установка горелок при обжаривании на гриле в позицию „Высокий жар“ при закрытом колпаке создает риск пожара! При закрытом колпаке внутри гриля создается огромный жар. Поэтому ВАЖНО обеспечить установку всех горелок на низкий жар, чтобы предотвратить сгорание продуктов питания в гриле и повреждения гриля от пожара. Избегайте открывать колпак гриля без нужды, при каждом открытии теряется тепло. Для проверки температуры в гриле используйте указатель температуры.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ ГРИЛЬ. НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГРИЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ РЕЖИМА ГРИЛЯ!

По соображениям безопасности передняя часть плит гриля и решеток нагревается не так сильно, как их задняя часть.



Факт, что температура в передней части гриля немного ниже температуры в остальном гриле легко исправить, время от времени переворачивая обрабатываемый материал на плите гриля или на решетке.

КОНТРОЛЬ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ

При обработке мяса в гриле мясо выделяет жир и соки, которые капают вниз на распределителя пламени и могут тут

воспламениться. При этом вырабатывается дым, придающий мясу его типичный аромат гриля, но при слишком сильном воспламенении мясо может обгореть или сгореть. Чтобы контролировать воспламенение, рекомендуется, до кулинарной обработки на гриле очистить мясо и птицу от лишнего жира. Кроме того, горелки должны быть настроены на низкий жар, чтобы оптимизировать кулинарную обработку в гриле. В конце концов, воспламенение можно погасить рассыпанием непосредственно на распределитель пламени питьевой соды или поваренной соли. Делая что-либо вблизи от поверхности гриля, всегда защищайте руки от ожогов. При появлении пламени в поддоне для сбора капель жира, выключите ручки всех регуляторов, закройте газ на газовом баллоне, и дождитесь прекращения пламени. Вытяните поддон каплесборника, или залейте его водой.

РАБОТА ГРИЛЯ СО СПЕЦИАЛЬНЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ ГРИЛЬ С ШАМПУРАМИ-САМОКРУТАМИ (НА ВЫБОР)

Закрепите мясо в зажимах для мяса в посередине шампура, покрутите шампур-самокрут вручную, чтобы проверить равновесие, при необходимости отрегулируйте положение мяса на шампуре. Конец шампура вставьте в квадратное гнездо на двигателе и проверьте, все ли работает правильно. Для жарки на гриле можно также использовать задние горелки, но тогда вы получите несколько иной результат, чем на шампурах. Выбирайте способ кулинарной обработки в зависимости от результата, который вы хотите получить. Рекомендуется применять для кулинарной обработки 1-3 основные горелки, а к концу жарки включить заднюю горелку, чтобы жаркое покрылось хрустящей коричневой корочкой. С учетом размера кусков, кулинарная обработка на гриле может продолжаться очень долго, прежде чем наступит оптимальный момент для включения задней горелки, чтобы покрыть корочкой оптимально прожаренное мясо. Не используйте заднюю горелку вместе с полностью открытыми .



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

- Осторожно, опасно: при кулинарной обработке в гриле с закрытым колпаком требуется предельная осторожность. Чтобы гарантировать безопасность кулинарной обработки в гриле, нужно почаще проверять жар и температуру.
- Лишний жар может стать причиной пожара.

1. Осторожно удалите чугунные поверхности гриля и решетку гриля.
2. Распределитель пламени поместите в середину гриля. Над этой зоной готовится мясо.
3. Насадите на шампур один из зажимов для мяса, и закрепите зажим в позиции барашковой гайкой. Мясо насадите на острый конец шампура, и продвиньте его к середине шампура. Проследите, чтобы зажим для мяса полностью зажимал мясо. Другой зажим для мяса насадите на шампур и на мясо, зафиксируйте зажим в позиции барашковым винтом. Для оптимальной жарки на шампурах-самокрутах, мясо для обжаривания должно быть надежно насажено на середину шампура, и должно быть равновесие, чтобы шампур мог свободно вращаться, без пережарки от горячих поверхностей гриля. Закрепите свободные части мяса так, чтобы они не свисали и не мешали вращению шампура с обжариваемым материалом.
4. Конец шампура вставьте в квадратное гнездо двигателя. Другой конец шампура уложите в противоположный держатель.
5. Зажгите горелки гриля
6. 6. Включите двигатель шампура-самокрута, чтобы начать жарку. Конструкция колпака гриля такова, что

колпак можно закрыть во время жарки в гриле на шампурах.

7. Жарьте пищу в гриле всегда на самом низком жаре, чтобы она не сгорела или не развалилась.
8. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ ГРИЛЬ. НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГРИЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ РЕЖИМА ГРИЛЯ!
9. Можно применять косвенный жар при жарке на вертелах-самокрутах, (для этого горелки не должны находиться прямо под мясом, – т.е. мясо готовится как в печи). В этом случае под пищей, которая готовится в гриле, можно поставить противень (с некоторыми моделями он не предусмотрен в объеме поставки), в который будет собираться жир и соки, выделяющиеся при жарке.

УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очищайте гриль регулярно, и после каждого употребления. Особенно тщательная очистка требуется после его неиспользования продолжительное время. Перед очисткой убедитесь, что гриль и его компоненты достаточно хорошо охлаждены. Не допускайте вредных погодных воздействий на гриль на улице, и не храните гриль в сырых или мокрых помещениях.

- Никогда не поливайте гриль водой, если его поверхности горячие.
- Горячие части никогда не трогайте незащищенными руками.

Хотя наша продукция изготовлена с соблюдением стандартов высочайшего качества, и мы приняли все меры, чтобы по возможности сделать наши приборы устойчивыми к погодным воздействиям, мы не можем взять на себя ответственность за появление следов коррозии на открытых частях прибора. Исключение составляют случаи дефектов материала или изготовления деталей прибора.

Чтобы продлить срок службы вашего гриля и сохранить его состояние, мы настоятельно рекомендуем всегда закрывать прибор чехлом, когда он не используется. Это особенно важно соблюдать в зимние месяцы.

УХОД ЗА НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛЬЮ И СОВЕТЫ ПО ЕЕ ОЧИСТКЕ

Чистота и нержавеющая сталь – тесно связанные понятия. Только чистая нержавеющая сталь может оптимально показать все свои возможности – для максимальной устойчивости к коррозии, сохранения хорошего вида и большого срока службы вашего гриля чистота – это обязательная предпосылка.

ВИДЫ ЗАГРЯЗНЕНИЙ ПОВЕРХНОСТИ, ОТПЕЧАТКИ ПАЛЬЦЕВ И ПЯТНА

При нормальном применении поверхности наиболее часто загрязняются небольшими пятнами и отпечатками пальцев. Такие загрязнения можно удалить стеклоочистителем или мягкой тканью. После очистки несколько раз основательно промойте поверхности теплой водой.

ГРЯЗЬ

Как и другие поверхности, поверхности из нержавеющей стали тоже загрязняются, особенно от погодных воздействий, и особенно в прибрежной зоне рядом с морем. Для очистки грязных поверхностей достаточно их вымыть теплой водой без добавления очистительных средств или с добавлением, в зависимости от степени загрязнения. В крайнем случае целесообразно применять мягкие, не царапающие чистящие порошки, предназначенные для бытовых целей. Их можно использовать в сочетании с теплой водой, нейлоновой щеткой или губкой, и тряпкой для протирки. Избегайте применения для очистки наружных поверхностей стальных щеток и стальной ваты, они

могут оставить на поверхностях частички металла, что может привести к появлению РЖАВЧИНЫ. После любой очистки следует всегда промыть поверхность горячей чистой водой.

ЖИР

При приготовлении пищи на гриле, поверхности из нержавеющей стали могут загрязняться жиром. Если не удалить жир, остатки грязи на поверхности могут стимулировать процессы коррозии, или отрицательно повлиять на химическую инертность поверхностей. Следовательно, необходимо регулярно удалять грязь с поверхностей для сохранения хорошего внешнего вида гриля.

ВИДЫ ОЧИСТИТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ И МЕТОДЫ ОЧИСТКИ

Никогда не допускайте царапанья поверхностей при их очистке, что может привести к коррозии при неполном удалении очистительного средства с поверхностей. Избегайте применения чистящих средств абразивного действия, если в них нет абсолютной необходимости.

ЧИСТАЯ ВОДА И ПРОТИРКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

Для удаления небольших пятен, не прилипшей грязи и т.п. загрязнений предпочтительно пользоваться чистой, мягкой тряпкой и чистой, теплой водой.

Любую очистку завершайте последней промывкой чистой водой и протиркой куском чистой мягкой ткани, чтобы исключить возможность появления пятен от воды.

БЫТОВЫЕ ОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

Существует два вида бытовых очистительных средств: Моющие средства (не абразивного действия) и абразивные чистящие порошки. Абразивные средства очищают эффективнее, но они могут расцарапать поверхности. Для очистки вам непременно понадобится нейтральное моющее средство. Методы очистки, которые обычно применяются с таким очистительными средствами, обычно заключаются в нанесении очистительного средства на поверхности из нержавеющей стали, и протирки поверхности в направлении текстуры или вдоль (не поперек!) полировочных линий с помощью мягкой тряпки. Затем очищенная поверхность промывается чистой водой и протирается досуха куском мягкой ткани, чтобы избежать появления на поверхностях безобразных пятен от воды.

УХОД ЗА ПОВЕРХНОСТЯМИ ВАШЕГО ГРИЛЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Ваш гриль имеет компоненты из нержавеющей стали. Нержавеющая сталь любого класса качества требует хорошего ухода и определенной защиты, чтобы сохранить свой внешний вид. Вопреки широко распространенному заблуждению, господствующему в обществе, даже нержавеющая сталь подвержена ржавчине, и нуждается в уходе и техническом обслуживании. Более того, даже нержавеющая сталь высшей категории качества, устойчивая к морской воде, должна очищаться как можно чаще, чтобы избежать окисления и иных аспектов, способствующих коррозии.

Сегодня в моду вошли поверхности из зачищенной конструкционной стали. Такие поверхности получают методом специального шлифования листовой стали, в процессе которого удаляется высокий глянec, и остается зачищенная поверхность. Нержавеющая сталь, зачищенная металлической щеткой, должна чаще очищаться и получать надлежащий уход, чтобы сохранить свой благородный вид. Недостаточный уход может стать причиной стойких следов коррозии.

Нет сомнений, что нержавеющая сталь не относится к материалам, не нуждающимся в уходе. Чистота и нержавеющая сталь – тесно связанные понятия.

Чем в большей чистоте содержится, хранится и используется нержавеющая сталь, тем больше вероятность сохранения ее коррозионной устойчивости. Чтобы сохранить хороший внешний вид и обеспечить долгий срок службы вашего

гриля, следуйте нашим обобщенным советам по уходу за нержавеющей сталью:

- Мы рекомендуем владельцам наносить тонкий слой оливкового масла на поверхности из нержавеющей стали в новом состоянии, а в также после каждой очистки и сушки. Оливковое масло великолепно способствует защите поверхностей из нержавеющей стали от загрязнений, вызывающих коррозию, оно также устраняет отпечатки пальцев и другие пятна, и позволяет нержавеющей стали выглядеть как новенькой. Слой оливкового масла облегчит последующую полировку поверхностям из нержавеющей стали.
- Для очистки гриля используйте мягкие тряпки или губки.
- Никогда не применяйте стальные щетки или стальную вату.
- Регулярно очищайте открытые поверхности.
- После очистки хорошо промойте поверхности водой.
- Избегайте очистки средствами, содержащими много хлора.
- Полированные поверхности следует протирать или вытирать только в направлении линий полировки, а НЕ поперек.
- Очень осторожно очищайте торцевую панель прибора. На ней напечатана важная информация, которую можно удалить сильным трением.

ЧУГУННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ

Перед кулинарной обработкой продуктов питания в гриле вымойте плиту гриля или гриль-поддон (если он предусмотрен в комплекте поставки вашего гриля) горячей мыльной водой, чтобы удалить масло или упаковку,

которая может остаться после процесса изготовления. Затем промойте очищенные поверхности чистой водой, и оставьте плиты (противень) сушиться естественным путем. После установки чистых плит (противня) назад в прибор, можно зажигать гриль и приступать к кулинарной обработке продуктов питания.

После зажигания медленно нагревайте плиты гриля до рабочей температуры в течение около 30 минут. При нагревании над плитами можно заметить легкие пары, это нормально, это выгорают остатки. Выключите гриль, чтобы охладить плиты. Теперь можно подготовить плиты к работе нанесением на них тонкого слоя пищевого масла. Проследите, чтобы плиты не были настолько горячими, что нанесение масла на них могло стать источником риска от распространения горячих капель масла. Наносите масло на плиту с помощью кулинарной кисти так, чтобы поверхность плиты пропиталась маслом. Полностью охладите плиты, дайте им остыть, затем протрите плиты для удаления остатков масла. Теперь гриль готов к работе. Повторяйте вышеописанный процесс после каждого использования гриля, чтобы содержать плиты и решетки в состоянии полной готовности к работе.

ЭМАЛЕВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ

Предметы с эмалевым покрытием требуют осторожного обращения, их нельзя очищать абразивными чистящими средствами и тряпками, которые могут оставлять царапины. Эмаль на поверхностях может лопаться и отламываться при ударах и падении. Эмалевые поверхности НЕ считаются поверхностями с антипригарным покрытием, они требуют нормального применения пищевого масла. К перегретым эмалевым поверхностям без масла пища может пригорать. Поверхности легче очищаются, если оставить их размокать на ночь.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОРЕЛОК И ИХ ЗАМЕНА

Пир надлежащей работе горелок в условиях нормального применения, для содержания горелок в чистоте достаточно дать им поработать некоторое время после приготовления пищи, чтобы сжечь все остатки. Один раз в год, или после образования больших остатков, горелки нежно снять и

очистить, чтобы убедиться в отсутствии признаков засорения (остатков грязи, насекомых), которые могут находиться в отверстиях горелки, на пути подачи первичного воздуха, или в устье горелки из нержавеющей стали. Засорения удаляются небольшим ершиком, например, подойдет ершик для чистки курительной трубки. После установки горелок на свое место, обеспечьте правильное положение каждой горелки. Устье горелки размещается над выпуском клапана, верхние створки газосборника находятся над верхними сторонами горелки.

Горелки из нержавеющей стали, а также распределитель пламени имеют определенный срок эксплуатации. Эти детали часто подвергаются воздействию экстремально высоких температур внутри гриля, что сочетается с внезапным охлаждением при попадании на них сока из жаркого, причем, сок жаркого легко превращается в грязь, которая остается на горелке, и которую легко не заметить в процессе регулярной очистки гриля. Заказные части к горелкам заказывайте у местного дилера, который торгует грилями.

ОЧИСТКА МОДУЛЯ ГОРЕЛОК

Для очистки модуля горелок и / или для замены отдельных частей горелок, или в случае проблем с зажиганием горелок, строго следуйте указаниям этого раздела руководства пользователя.

1. Отключите газ с помощью ручек регуляторов газа и на газовом баллоне с сжиженным углеводородным газом (СУГ).
2. Удалите гриль-решетки и поддон для сбора жира.
3. С помощью отвертки или острогубцами удалите шпильки под каждым основанием горелок.
4. Осторожно каждую горелку потяните вверх, и стяните с отверстия клапана.

Мы рекомендуем три различных метода для очистки трубок горелок. Выбирайте тот метод, который Вам проще всего реализовать.

(А) Согните из жесткой проволоки (подойдет проволока от проволочной вешалки для одежды) в небольшой крючок. Этим крючком несколько раз засуньте в каждую трубу горелки и в каждую горелку.



(В) Используя узкие ершик с гибкой ручкой (НЕ применяйте проволочные щетки), несколько раз засуньте ершик в каждую трубку горелки и в каждую горелку.

(С) Для этого метода нужны защитные очки: продуйте трубку горелки сжатым воздухом из воздушного шланга, вставьте шланг в трубу горелки, чтобы выдуть мусор из вентиляционного отверстия горелки. Каждое отверстие проверьте и продуйте воздухом.

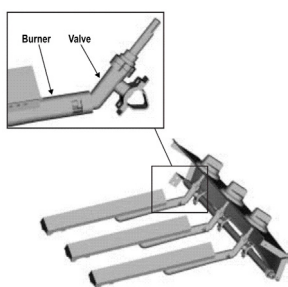
5. Очищайте щеткой наружную поверхность горелок, чтобы удалить остатки пищи и грязь.
6. Отверстия, которые могут быть засорены, легко прочистить жесткой проволокой, изготовленной, например, из канцелярской скрепки.
7. Проверяйте горелки на наличие повреждений. В связи с нормальным износом и коррозией некоторые отверстия могут увеличиться. При обнаружении больших трещин или дырок, замените горелку.



ОЧЕНЬ ВАЖНО!

Трубки горелки должны зафиксироваться в отверстиях клапана. Ознакомьтесь с инструкциями ниже по тексту.

8. Осторожно установите горелку на ее место.
9. Шплинты закрепите под основанием каждой горелки.
10. Установите на свое место поддон для сбора жира и гриль-решетки.



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ! ПАУКИ И НАСЕКОМЫЕ

Пауки и насекомые могут устроить свои гнезда внутри горелок гриля, от чего возможна утечка газа в передней части гриля. Это очень опасно и может стать причиной пожара. В результате гриль может быть настолько поврежден, что пользоваться им больше будет нельзя.

КОГДА СЛЕДУЕТ ПРОВОДИТЬ ОСМОТР НА НАЛИЧИЕ ПАУКОВ

- Горелки следует осматривать не реже одного раза в год, или каждый раз после наступления следующих случаев:
- Запах газа в связи с желтым пламенем горелки.
- Гриль не нагревается до нужной температуры.
- Гриль нагревается неравномерно.
- Горелки издадут щелкающие звуки.



ПРИМЕЧАНИЕ:

При кулинарной обработке с использованием задних горелок, жаркое жарится в собственном соку, а лишний сок, выделяющийся при жарке, капает на противень..

Вы можете совершенно безопасно пользоваться грилем с закрытым колпаком, но вам надо проверять внутреннюю температуру. Использование задних горелок рассчитано на длительный процесс кулинарной обработки, чтобы получить сочное жаркое с хрустящей корочкой. На внутреннюю температуру в гриле могут повлиять наружные температуры и ветер. Для ориентировки служат температуры внутри гриля в диапазоне от 165°C до 180°C.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- В противень можно добавить овощи и травы. Во время жарки эти овощи и травы придадут жаркому, приготовленному в гриле, характерный пряный привкус.
- При использовании задней горелки и шампур-самокрута, применяйте 1 или 2 из задних горелок на низком жаре, если вам необходимо добавить немного дополнительного жара..



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

- Не используйте заднюю горелку вместе с основными горелками на высоком жаре, когда закрыт колпак гриля.
- Осторожно, опасно: При закрытом колпаке гриля готовьте блюда с крайней осторожностью. Жар и температуру
- необходимо часто контролировать, чтобы гарантировать безопасность кулинарной обработки в гриле.
- Слишком большой жар может стать причиной пожара.

ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

После каждого использования гриля проверяйте поддон, противень и каплесборник на наличие в них жира. Эти части должны регулярно очищаться. Если этого не делать, возможно чрезмерно сильное воспламенение большого количества собравшегося там жира. Это может серьезно

повредить ваш гриль, причем, такие повреждения гарантией не покрываются.

КОРПУС ГРИЛЯ



WARNING!

Нерегулярная очистка гриля может стать причиной пожароопасных ситуаций!

Пластмассовой или деревянной лопаточкой регулярно удаляйте лишний жир с корпуса гриля. Нет необходимости удалять с корпуса весь жир. Если вы хотите удалить жир с корпуса полностью, делайте это горячей мыльной водой и тряпкой, или используйте только нейлоновую щетку. Перед полной очисткой верхней части корпуса, удалите верхние плиты, а также горелки. Никогда не погружайте в воду регуляторы газа и трубу распределителя. После очистки осторожно соберите верхнюю часть корпуса и проверьте, как работают горелки.

КРЕПЕЖНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Весь крепеж, т.е. винты, болты и т.д. следует проверять через регулярные интервалы времени, и подтягивать резьбовые соединения.

ЗАВЕРШЕНИЕ РЕЖИМА ГРИЛЯ

После каждого сеанса работы с грилем установите горелки гриля на „Высокий жар“ () позицию и дайте горелкам прогореть в течение 5 минут. Этот процесс нужен для полного сжигания всех остатков пищи, что значительно облегчит очистку гриля.

ХРАНЕНИЕ

Храните гриль в сухом прохладном месте. Горелки закройте алюминиевой фольгой, чтобы предотвратить скопление в них насекомых и прочей грязи. Вам необходимо всегда покрывать гриль защитным чехлом, чтобы защитить свою собственность от стихии, когда она не работает. Если нужно хранить гриль в доме, непременно отсоедините газовый баллон. Храните гриль на улице в сухом, хорошо проветриваемом месте, но не вблизи источников тепла или образования искр. Не разрешайте детям играть или выполнять любые другие действия с газовым баллоном. Для защиты вашей собственности рекомендуется закрывать гриль специальными чехлом или любым иным пригодным защитным покрытием. Однако просьба перед этим всегда проверять, полностью ли остыл гриль, убраны ли из него все загрязнения и прочая грязь, и высох ли он полностью. Если не следовать этим указаниям, защитный чехол или иное покрытие не защитит ваш гриль, а напротив, послужит созданию благоприятных условий для коррозии.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Если вы храните свой гриль под защитным чехлом длительное время, проверяйте свой гриль время от времени на наличие следов коррозии или признаков присутствия насекомых. Для дополнительной защиты нанесите на поверхности гриля тонкий слой масла.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Серийный номер вашего гриля находится на его боковой стенке. Если вам понадобится помощь по грилю от местного дилера или непосредственно на фирме „Masport“, держите этот серийный номер наготове.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following checklist before contacting your dealer for service.

APPLIANCE APPROVED OUTDOOR USE ONLY

USE ONLY THE 5/8" x 18 GAS CONNECTION HOSE AND REGULATOR PROVIDED BY THE MANUFACTURER!

If a replacement is necessary, please contact either our Masport Customer Service Department or your local dealer.

The use of unauthorised parts can create unsafe conditions and environment.

Refer to your Masport warranty card for warranty information.

STORAGE OF THE GRILL

1. Clean the BBQ.
2. Store the BBQ outdoors in a dry, well ventilated area and out of reach of children when LP tank is connected to the grill.
3. Store the BBQ indoors ONLY after the LP tank is turned off and removed, the LP tank must be stored outdoors, out of reach of children, NEVER store the tank in a building, garage or any other enclosed area.
4. If using a cover for your barbecue, check your BBQ every few weeks.

ОБРАБОТКА ПРОБЛЕМ

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
ВСТРОЕННОЕ ЗАЖИГАНИЕ Ручка нажата, и повернута против часовой стрелки, однако:		
- Нет зажигания горелки.	Засор сопла	Проверьте сопло на засор.
- Нет искры.	Грязные контакты электрода и/или ослабли контакты.	Удалите соединительный кабель, очистите контакты, и снова соедините контакты.
- Все еще нет искры.	Повреждение зажимов электрода.	Проверьте электрод, при наличии повреждений замените его.
- Слабая искра.	Это бывает от влажности или наличия остатков пищи на электродах.	Устраните лишнюю влагу кухонной бумагой, очистите электрод.
- Искра подается, но не на кончике электрода, а где-то еще.	Повреждение кабеля зажигания.	Замените кабель зажигания.
ЭЛЕКТРОННОЕ ЗАЖИГАНИЕ (ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКИ) Ручка нажата, и повернута против часовой стрелки, однако:		
- Нет зажигания горелки.	Засор сопла	Проверьте сопло на засор.
- Нет искры.	Грязные контакты электрода и/или ослабли контакты.	Удалите соединительный кабель, очистите контакты, и снова соедините контакты.
- Все еще нет искры.	Грязные контакты на батарее, и/или контакты ослабли.	Очистить.
	Батарея истощена, разрядилась.	Замените батарею.
	Неправильная полярность.	Проверьте, правильно ли установлена батарея.
- Все еще нет искры.	Цепь тока не замкнута, ослабли контакты на модуле зажигания.	Соберите модуль зажигания заново и убедитесь, что все прочно смонтировано и имеется полная цепь тока.
- Все еще нет искры.	Повреждение зажимов электрода.	Проверьте электрод, при наличии повреждений замените его.
- Слабая искра.	Это бывает от влажности или наличия остатков пищи на электродах.	Устраните лишнюю влагу кухонной бумагой, очистите электрод.
- Искра подается, но не на кончике электрода, а где-то еще.	Повреждение кабеля зажигания.	Замените кабель зажигания.
НЕВОЗМОЖНО ЗАЖЕЧЬ ГОРЕЛКУ СПИЧКОЙ	Нет газа	Закрыт клапан на газовом баллоне.
	Неравномерный поток газа.	Прочистите трубки горелки.
	Неправильный монтаж между горелкой и клапаном.	Установите горелку правильно.
ЖЕЛТОЕ ИЛИ ОРАНЖЕВОЕ ПЛАМЯ С ЗАПАХОМ ГАЗА	Неполное сгорание.	Проверьте горелку на входе на наличие засора, например, от пауков. Проверьте, правильно ли настроена воздушная заслонка, выясните причину.

НИЗКИЙ ЖАР, ХОТЯ РУЧКА В ПОЗИЦИИ „ВЫСОКИЙ ЖАР“ (☹).	Залом или заворот газового шланга.	Проложите прямо.
	Засор горелки или сопла.	Освободите от засора.
	Низкое давление газа.	Проверьте газовый баллон и регулятор давления газа (см. стр. 15).
	Гриль не был предварительно прогрет.	Прогрейте гриль в течение 15 минут.
ВОСПЛАМЕНЕНИЕ	Лишний жир из мяса.	Перед кулинарной обработкой, не забудьте обрезать лишний жир с мяса.
	Слишком высокая температура.	Настройте правильную температуру.
	Отложения жира.	Очистить.
НЕТ ПЛАМЕНИ	Слишком сильный ветер.	Найдите для гриля место, где ветер не такой сильный.
ОСТРОКОНЕЧНОЕ ПЛАМЯ	Слишком высокое давление газа.	Позвоните своему поставщику газовых баллонов.
ОБРАТНЫЙ УДАР ПЛАМЕНИ	Засор горелки.	Очистить.
ЗАГОРЕЛСЯ ЖИР	На обжариваемом материале скопилось слишком много жира.	Отключите все регуляторы газа, закройте клапан на газовом баллоне СУГ, откройте крышку и дождитесь прекращения огня. После охлаждения гриля, очистите гриль.

ГАРАНТИЙНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ

В течение гарантийного срока, обязательного по закону, мы удовлетворим все претензии по недостаткам прибора, связанные с дефектами материала или изготовления, путем ремонта или замены по нашему собственному выбору. Гарантийный срок определяется по положениям действующего законодательства той страны, в которой прибор был куплен.

Гарантия, обещанная нами, применяется только при условии, если:

- Это руководство пользователя соблюдалось,
- Прибор применялся правильно,
- Использовались только оригинальные запасные части.

Наша гарантия пропадает при:

- Попытках не авторизованного ремонта,
- Внесении не разрешенных изменений,
- Применении не по назначению.

Гарантия не включает:

- Повреждения лакового покрытия, связанные с нормальным износом.
- Износ частей, которые в карте запасных частей выделены рамкой xxxxxx (x).

Срок гарантии исчисляется с даты покупки прибора первым конечным потребителем. Датой покупки считается дата, указанная в документе, подтверждающем покупку, например, в товарном или кассовом чеке. В случае гарантийной претензии просьба обращаться к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр с предъявлением документа, подтверждающего покупку, а также этой гарантийной декларации. Настоящая декларация не затрагивает претензий покупателя к продавцу по выявленным недостаткам.

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI ÉS GARANCIÁLIS INFORMÁCIÓK	72
SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEM – MAESTROGRILLS	74
ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓK – MAESTROGRILL	75
FORGÓNYÁRS ÖSSZESZERELÉS (VÁLASZTHATÓ)	81
ÖSSZEÁLLÍTÁS	83
GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A BERENDEZÉSHEZ	84
TÖMÍTÉSVIZSGÁLAT (SZIVÁRGÁSTESZT)	84
MŰKÖDÉS	84
ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS	87
HIBAELHÁRÍTÁS	90
HIBAKEZELÉS	90
GARANCIÁVÁLLALÁSI NYILATKOZAT	91

BIZTONSÁGI ÉS GARANCIÁLIS INFORMÁCIÓK

EZ AZ ÚTMUTATÓ EGY KÉSŐBBI MEGTEKINTÉS ÉRDEKÉBEN BIZTONSÁGOS HELYEN TARTANDÓ.



EZT A GRILLEZŐT TILOS MINDADDIG ÜZEMBE ÁLLÍTANI, MÍG MEGFELELŐEN ÖSSZE NEM SZERELTÉK ÉS GONDOSAN ÁT NEM OLVASTÁK EZEKET AZ ÚTMUTATÓKAT.



Ezek az útmutatók általános iránymutatóként tekintendők, semmiféleképp sem pótolhatók nemzeti és helyi rendelkezésekkel. Ennek a berendezésnek az üzemeltetését illetően az egyértelmű törvényi rendelkezésekért a helyi hatóságokhoz forduljon.

JELÖLÉSEK EBBEN A KEZELŐI KÉZIKÖNYVBEN



Lehetséges kockázat és veszélyhelyzet. Ennek az útmutatásnak a figyelmen kívül hagyása sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethet.



Fontos információk a megfelelő használathoz. Ennek az útmutatásnak a figyelmen kívül hagyása a grillsütőben keletkező károsodásokhoz vezethet.



User information. This information helps you to use all the functions correctly.

EZEKNEK AZ ÚTMUTATÁSOKNAK A FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA TŰZHÖZ VAGY ROBBANÁSHOZ VEZETHET, MELY ANYAGI KÁROKKAL, TESTI SÉRÜLÉSEKKEL VAGY HALÁLLAL JÁR HAT.

A nyitott berendezésrészek nagyon forróak lehetnek. A kisgyermek a forró berendezéstől (még akkor is, mikor hűl) mindenkor távol tartandók.

Ennek a grillsütőnek néhány darabja, ahogyan ebben a kézikönyvben azt kiemelten említik is, éles szélékkel rendelkezhet! Amennyiben szükséges, megfelelő védőkesztyű viselendő.

Azokat az összeszerelt részeket, melyeket a gyártó által plombálással biztosítottak, tilos a felhasználóknak megváltoztatniuk. A berendezés bármiféle, illetéktelenek által történt átépítése veszélyes lehet.

FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Összeszerelés és használat előtt kérjük ennek a kézikönyvnek a gondos és hiánytalan átolvasását.

- A gyártói garancia érvénytelenné válhat ennek a terméknek a hibás használatakor.
- A gyártó vagy kereskedelmi képviselője nem tud azoknak az élelmiszereknek a használhatatlanságáért, illetőleg a bennük előforduló bármiféle károkért felelősséget vállalni, melyeket ezen a berendezésen készítenek el.
- A megfelelő, erre a berendezésre megadott tüzelőanyagokat használják. Érdeklődjön kereskedőjénél a pontos tüzelőanyag iránt, hogy ezt a grillsütőt mire tervezték.

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

- Ennek a grillsütőnek a használata előtt a felhasználónak minden biztonsági feltételt, meg kell értenie.
- Amennyiben kérdései lennének ezzel az útmutatóval kapcsolatban, úgy a grillsütő használata előtt forduljon

magyarozatért helyi kereskedőjéhez.

- Ezt a berendezést használat előtt megfelelően össze kell szerelni. A kézikönyvbeli útmutatások figyelmen kívül hagyása komoly károkhoz illetve sérülésekhez vezethet.

SZEMÉLYBIZTONSÁG

- Az alkohol, gyógyszerek illetve drogok befolyásolhatják a felhasználó azon képességét, hogy ezt a grillsütőt megfelelően szerelje össze, illetőleg biztonságosan használja.
- Minden egyes használat előtt gondosan át kell vizsgálni ezt a grillsütőt üzembiztonságilag.
- Mielőtt a grillsütő darabjait eltávolítják vagy leveszik, biztosnak kell annak lennie, hogy az ki van kapcsolva és lehűlt.
- Soha ne kíséreljük meg a grillsütőt akkor mozgatni, mikor működésben van, vagy mielőtt még nincs eléggé lehűlt.
- A grillsütő használatánál mindig szemügyre kell venni a grillezendő darabot.
- Ne hagyjuk a grillsütőt felügyeletlenül, ha be van gyújtva. Ha be van gyújtva a sütő, vagy grilleznek vele, akkor a felhasználónak mindenkor a berendezés mellett kell maradnia.
- Amennyiben kérdései lennének ezzel az útmutatóval kapcsolatban, úgy a grillsütő használata előtt forduljon magyarozatért helyi kereskedőjéhez.
- Ezt a berendezést használat előtt megfelelően össze kell szerelni. A kézikönyvbeli útmutatások figyelmen kívül hagyása komoly károkhoz illetve sérülésekhez vezethet.



FIGYELEM!

A hozzáférhető nyílások nagyon forróak lehetnek

HARMADIK FÉL BIZTONSÁGA

- A felhasználó felelős harmadik fél biztonságáért, ha a grillsütő működésben van.
- A felhasználónak biztonságos távolságban kell a grillsütőtől lennie, ha működésben van.
- A gyermekeket és az állatokat tartsa távol, ha a grillsütő működésben van, és amíg le nem hűl.

HELYSZÍN

- Ne használja belső helyiségekben. A grillező berendezéseket CSAK NYÍLT TÉRI HASZNÁLATRA tervezték.
- Időjárással szemben védett környezetben, főképp előtető alatt használják.
- Ügyeljen arra, hogy a grillező a működés előtt sík és biztonságos felületen álljon. Ha van, a kerekek rögzítéséhez használjon görgörögzítőket.
- Gyúlékony felületektől, vagy felépítményektől egy méternél nagyobb távolságra használja.
- Ne tolja használat közben a berendezést.

ÓVATOSAN, ÉGÉSVESZÉLY

- A grillező részei rendkívül forrók lehetnek és komoly égési sérüléseket okozhatnak – a felületeket rövid ideig ujjával tesztelje, mielőttbiztosan nekikezdene.
- A grillezőfedél fogantyúja nagyon forróvá válhat! Főzőkesztyűk és hosszú ujjú ruha használata ajánlott.
- Ha zárt grillezőfedélnél grilleznek, akkor a fedél nyitásokor legyen rendkívül óvatos, mivel a forró legegő hirtelen kiáramlása megégetheti a védtelen kart.

ÓVATOSAN, GÁZKOCKÁZAT

- Győződjön meg arról, hogy a gázcsatlakozók és a gáztömlők jó állapotban vannak-e és megfelelően fel vannak erősítve.

- Használat előtt minden gázvezetékét és gázcsatlakozást ellenőrizzen a szivárgások miatt.
- Gyúlékony anyagokat ne tartson a grillező közelében.
- Ne közvetlenül a grillező alá helyezze el a gázpalackot.
- Ne a grillező alatt vagy annak közelében tartsa a PB gázpalackot.
- Ne használjon a grillező közelében sprayket, illetve ne rakja le azokat oda.
- Ne használjon benzint vagy más gyúlékony gőzöket, illetve ne tartsa azokat ennek a grillezőnek a közelében.
- Ügyeljen arra, hogy használat után, és ha a grillező tflügyelet nélkül hagyta, a gáz a gázpalackon KI (OFF) állásra legyen állítva.
- A grillező kikapcsolásakor zárja el a gázt a tápforráson, mielőtt minden égésszabályozót kikapcsolnak.
- Ne tartson a földfelszín alatt gázpalackot. A PB gáz nehezebb a levegőnél. Amennyiben szivárgás lenne, úgy a gáz összegyűlik, és egy láng vagy elektromos szikra esetén begyulladhat.

ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGÁÉRT

Ha Ön gázszagot érez:

- Zárja el a grillező felé vezető gázellátást.
- Oltsa el a nyílt lángokat (gyertyákat, cigarettákat stb.)
- Űrítse ki a környéket, hogy az el nem égett gáz elillanjon.
- Találja meg a gázszag okát, hogy azt minél előbb megszüntethessék. Amennyiben a PB gázpalackok valamelyikétől jön a szag, egy magasabban lévő biztonsági távolságból azonnal hívja a tűzoltóságot.

A gázpalacknak grillezőhöz történő csatlakoztatása érdekében keresse a kézikönyvben található megfelelő fejezetet. A szivárgás tesztért forduljon a kézikönyvben található megfelelő.

BIZTONSÁGI FELSZERELÉSEK

Ha olajjal vagy zsírral grilleznek, akkor az oltóanyagot könnyen hozzáférhetően kell elhelyezni. Amennyiben benzin-, vagy zsírtűzre kerülne sor, úgy ne kísérelje azt meg vízzel vagy alkohollal oltani. Használjon porral oltót, vagy fojtsa el földdel, homokkal, v. nátronnal.

ESŐVEL JÁRÓ VESZÉLY

Ha olajjal vagy zsírral grillezés közben esni kezd, akkor zárja el a gázellátást és az összes égőt, majd a grillezőt olyan hamar, ahogyan csak lehet, fedje le. Távolítsa a személyeket és az állatokat a grillező mellől. Ne kísérelje meg a grillezőt mozgatni, mielőtt az le nem hűlt és biztonságosan nem mozgatható.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Ez a grillező berendezést NYÍLT TÉRI HASZNÁLATRA tervezték, és nem épületben, garázsban ill. egyéb zárt helyiségekben történő használatra.



MEGJEGYZÉS:

A grillező összeszerelése előtt azokat az oldalakat, melyek a darabokkal és az összeszereléssel foglalkoznak, gondosan olvassa el.

MEGFELELŐ HELYSZÍN AZ ÖN GRILLEZŐJÉNEK

Gázos grillezőket ne használjon garázsokban, verandákon,

szélfogókban, kocsiszínekben ill. egyéb zárt helyiségekben. Az Ön gázos grillezőjét csak szabadban használja, legalább 430mm-es távolsággal minden éghető felülettől. A grillezőt nem helyezhető éghető felületek alá. Ne gátolja a levegő áramlását és a szellőzést a grillező háza körül. Tartsa a grillezőt az éghető anyagoktól távol!

INFORMÁCIÓK A GÁZRÓL ÉS A NYOMÁSSZABÁLYOZÓRÓL

A gázos grillezőket emberek milliói használják biztonsággal, ha követik az egyszerű biztonsági intézkedéseket. Ez a grillező csak PB gáz használatára készült. Egy 4,5 kg-os vagy nagyobb méretű palack ajánlott ennek a grillezőnek a használatához. Megfelelő nyomásszabályozóra és megfelelő palackra van szüksége Önnek ahhoz, hogy a grillezőt biztonságosan és hatékonyan üzemeltethesse. A tüzelőanyag-rendszerben használt alkatrészeket ehhez a grillezőhöz tervezték (lásd a pótalkatrészek jegyzékét).

GARANCIA

Amennyiben a vásárlási időponttól számított 12 hónapon belül valamely alkatrész a hibás megmunkálás vagy anyaghiba miatt felmondja a szolgálatot, akkor az AL-KO (Masport) a hibás alkatrészt ellenszolgáltatás nélkül pótolja vagy kijavítja. Kérjük, a részleteket olvassa el a jótállási jegyen. Ne használjon megbízhatatlan grillezőt.

PB GÁZPALACK

A gázpalack gyártója/kereskedője felelős a PB gázpalack biztonságosságáért és teljesítmőképességéért. Ez nincs benne az AL-KO (Masport) grillező garanciájában. Ne használjon biztonságot veszélyeztető gázpalackot. Használjon ehhez a grillezőhöz megfelelő gázpalackot, ha nem biztos benne, akkor érdeklődjön az Ön kereskedőjénél.

CSOMAGOLÁS ELTÁVOLÍTÁSA

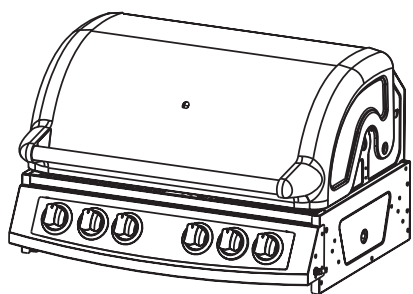
Távolítsa el az összes védőcsomagolást, ide értve a nemesfém felületre tett védőfóliát is. Ügyeljen arra, hogy a csomagolóanyagot rendesen távolítsa el, vagy ahol lehet, szállítsák el újrahasznosításra, a helyileg érvényes hulladékelszállítási előírások betartásával.

ÁBRÁK

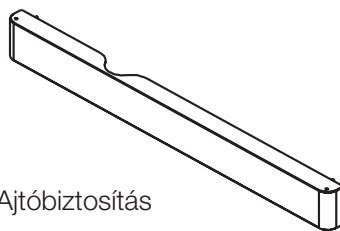


Maestro

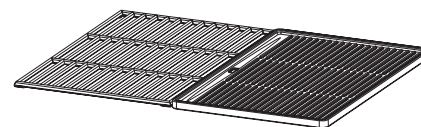
SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEM – MAESTROGRILLS



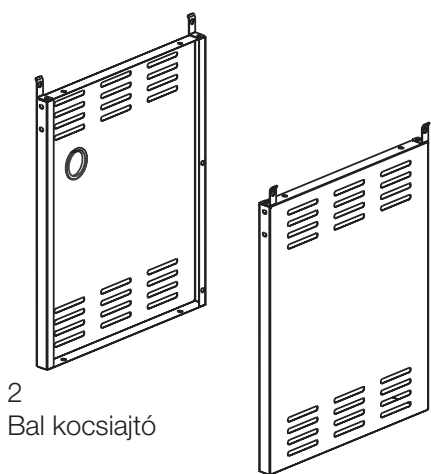
1
Grillezőtest egység & Grillezőfedél



8
Ajtóbiztosítás

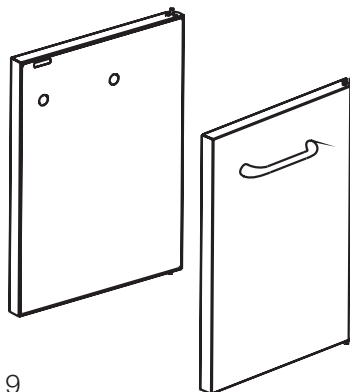


14
Grillrostély & Grillap



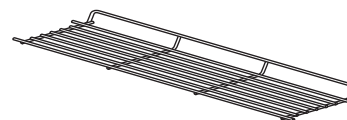
2
Bal kocsiajtó

3
Jobb kocsiajtó

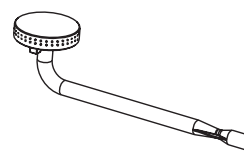


9
Bal ajtó

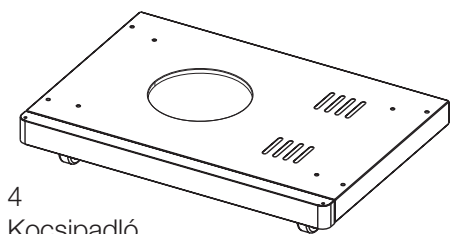
10
Jobb ajtó



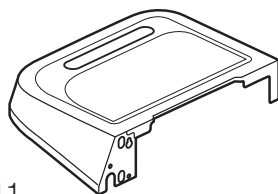
15 Melegentartó rostély



16 Égő a jobb oldali polchoz



4
Kocsipadló



11
Bal oldalpolc



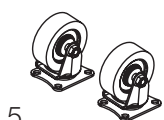
17
M4 x6 csavar x4



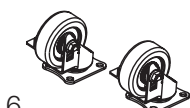
18
M6 x10 csavar x2



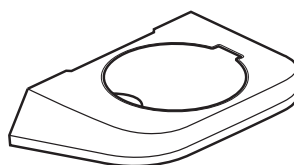
M6 x20 csavar x2



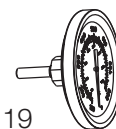
5
Görgők



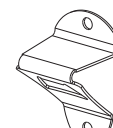
6
Rögzíthető beálló görgők



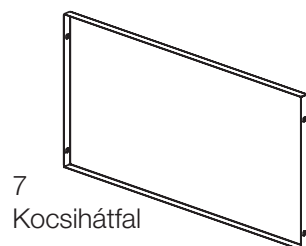
12
Jobb oldalégő



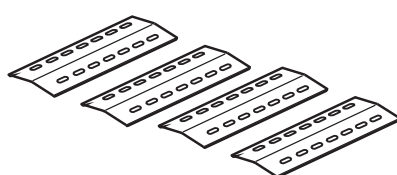
19
Hőmérséklet-jelző



20
Palacknyitó



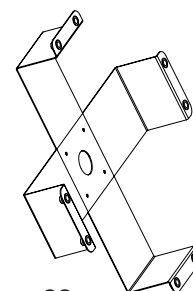
7
Kocsihátfal



13
Lángelosztó



21
Csatlakozótömlő és
nyomáscsökkentő



22
Henger tartó

ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓK – MAESTROGRILL

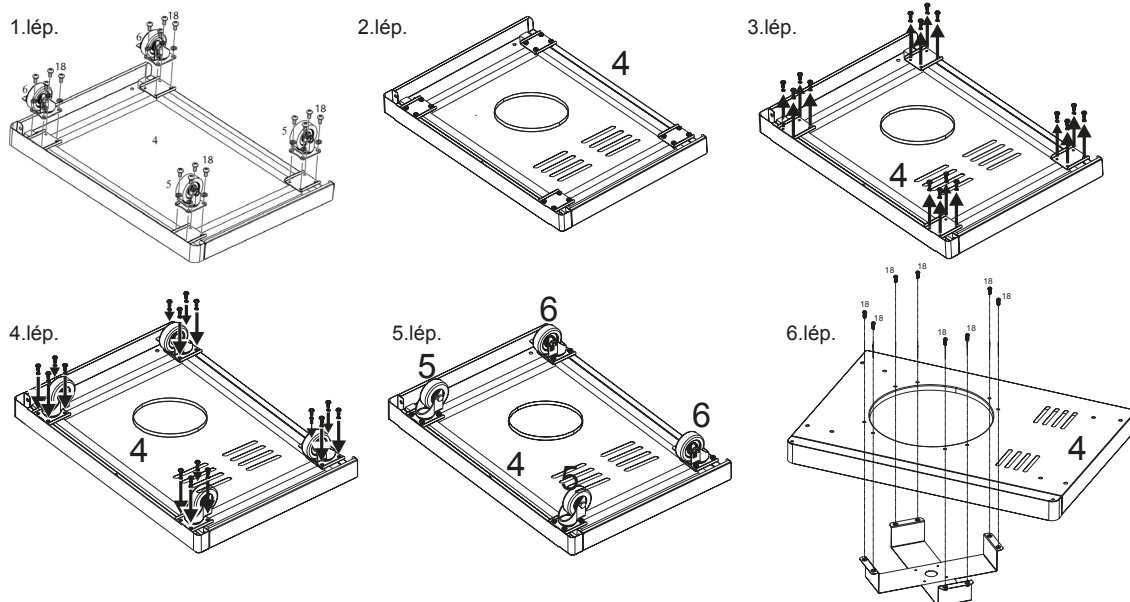


MEGJEGYZÉS:

Összeszerelés előtt ügyeljen arra, hogy az összes felsorolt alkatrész és berendezés meglegyen. A grillező összeszerelésekor ügyeljen arra, hogy azt sík felületen tegye.

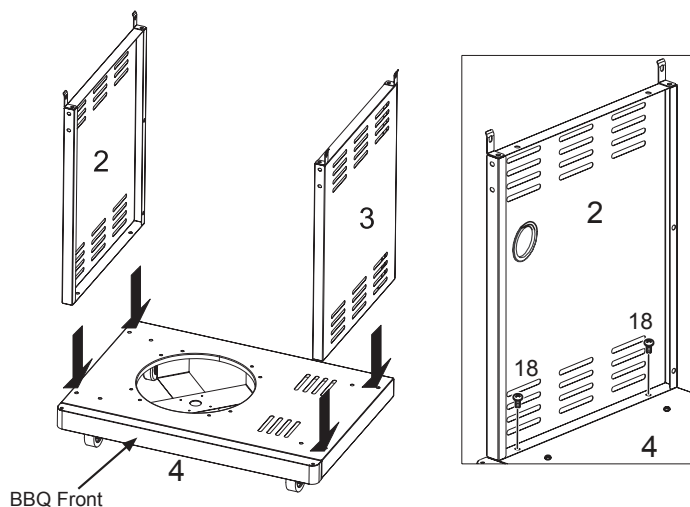
1 LÉPÉS

16 darab M6x10 csavarral (18) és 16 darab rugós alátéttel szereljen fel 2 darab görgőt (5) elöl a fenéktálcán (4) és 2 darab görgőt (6) hátul a fenéktálcán.



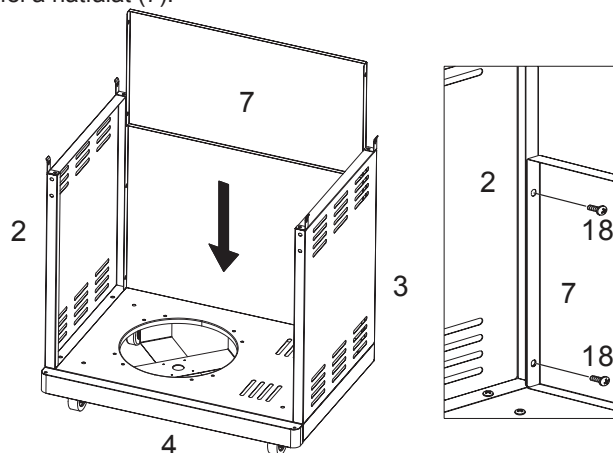
2. LÉPÉS

4 darab M6x10 csavarral (18) szerelje fel balról (2) és jobbról (3) az oldalfalat.



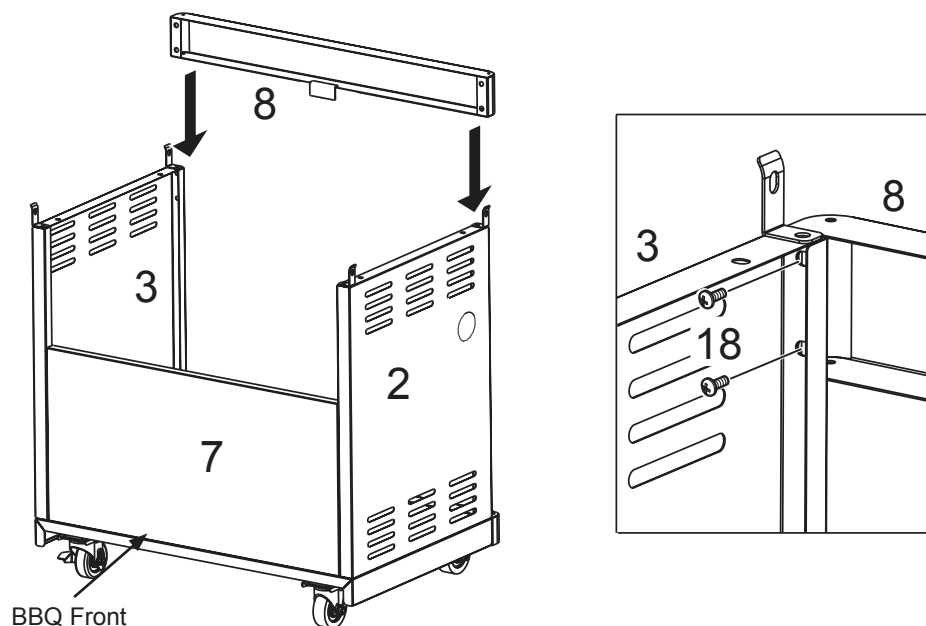
3. LÉPÉS

4 darab M6x10 csavarral (18) szerelje fel a hátfalat (7).



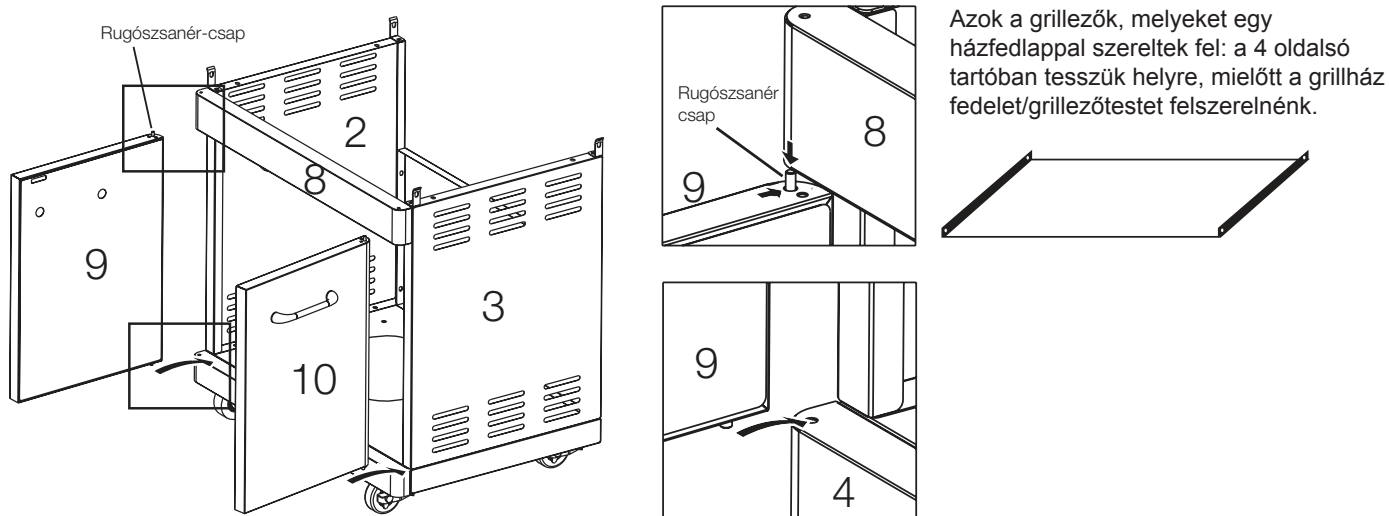
4. LÉPÉS

4 darab M6x10 csavarral (18) szerelje fel az ajtóbiztosítást (8).



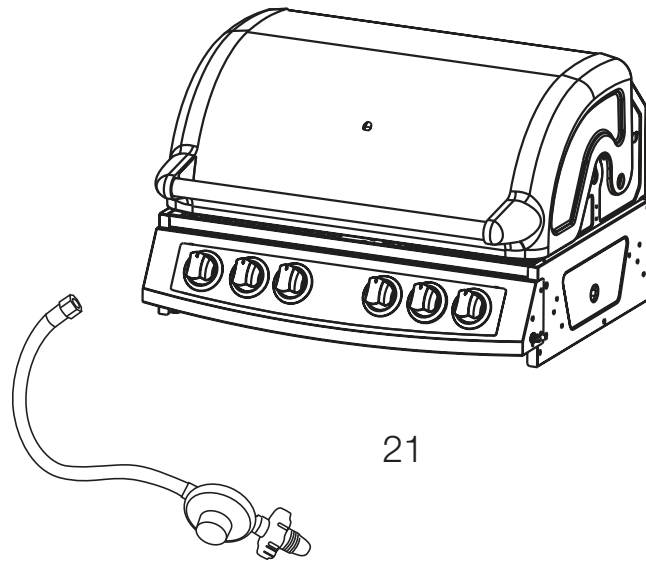
5. LÉPÉS

4 darab M6x10 csavarral (18) szerelje fel az ajtóbiztosítást (8).

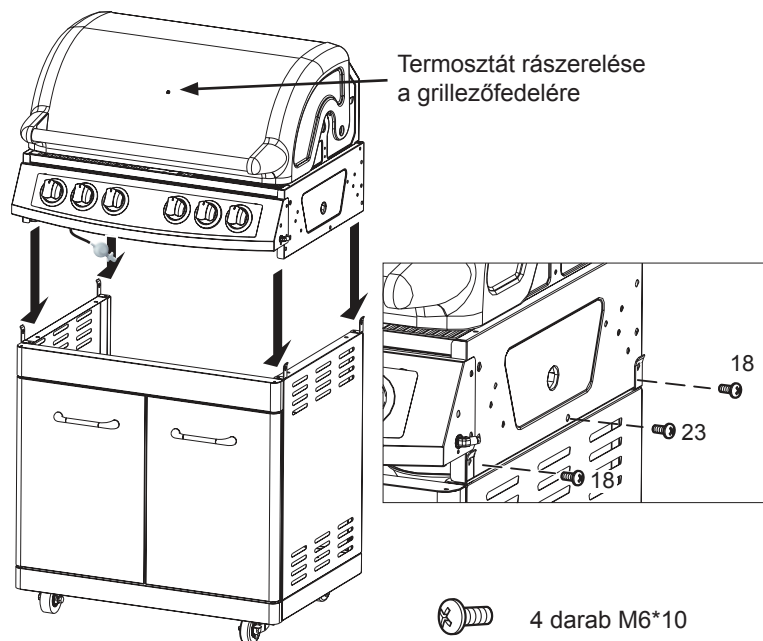


6. LÉPÉS

Kösse össze a gáztömlőt és a nyomáscsökkentőt a grillezővel, mielőtt a grillezőtestet ráhelyezi a ház alsó részére. Győződjön meg arról, hogy a kötések biztosan és erősen állnak-e, és az összeszerelés befejezése után végezze el gázszivárgás tesztet (ahogyan később ebben az útmutatóban leírjuk).

**7. LÉPÉS**

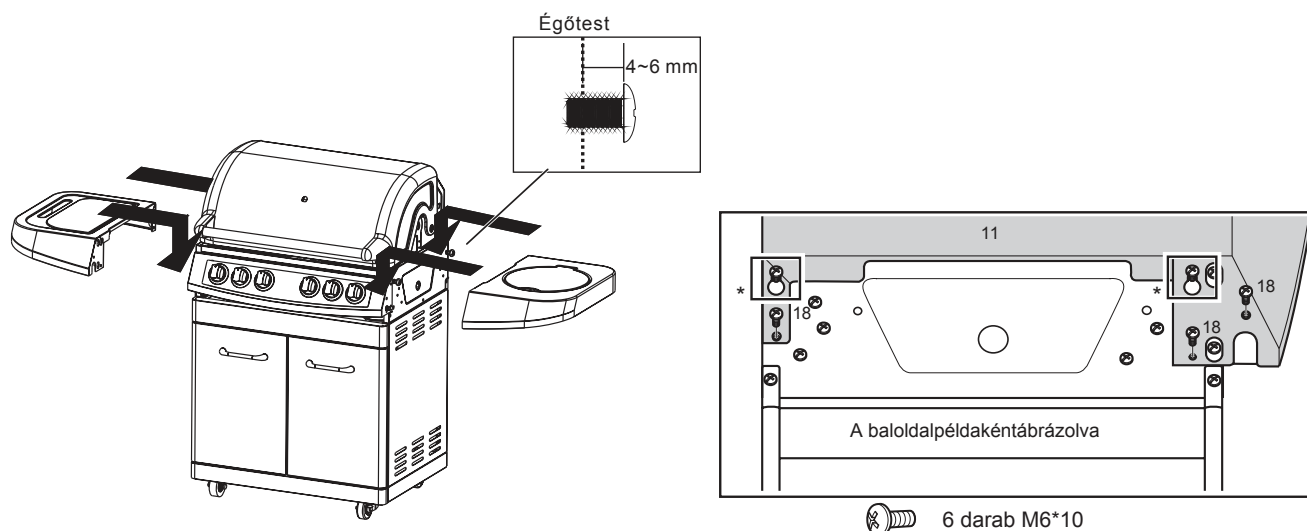
Távolítsa el az összes csomagolást a grillezőfedélből (1). Távolítsa el a grill rostélyt/lapot. A grillezőház/grillezőtest (1) nagyon nehéz, két emberre van szükségünk, hogy helyre tegyék. 4 darab M6x10 csavarral (18) biztosítsa a grillezőtestet azokon az oldalfalacson, melyek az oldalfalakon (2) & (3) találhatóak.



A grillezőfedelelet az összeszerelt hőmérsékletjelző nélkül csomagolták.

8. LÉPÉS

Lazítsa meg a csavarokat a grillezőtest bal és jobb oldal falain. Emelje kicsit meg a bal oldalpolcot (11), majd engedje le, és akassza rá a meglazított csavarokra, majd ezekkel jól erősítse rá a grillezőtestre. Ismétlje meg a folyamatot, hogy a jobb oldalpolcot (12) is ráerősítse a grillezőtest egységre.

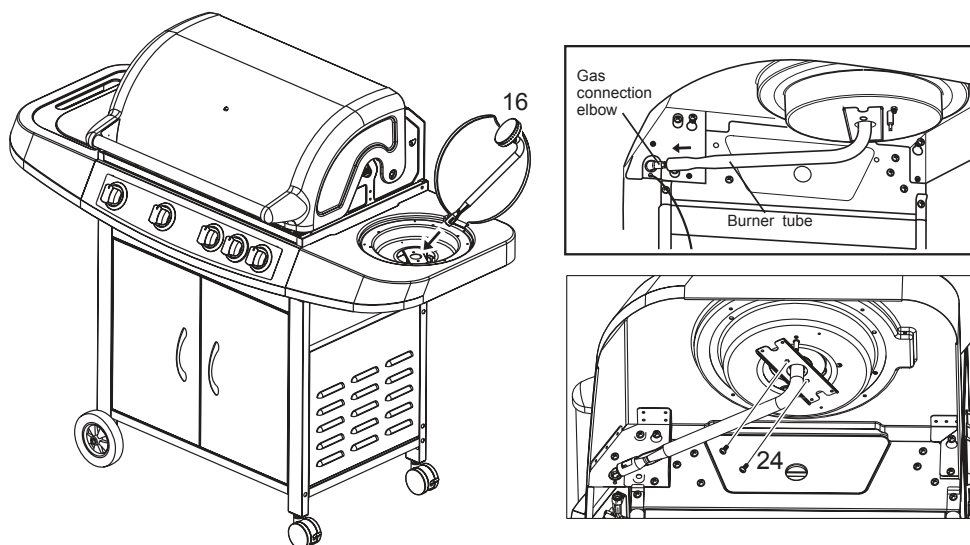


MEGJEGYZÉS:

A 18-as számú csavarok már a helyükön vannak, hogy az oldalpolcot felszerelhessek.

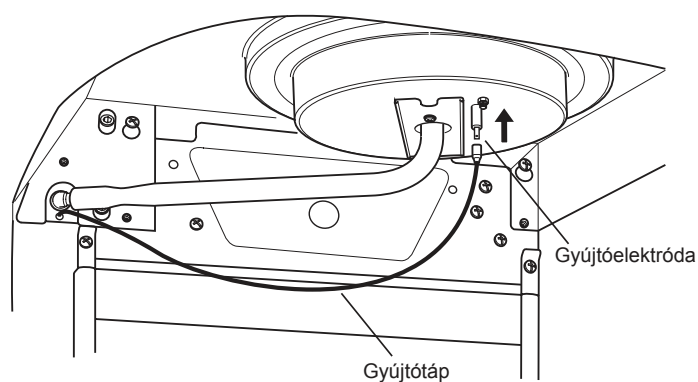
9. LÉPÉS

Nyissa a fedelet a jobb oldalpolcon, és vezesse be az égő (16) végét a jobb oldalpolc (12) megfelelő nyílásába. Az égő (16) végét kösse össze a könyökalakú gázcsatlakozással, és az égőt M4x6 csavarokkal jól erősítse fel.



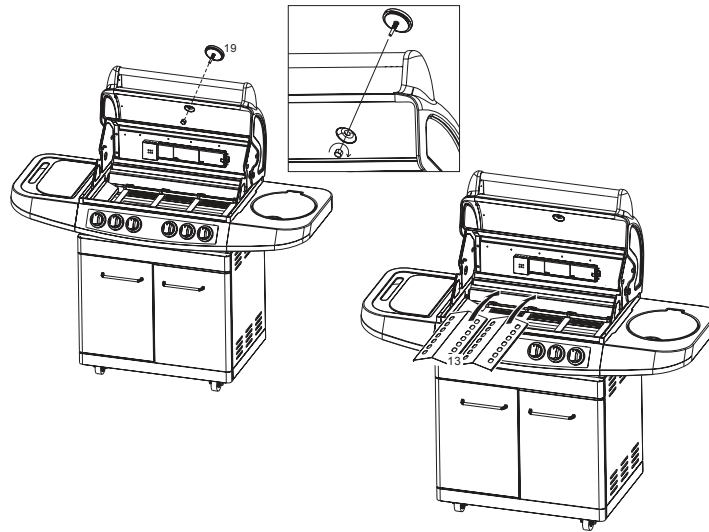
10. LÉPÉS

Kösse össze a gyújtást tápláló kábelt a gyújtóelektrodával.



11. LÉPÉS

Távolítsa el a tartókat a hőmérsékletjelző csévéről, helyezze be a grillezőfedélbe, igazítsa be a jelzőt és ugyanazokkal a tartókkal erősen rögzítse. Helyezze a lángelosztót (13) az égőre, mely a hátsó szellőzés a lángelosztó megfelelő pozícionálásához szolgál.

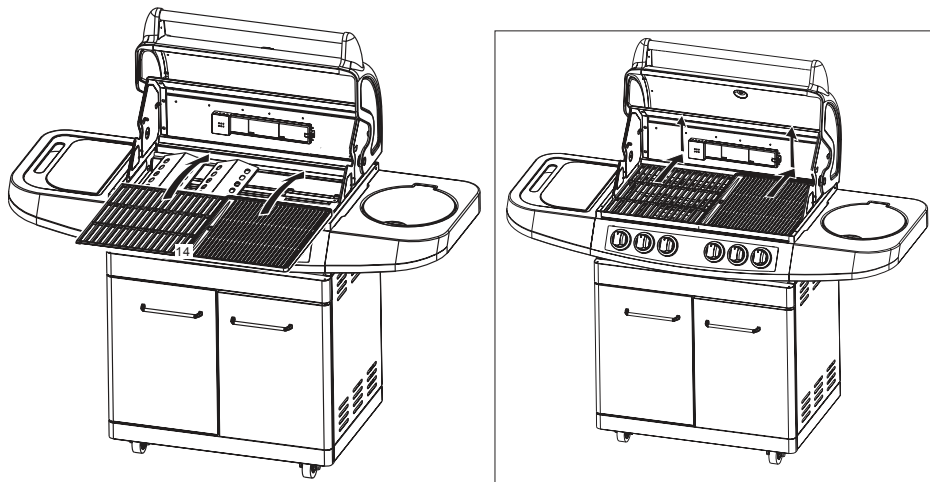
**MEGJEGYZÉS:**

Csak a grillrostély alatt helyezze el a lángelosztót. Ehhez a grillezőhöz 4 égőfedelelet mellékeltek.

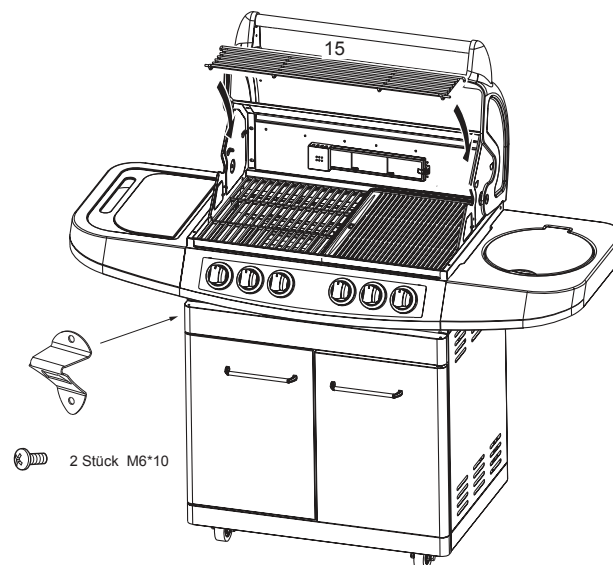
- Amennyiben Ön zárt lapos grillezőrendszert használ grillrostélyos helyett, úgy távolítsa el az égőfedelelet a lap alatt.
- Ha Ön egy cserélhető főzőrendszert használ áthaladó grillrostéllyal, akkor kérjük, mind a négy gázégőt helyezze be

12. LÉPÉS

Alkalmazza a grillrostély(oka)t vagy grill/főzőlapokat, ahogyan ábrán látható.

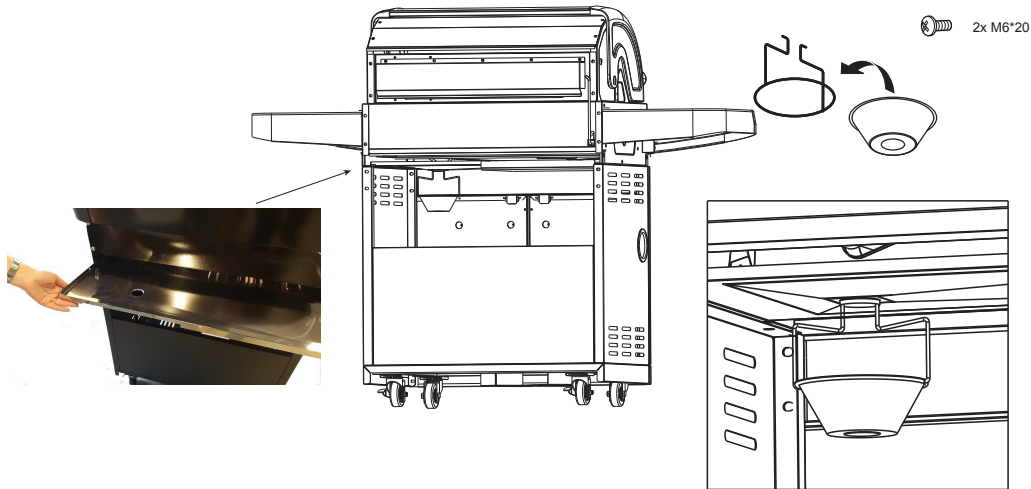
**13. LÉPÉS**

Helyezze a melegentartó rostélyt (15) a tartóba.



14. LÉPÉS

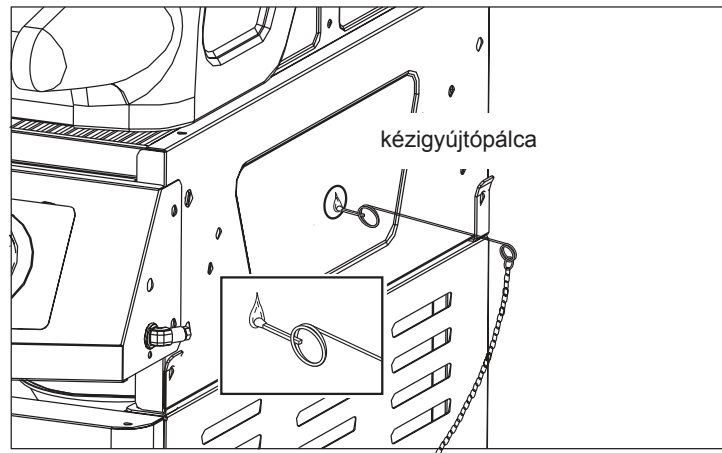
Helyezze fel a cseppfogóedényt a csepegtető tárcára.



15. LÉPÉS

Amennyiben bármilyen okból kézzel kell a grillezőt begyújtani, akkor egy gyufaszálat a gyújtópálcára kell erősíteni, majd azt meggyújtani és odahelyezni.

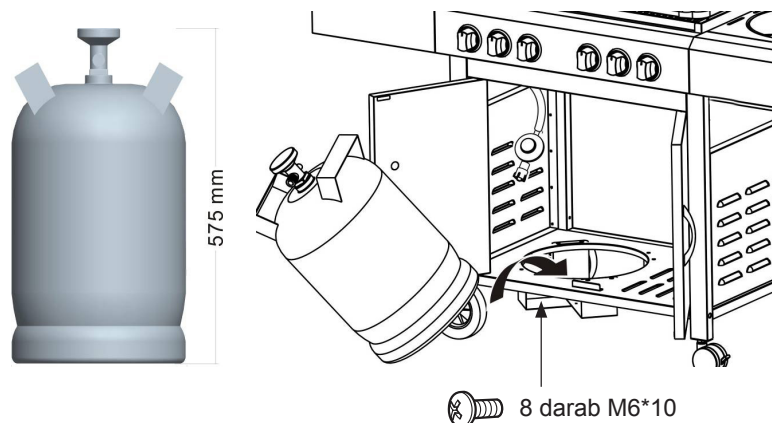
Aktiválja az égő gyufaszálhoz legközelebb lévő főégőt. Amennyiben ez az égő meggyulladt, úgy a legközelebbi égőnél ismételje meg az eljárást, és sorjában az összes égőt aktiválja és gyújtsa meg.



16. LÉPÉS

Ellenőrizze, hogy a grillező fel van-e szerelve kiegészítő lemezzel, mely a grillrostélyt és a grillkocsit elválasztja.

Ellenőrizze, hogy a gázpalack magassága az 575mm-t, az átmérője pedig a 300mm-t nem lépi-e túl. Ha a gázpalack ezeket a méreteket nem lépi túl, akkor üzemeléskor a kocsiba tehetik.



MEGJEGYZÉS:

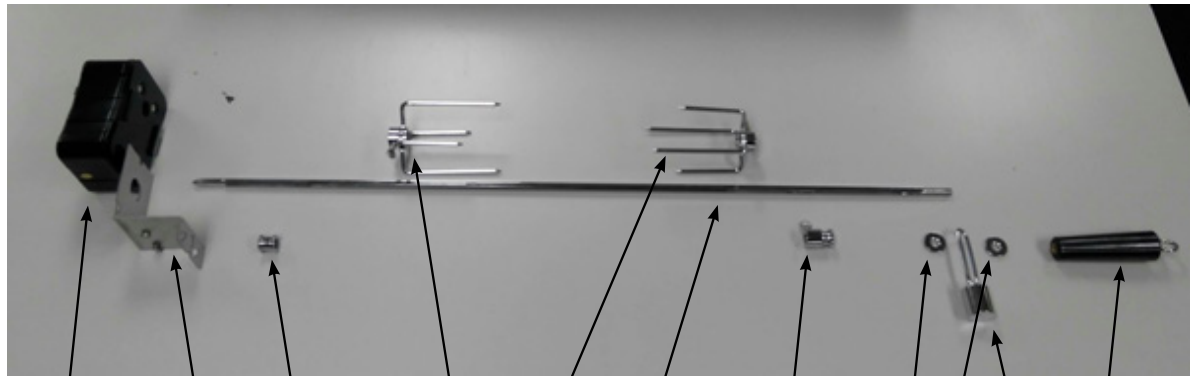
Ha a grillező rendelkezik válaszfallal, mely a házat elválasztja az égéskamrától, akkor a gázpalackot tarthatják a házban. Ha a ház nincs ezzel a válaszfallal felszerelve, akkor a gázpalackot a házon kívül kell elhelyezni.

FORGÓNYÁRS ÖSSZESZERELÉS (VÁLASZTHATÓ)

ÖSSZESZERELÉSHEZ SZÜKSÉGES SZERSZÁMOK

Csillagcsavarhúzó, 10mm-es villáskulcs.

FORGÓNYÁRS SZETT DARABJAI



Nyársforgató motor

Forgónyárs-tartó

reteszelés

Húsfogó kapcsok

Forgó-nyár

Beállító gyűrű csavarra

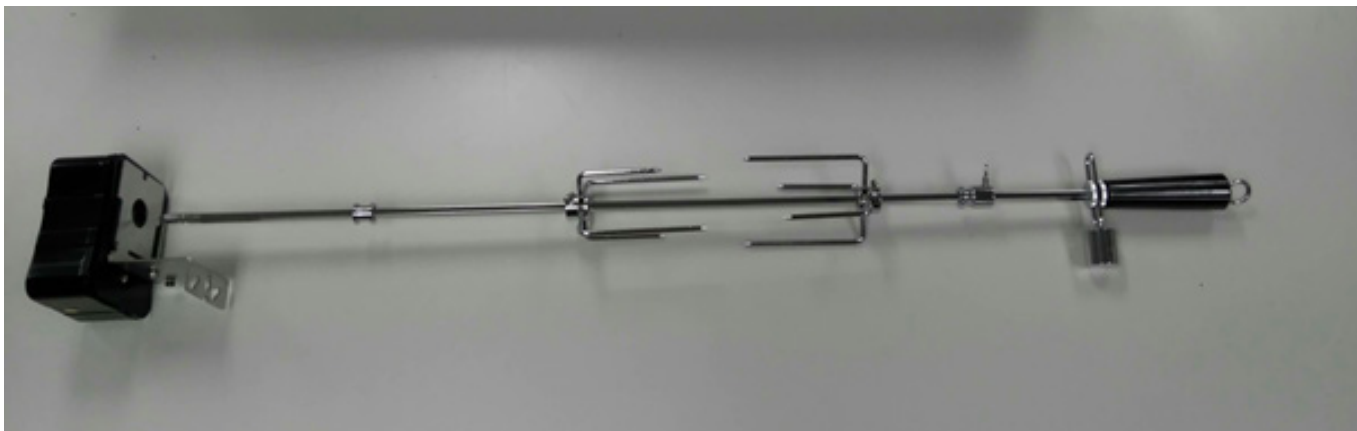
Ellensúly -alátét

Ellensúly

Forgónyárs nyél

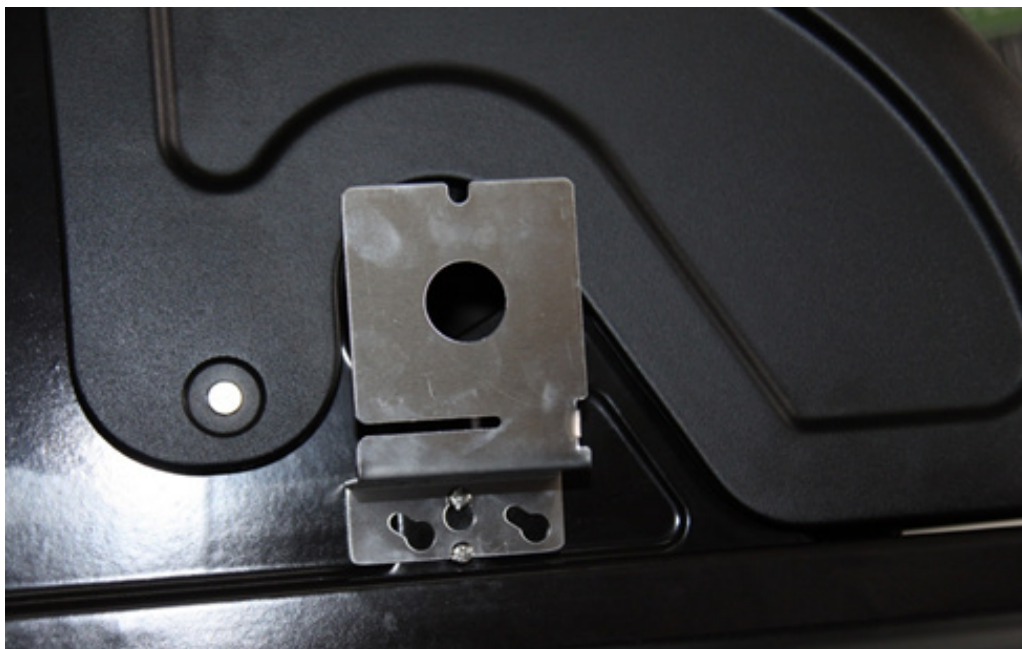
FORGÓNYÁRS FELSZERELÉSE HÚSFOGÓ KAPCSOKKAL

Tolja rá a húsfogó kapcsokat a forgónyársra. Tolja rá a beállítógyűrűt a menet végére; használja ebben a sorrendben a hengeres anyát, az ellensúlyt, az anyát és a forgónyárs markolatot. Tolja rá a beállítógyűrűt csavar nélkül a forgónyárs hegyes végére



FORGÓNYÁRS-TARTÓ RÁHELYEZÉSE A GRILLEZŐRE:

1. Nyissa ki a grillezőfedelelet. A forgónyárs-tartóval szerelt két csavart használja a grillezőtest oldalfalában erre tervezett szerelőfuratokban.
2. A fül és a félköralakú kikönnnyítés segítségével rögzítse a forgónyárs-tartót a grillezőtest oldalfalán.



NYÁRSFORGATÓ MOTOR ÉS FORGÓNYÁRS FELERŐSÍTÉSE A GRILLEZŐRE:

Tolja rá a nyársforgató motort a tartóra és helyezze nyársforgató egységet a motorba. Hagyja a hüvelyt az oldalfal-kikönnnyítésben, hogy forgás közben annyira kevés súrlódás jöjjön létre, amennyire csak lehetséges.



Amikor a forgónyársat használják, állítsa be hozzá az ellensúlyt, ha a grillezendő darab nincs egyensúlyban

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Ezt a grillező t csak nyílt téri használatra tervezték, és jól szellőztetett környezetben kell felállítani. Ügyelni kell arra, hogy a legkisebb távolságokra vonatkozó előírásokat betartsák.

LEGKISEBB TÁVOLSÁGOK:

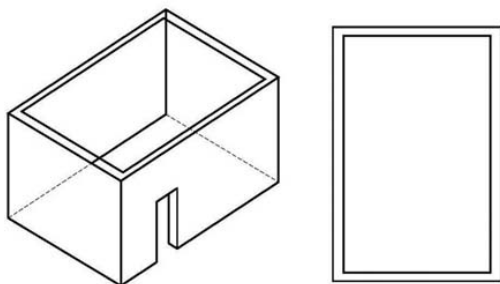
- Oldalaktól: 430 mm; Hátulról:430mm
- Felülről (függőlegesen):1000mm

Tartsa ezt a grillezőt éghető anyagoktól távol! Ezt a berendezést csak a talaj felett a szabadban természetes szellőztetéssel használhatják, ahol a gáz és az égési termékek nem torlódhatnak fel, ahol a széllel és a természetes hőáramlattal szétoszlanak. Ezt a grillező t nem vízi használatra lett terveztek.

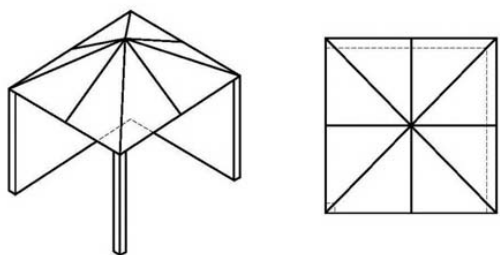
ZÁRT TÉRSÉGEKNEK, MELYEBEN EZT A BERENDEZÉST ÜZEMELTETIK, A KÖVETKEZŐ ELŐÍRÁSOK VALAMELYIKÉT KELL TELJESÍTENIÜK:

3. Zárt térség, minden oldalon falakkal, de legalább egy földfelszíni nyílással és tetőzet nélkül.
4. Részben zárt térség tetőzettel és nincs kettőnél több fala.
5. Részben zárt térség tetőzettel, kettőnél több falának a következő feltételeket kell teljesítenie:
 - a) teljes falfelületének legalább 25%-a teljesen nyitott vagy szabad
 - b) egyéb falfelületeinek legalább 30%-a nyitott és szabad
6. Erkélyeken az összes oldal, hát- és homlokfal legalább 20%-ának nyitottnak és szabadnak kell lennie és így is kell maradnia.

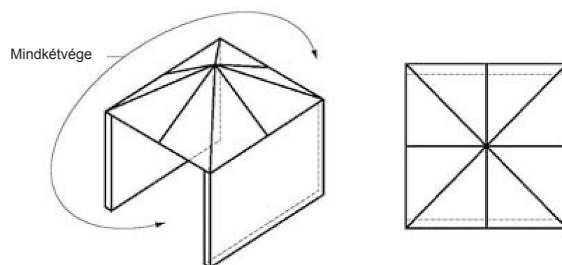
További magyarázatul lásd a következő ábrákat:



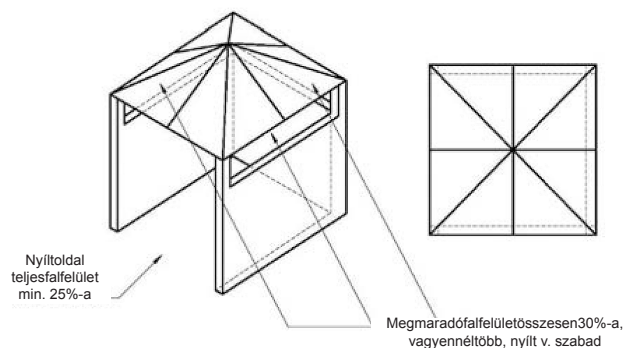
F1 ÁBRA – TÉRSÉG A SZABADBAN – 1. PÉLDA



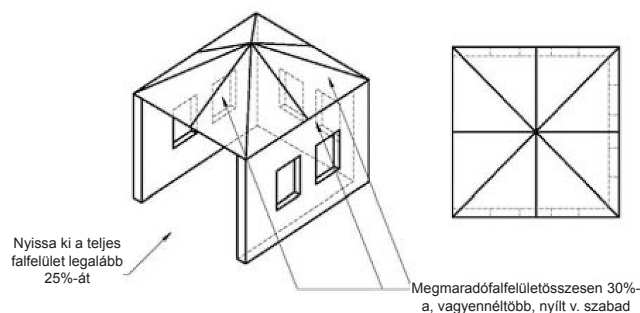
F2 ABRA – TERSEG A SZABADBAN – 2. PELDA



F3 ÁBRA – TÉRSÉG A SZABADBAN – 3. PÉLDA



F4 ÁBRA – TÉRSÉG A SZABADBAN – 4. PÉLDA



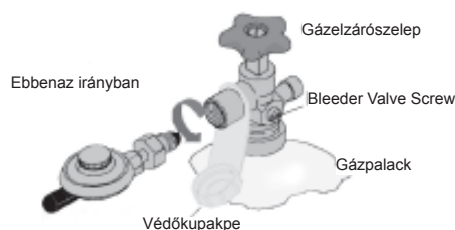
F5 ÁBRA – TÉRSÉG A SZABADBAN – 5. PÉLDA

EGYÉBŐVINTÉZKEDÉSEK

Ne torlaszolja el a szellőzőnyílásokat a grillezőtestben. Ha cserélni kell a gázpalackot, akkor győződjön meg róla, hogy el van zárva, és hogy ne legyen gyulladásveszély a közelben (cigaretta, nyílt láng, szikrák stb.). Ügyeljen arra, hogy a gáztömlőt ellenőrizze, és hogy az tekeredésektől és feszültségektől mentesen lógjon. A tömlőnek dörzsölődések, eltekeredések, ill. megtörések nélkül, mindattól szabadon kellene lógnia, mert ezek a szabad gázáthaladást gátolhatják. A csatlakoztatási ponton kívül a tömlő semelyik része se érítheti a grillező forró részeit. Ellenőrizze a tömlőt használat előtt. Amennyiben rongálódott a tömlő, úgy azt pótolni kell egy másikkal, mely PB használatára alkalmas, és a felhasználó ország nemzeti szabványának megfelel. Ne legyen 1,5m-él hosszabb. Amennyiben a legkisebb távolságokat nem tartanak be, úgy az a hiányos levegőáramlás alapján a grillező körül végtelen felforrósodáshoz vezethet, ami a gyártói garanciát semmissé teszi.

GÁZRÓL ÉS NYOMÁSSZABÁLYOZÓRÓL INFORMÁCIÓK

Ezt a grillező t csak PB gáz használatára tervezték. Ezzel a grillezővel 4,5 kg-os vagy nagyobb méretű palackot ajánlanak. Az alkalmas PB szabályozónak 2,75 kPa kimeneti nyomásúnak kell lennie. Azért, hogy a grillezőt biztonságosan és hatékonyan üzemeltethessék, megfelelő nyomásszabályozót és megfelelő palackot kell használni. Kérjük, forduljon helyi gázkereskedőjéhez a megfelelő gázpalack érdekében. Utalunk arra, hogy a gáznyomásszabályozó, melyet ezzel a grillezővel szállítanak, engedélyezett modell. Az elosztócső menettípusa 5/8 coll x 18.A csőméretről több információt itt talál: AS/NZS 5601/AG601. A gázpalackokat mindig egyenes helyzetben kell tárolni és használni.



GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A BERENDEZÉSHEZ

Ez a berendezés csak kisnyomású butánnal, propánnal vagy azok keverékével való használatára alkalmas, egy elasztikus tömlőn keresztül megfelelő kisnyomású nyomásszabályozóval van felszerelve. A grillező a következő üzemre van beállítva:

- 28-30 mbar nyomásszabályozó, butángázzal, 13+ kategóriánál
- 37 mbar nyomásszabályozó, propángázzal, 13+ kategóriánál
- 37 mbar nyomásszabályozó, butánnal, propánnal, vagy azok keverékével, I3B/P(37) kategóriánál
- 30 mbar és 50 mbar nyomásszabályozó butánnal, propánnal, vagy azok keverékével, I3B/P(30) ill. I3B/P(50) kategóriánál

Használjon megfelelő gázpalackot ehhez a grillezőhöz, ha Ön nem biztos ebben, akkor érdeklődjön az Ön kereskedőjénél.



FIGYELEM!

Csak a grillező típus tábláján felsorolt gázfajtát és gázkategóriát szabad az Ön grillezőjével használni.

GÁZTÖMLŐ ÉS GÁZNYOMÁSSZABÁLYOZÓ

Csak olyan gáznyomásszabályozót és tömlőt használjon, melyek a megfelelő nyomásánál a PB gázra meg vannak engedve. A nyomáscsökkentőnek teljesítenie kell az EN12864-et és annak az ország aktuális előírásait, melyben az fel van szerelve. Ezekről értesülhet a gáztartozékokkal foglalkozó legközelebbi kereskedőnél. Lásza a műszaki adatokat. Szigorúan tilos beállítható nyomást használni.

A cserélhető tömlőtípusoknak teljesíteniük kell az EN1763-1 szabvány 3. osztályát.

A tömlőnek teljesítenie kell annak az országnak a megfelelő szabványait, melyben azt alkalmazzák. A tömlőhossznak 0,7 m-nek (minimum) és 1,5 m-nek (maximum) kell lennie.

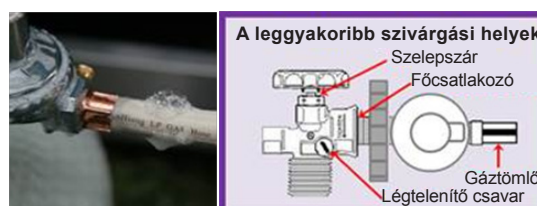
Az elhasznált vagy megrongálódott tömlőket cserélni kell. Győződjön meg róla, hogy a tömlő ne legyen eltömődve, vagy megtörve, és a csatlakozórészen kívül a grillező semmilyen más részével ne kerüljön érintkezésbe. Ajánlatos a tömlőt 1 évvel a gyártási időpont után kicserélni, vagy úgy, ahogyan azt a nemzeti feltételek megkövetelik.

TÖMÍTÉSVIZSGÁLAT (SZIVÁRGÁSTESZT)

Mikor kell tesztelni: Minden alkalommal, mikor a nyomásszabályozót rácsatlakoztatják a gázpalackra, a gáznyomásszabályozót és a tömlőegységet szappanos-vizes szivárgás-tesztel kell ellenőrizni. Hosszabb állás után, pl. grillszezon kezdetén, ugyancsak ellenőrizni kell.

Mit használjunk: szappanos-vizes oldószerre van szükség a szivárgás tesztelésére. A folyékony szappan és víz elegye jól működik (szükség esetén más háztartási tisztítószer használható).

Hogyan teszteljük: tegyünk szappanos vizet egy öblítő palackba. Nyissa ki a gázpalackot, de a grillezőt ne tegye rá. Következésképpen az egész szelepet, nyomásszabályozót és a tömlős egységet permetezze le szappanos vízzel, beleértve a grillezőt a tömlőcsatlakozókat is. Egy másik lehetőség az, hogy a szappanos vizet egy festő vagy konyhai ecsettel viszik fel. Ha gázszivárgás van, akkor buborékok képződnek és gázszagot érezhetünk. Ha gázszivárgást találnak, akkor azonnal zárják el a gázpalackot!



Ha gázszivárgást találtak, akkor ne tegye rá a grillezőt, illetve ne kísérelje meg használni. A javításért forduljon az Ön grillezőtő kereskedőjéhez.

MŰKÖDÉS



FIGYELEM!

Kezds előtt győződjön meg arról, hogy Ön teljes mértékben jártas az ebben a kézi könyvben szereplő biztonsági információkban. Ezt a grillezőt nem arra tervezték, hogy a grillezőfelület több mint 66%-át tartósan főzőlapnak használja. Ha a grillezőfelület teljesen lefedik főzőlapokkal, akkor túlzottan nagy forráság léphet fel, és ez a grillezőt megrongálhatja.

- Soha ne hagyja 10 percnél hosszabban maximálisra állítva, kivéve azt, mikor valóban grilleznek. Ha az égő begyújtott állapotban sisseregő hangokat ad magából ki, akkor belül éghet. Kapcsolja ki az égőt, engedje lehűlni, majd újra kísérelje meg begyújtani.
- Minden használat után zárja a gázpalack szelepét.
- Soha ne használjon műanyagból vagy üvegből készült tárgyakat a grillezőjén.
- Soha ne használja a grillezőt erős szélnél.
- Soha ne fektesse a gázpalackot az oldalára. (Állítsa mindig egyenesen).
- Az elasztikus gáztömlő vagy az elektromos kábel soha ne kerüljön a grillező forró felületeivel érintkezésbe.
- Soha ne támaszkodjon túl erősen neki a grillező oldalpolcainak,
- vagy soha ne kíséreljék meg a grillezőt úgy szállítani, hogy az oldalpolcainál fogva emelik.
- Az első grillezés előtt a grillezőt alaposan tisztítsa meg forró szappanos vízzel. Ez azoknak a maradványoknak és oldószereknek, az olajoknak és zsíroknak az eltávolításáért szükséges, melyek a gyártási folyamatból visszamaradhattak. A főző és a grillező lapokat ugyanezen a módon kellene alaposan megtisztítani.
- Bizonyos alkotórészeket gyárilag öntvénymasszával zártak le; kérjük, ezeket ne távolítsa el.



MEGJEGYZÉS:

Mielőtt a grillezőt első alkalommal használják, be kell gyújtani és 30 percig a legalacsonyabb fokon kell égetni.

**FONTOS**

Az ezzel a grillezővel szállított gáznyomásszabályozó integrálva lehet esetleg egy túlfolyószelepes biztonsági szerkezettel. Ez lép működésbe azért, hogy a gáznyomásszabályozó zavaránál megakadályozza a gázáramlást. Fontos, hogy a grillező felhasználója győződjön meg arról, hogy a gázpalack nyitása előtt minden gázszelep a grillezőn a „KI” állásban van-e. Ha a gázszelepek a grillezőn a gázpalack nyitása előtt nyitva vannak, akkor a túlfolyószelepes biztonsági szerkezet működésbelép és megakadályozza a grillező begyújtását. Újraindításkor a grillezőszelepei és a gázpalackok szelepei zárnak, 1 percig várakoznak, és aztán úgy gyújtanak, ahogyan alább leírjuk.

GRILLEZŐ BEGYÚJTÁSA

A grillező begyújtása egyszerű, de megfelelő óvatossággal kell végezni. Győződjön meg róla, hogy a gáz be legyen a gázpalackon kapcsolva, vagy hogy a gázt a grillezőhöz vezessék. Ugyanígy ügyeljen arra, hogy a grillezőfedél nyitva legyen, amennyiben az Ön grillezője ilyet tartalmaz.

SZIKRAGYÚJTÁS

Nyomja meg a szabályozógombot és állítsa az óra járásával ellentétesen a magas állásra. Egy kattánós hangnak kellene hallhatónak lennie, mivel a gyújtó szikrát hoz létre, mely a gázt meggyújtja. Mikora láng látható, engedje el a szabályozógombot.

PROBLÉMÁK A GYÚJTÁSNÁL

Ha az égő az első kísérletnél nem gyullad meg, akkor ellenőrizze a gáznyomásszabályozót, majd újra próbálja meg néhányszor. Ha még mindig nem gyullad meg az égő, akkor várjon néhány percet a következő gyújtási kísérlettel, hogy a gáz eltűnhessen. Amennyiben nem tudnak kielégítő eredményt elérni, úgy forduljon az Ön szakkereskedőjéhez, mielőtt tovább haladna.

MEGJEGYZÉS: Ha a gyújtási útmutatásokat nem követik előírás szerűen, akkor az veszélyes helyzethez vezethet.

A FŐÉGŐ ÉS AZ OLDALÉGŐ BEGYÚJTÁSA (INTEGRÁLT GYÚJTÁS)

1. A grillező begyújtása előtt nyissa ki a fedelet.
2. Ellenőrizze, hogy az összes kapcsológomb „KI” (OFF) álláson legyen.
3. Nyissa a gázpalackon a gázszelepet. MEGJEGYZÉS: Az erre a grillezőre felszerelt szelepek biztonsági szerkezettel rendelkeznek. A szelepet a forgatás előtt lefelé kell nyomni. Ez a funkció megakadályozza a gomb esetleges bekapcsolását.
4. A „KI” állásból nyomja a szabályozógombot lefelé, aztán az óramutató járásával ellentétesen forgassa „Magas (☞)” állásra addig, míg kattánós hang nem hallható.
5. Ismétlje meg a 4. lépést 3-4-szer, míg az égő be nem gyullad.
6. Ha az égő még sem gyullad be, akkor kapcsolja ki, várjon 5 percet, aztán kezdje újra a 4. lépésnél.
7. Ha az égő begyulladt, akkor ugyanezen a módon gyújtsa meg többi égőt is.
8. Forgassa a gombot az óramutató járással ellentétesen, hogy a hőmérsékletet „Magasra (☞)” - „Közepesre (○)” - „Alacsonyra (☞)” állítsa be, attól függően, hogy mennyi hőre van szükség.

KÉZI GYÚJTÁS (FŐÉGŐ)**FONTOS**

Ha kézzel kell a grillezőt begyújtani, akkor használjon egy hosszú gyufaszálat egy gyújtófa-tartóban, vagy grill öngyújtót, hogy a kezüket ne égessék meg.

1. A grillező begyújtása előtt nyissa a grillező fedelét.

2. Ellenőrizze, hogy az összes kapcsológomb „KI” (OFF) álláson van-e.
3. Nyissa a gázszabályozó szelepet a gázpalackon.
4. A „KI” állásból nyomja a szabályozógombot lefelé, aztán forgassa az óramutató járásával ellentétesen „Magas (☞)” állásra.
5. Tartson egy meggyújtott gyufaszálat (egy gyújtófa-tartóban) a főégők valamelyikének közelébe. Az égő ezzel gyullad majd meg.
6. Ha az égő nem gyullad meg, akkor kapcsolja ki, várjon 5 percet, aztán ismétlje meg a 4. lépésnél.
7. Ha egy égő meggyulladt, akkor ugyanezen a módon gyújtsa meg a többi égőt is.
8. Fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétesen, hogy a hőmérsékletet magasra (☞) – közepesre – alacsonyra (☞) állítsa, attól függően, hogy mennyi melegre van szükség.

KÉZI GYÚJTÁS (OLDALÉGŐK)

1. Állítsa az összes kapcsológombot „KI” (OFF) állásra, aztán nyissa a PB tartályszelepet. Gyújtáskor az arcot és kezeket mindig annyira távol tartsa a grillezőtől, amennyire lehetséges.
2. Nyissa a fedelet a mellékégők felett.
3. Nyomja a szabályozógombot lefelé, és állítsa az óramutató járásával ellentétesen magasra.
4. Ha a grillezőt kézzel kell meggyújtani, akkor használjon egy hosszú gyufaszálat egy gyújtófa-tartóban, hogy a kezeket ne égesse meg. Tartson egy meggyújtott gyufaszálat az égőre addig, míg meg nem gyullad.
5. Ha az égő nem gyullad meg, akkor kapcsolja ki és várjon 5 percet, aztán kísérelje meg újra. Ha az égő az ismételt kísérletek után sem gyullad meg, akkor forduljon az Ön helyi kereskedőjéhez.

A HÁTSÓ ÉGŐ MEGGYÚJTÁSA

1. A grillező begyújtása előtt nyissa a fedelet.
2. Ellenőrizze, minden kapcsológomb „KI” (OFF) álláson van-e.
3. Nyissa a gázszabályozó szelepet.
4. Működtesse a hátsó égő gombját az oldalégők asztalán az elektronikus gyújtás nyomógombjával együtt.
5. A „KI” állásból nyomja a szabályozógombot, aztán forgassa az óramutató járásával ellentétesen „Magas (☞)” állásba.
6. Tartsa a 4-es gombot 4 másodpercig a (☞) állásban nyomva, miközben az elektronikus gyújtás nyomógombját tartja.
7. Ismétlje meg az elejétől 3-4-szer ezeket a lépéseket addig, míg az égő be nem gyullad.
8. Ha a hátsó égő begyulladt, akkor tartsa a hátsó égő szabályozógombját a magas állásban (☞) 20 másodpercig nyomva, míg a láng egyenletesen nem ég, majd ekkor engedje el.
9. Ha az égő nem gyulladt meg, akkor kapcsolja ki és várjon 5 percig, majd ismétlje meg a lépéseket az elejétől.
10. Forgassa a gombot az óra járásával ellentétesen, hogy a hőmérsékletet Magasra (☞) – közepesre – alacsonyra (☞) állítsa be attól függően, hogy mennyi melegre van szükség.

KÉZI BEGYÚJTÁS (HÁTSÓ ÉGŐK)

1. A grillező begyújtása előtt nyissa a fedelet.
2. Ellenőrizze, hogy minden kapcsológomb „KI” (OFF) álláson van-e.
3. Nyissa a gázszelepet a gázpalackon.
4. A „KI” állásból nyomja a hátsó égő szabályozógombját, majd állítsa az óramutató járásával ellentétesen a „Magas (☞)” állásra.
5. Tartson egy meggyújtott gyufaszálat (egy gyújtófa-tartóban) a hátsó égő közelébe. Az égő ezzel gyullad majd meg. A HÁTSÓ ÉGŐKHÖZ: A PG gáznak hosszabb útra van szüksége a szeleptől a szeleptől a hátsó égőhöz való úthoz. Tartsa a hátsó égő szabályozógombját 20 másodpercig tovább addig nyomva, míg a láng egyenletesen nem ég, utána engedje el. Ismétlje meg a folyamatot a 4. lépéstől 3-4-szer, míg az égő meg nem gyulladt.
6. Ha az égő nem gyullad meg, akkor kapcsolja ki és várjon 5

percet, aztán ismételve meg a folyamatot a 4. lépéstől.



IMPORTANT

Ha a hátsó égőt első alkalommal gyújtják meg, akkor mind a hátsóégőt, mind a gázcsövet, melyek a szeleptől az égőhöz vezetnek, gázzal kell megtölteni, hogy a gyújtás megtörténjen. Nyomja a hátsó égő gombját, és fordítsa lassan az óra járásával ellentétesen addig, amíg gyújtáshang (kattanás) nem hallható. Ismételve ezt a folyamatot, de röviddel a gyújtás kattanás előtt álljon le, tartsa a gombot kb. 10 másodpercig nyomva, hogy a gáz a hátsó égőhöz áramolhasson, utána pedig teljesen fordítsa el, hogy a gáz meggyulladhasson. A hátsó égő meggyújtása valószínűleg nem sikerül majd elsőre, ebben az esetben ismételve meg a folyamatot.



MEGJEGYZÉS:

A hátsó infravörös égő t úgy tervezték, hogy csak „Magas (M)” álláson ég.



IMPORTANT

Helyezzen készenlétbe egy szappanosvízes öblítőpalackot a gázellátó szelep közelében, és minden használat előtt ellenőrizze a csatlakozókat.



WARNING!

- Ne gyújtsa be a grillezőt, ha gázszag van.
- Fontos, hogy használat után minden szabályozószelep el legyen zárva, beleértve a gázpalack szelepét is.
- Ha a hátsó égőt vagy a rotis szériafunkciót használják, akkor 1 vagy 2 főégőt alacsonyabb fokozaton használjon, amennyiben valamivel több hőre van szükség.
- Zárt grillezőfedélnél a hátsó égőt ne használja a főégővel együtt magasabb fokozaton.
- Óvatosan / Veszély: A rendkívüli gondosság helyénvaló, ha zárt grillezőfedél mellett grilleznek. A biztonságos grillezés garantálásáért gyakran ellenőrizni kell a hőt és a hőmérsékletet.
- A túl magas hőmérsékletek gyulladást okozhatnak.

EGY ÉGŐ ELZÁRÁSA

Ahhoz, hogy egy égőt 'KI' állásra állítsanak, két lépés szükséges. (1) Állítsa a gombot az óra járásának irányában Magas() állásra, (2) utána nyomja a gombot és állítsa az óra járásának irányába 'KI' állásba.

A GRILLEZŐ ELZÁRÁSA

Ha a grillező használata befejeződött, akkor zárja el a gázt a palackon. Nyomjon meg minden szabályozószelepet és állítsa az óra járásának irányában „KI” állásra. Várjon, amíg a grillező eléggé le nem hűlt, mielőtt a fedőt fel nem teszik, vagy a grilltetőt le nem zárják. Ha a grillező lehűlt, akkor egy védőburkolóval mindig le kell fedni, hogy a tulajdonát, ha az nincs használatban, megóvja.

MELEGEN TARTÓ ROSTÉLY

A melegen tartó rostélyokkal kényelmesen tarthatjuk melegen a grillezett ételeket, vagy más dolgokat, mint pl. zsemleket. Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a melegen tartó rostély rendszeren el van-e helyezve.

GRILLEZÉS

Az égők felhevítik a grillező alatt a lángelosztókat, melyek újra felmelegítik a grillezendő darabot a grillezőn. A grillezőskor felszabaduló természetes sülthűsszaftok aláhullanak a lángelosztóra és elpárolognak. Az ennek következtében felszálló füst a grillezőskor a grillezendő darabra szegeződik és ez neki egyedülálló grillaromát kölcsönöz.

SIMA GRILLEZŐ-LAP / ROVÁTKOLT GRILLEZŐ-LAP

Az égő közvetlenül hevíti a grillező-lapokat, melyek aztán az arra tett grillezendő darabot melegítik. Ezen a módon grillezhetik a kisebb dolgokat, mint pl. a tenger gyümölcseit, melyek egy rostélynál a hasítékokon át lehullhatnak. A lapok alkalmasak egyéb ételekhez is, melyek rövid grillezési időnél magas hőmérsékletet igényelnek, mint pl. a zöldségek és a kisebb haldarabok.

Pontosan ugyanúgy használhatják a grillező-lapot, ahogyan egy konyhai serpenyőt a steakek megsütéséhez, a tojások sütéséhez stb.

NE HASZNÁLJÁK A GRILLEZŐ-LAPOT ÉS A GRILLEZŐTÁRCÁT EGYIDEJŰLEG. EZ A GRILLEZŐ TÚLMELEGEDÉSÉHEZ VEZETHET ÉS TÜZET OKOZHAT.

GRILLEZÉS ÉS A GRILLEZŐFEDÉL HASZNÁLATA

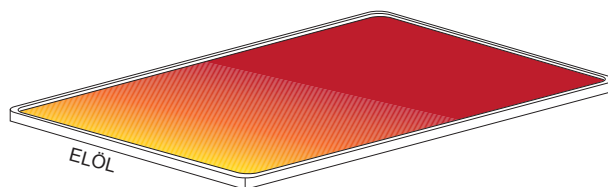
Azok a grillezők, melyek grillezőfedéllel lettek felszerelve, lehetőséget nyújtanak arra, hogy zárt fedéllel grillezzenek, melynél egyfajta kemencét alkotnak, melyben olyan ételeket süthetnek, mint pl. nagy pecsenyedarabokat, egész tyúkot stb.



WARNING!

Ha az égő zárt grillezőfedéllel maximumra van állítva, akkor gyulladásveszély áll fenn. Ha a grillezőfedél le van zárva, akkor feltorlódik a hő a grillező belsejében. Ezért FONTOS figyelni arra, hogy minden égő alacsonyra legyen állítva annak megakadályozásához, hogy a grillezendő darab megégjen, ezzel pedig a grillező megrongálódjon. Kerülje el a fedél szükségtelen felnyitását, mivel minden felnyitásnál veszendőbe megy a hő. Használjon hőmérsékletjelzőt a grillező hőmérsékletének ellenőrzéséhez. SEMMI ESETRE SE HEVÍTSÉK TÚL A GRILLEZŐT. GRILLEZÉS KÖZBEN SOHA NE HAGYJÁK A GRILLEZŐT ELLENŐRIZETLENÜL!

Biztonsági okokból ne fűtse fel előre erősen a grillező lapokat és rostélyokat.



A valóság az, hogy a hőmérséklet elöl kissé alacsonyabb, ami könnyen kiküszöbölhető azzal, hogy a grillezendő darabot a grillező lapon vagy rostélyon megfordítják.

FELLOBBANÁS KONTROLL

Mikor húst grilleznek, akkor fellobbanásra kerülhet sor, ha zsír és szaft cseppen a lángelosztóra. Az eközben keletkező füst kölcsönzi a húsnak a tipikus grillaromáját, ellenben a túl sok fellobbanás megégetheti a húst. Ahhoz, hogy a fellobbanást kontrollálhassák, az javasolják, hogy grillezés előtt a húst és a szárnyast szabadítsák meg a fölösleges zsirtól. Alacsonyabb fokozatra kellene grillezés közben az égőt is venni. A fellobbanást végül azzal oltsa el, hogy közvetlenül a lángoló részekre nátront vagy sót szórnak. Ha bármivel a grillező felület közelében foglalatostkodnak, mindig védjék kezeiket. Ha a cseppfogó tárcán zsirtűz keletkezne, akkor minden gombot kapcsoljon ki, zárja el a gázt a palackon, és várjon, amíg a tűz ki nem hunyt. A cseppfogó tárcát ne húzza ki, illetve ne öntse vízzel le.

GRILLEZÉS VÁLASZTHATÓ SPECIÁLIS TARTOZÉKOKKAL, FORGÓNYÁRSSAL & GRILLEZŐS SZETTEL

(VÁLASZTHATÓAN)

A húsfogó kapcsokkal biztosítsa a húst középen, forgassa kézzel a forgónyársat, hogy tesztelje az egyensúlyt, ha szükséges, egyensúlyozza ki a grillezendő darab helyzetét. Dugja a nyárs csúcsát a motorba és tesztelje, hogy minden megfelelően jár-e. Egy grillezőn sütésre való hátsó égő használata valamelyest más, és függ attól, hogy mit részesít előnyben. Egy javaslat, hogy 1-3 főegőt használjon, hogy a húst megsüsse, aztán pedig a sütési folyamat végén a hátsó égőt, hogy a sültet ropogósan barnára pirítsa. A sült nagyságától függően ez nagyon sokáig tarthat, ha csupán a hátsó égőt használják sütéshez. Ne használja a hátsó égőt teljesen kinyitott főegőkkel, ha a grillező fedél le van csukva.

1. Óvatosan távolítsa el az öntöttvas felületeket és a melegen tartó rostélyt a grillezőről.
2. Helyezze a lángelosztót a grillező közepére. E terület fölött grillezik a húst.
3. A húsfogó kapcsok egyikét tolja rá a nyársra, és a szárnyas csavarokkal erősen csavarozza fel pozícióba. A húst tűzze fel a nyárs csúcsára, majd tolja fel a nyárs közepére. Ügyeljen arra, hogy a húsfogó kapcsok teljesen legyenek benne a húsban. A másik húsfogó kapcsot a nyársra és a húsbra tolja, és a szárnyas csavarral erősen csavarozza fel pozícióba. Az optimális forgónyársas sütés érdekében a sültnek biztosan a nyárs közepén kell lennie, és –egyensúlyban is kell úgy lennie, hogy a sütőnyárs befolyásolás nélkül szabadon foroghasson a grillező felületeken keresztül. A laza húsdarabokat úgy kell rögzíteni, hogy azok ne akadjanak le és a sütőnyárs forgását ne befolyásolják.
4. Dugja a nyárs csúcsát bele a motorba. A nyárs másik végét tegye bele a szemben lévő tartóba.
5. Gyújtsa be a grillezőt.
6. Kapcsolja be a nyársforgató motort és kezdje el a sütést. A grillezőfedél úgy lett tervezve, hogy azt a forgónyársas grillezés közben le tudják zárni.
7. Az ételeket mindig a legalacsonyabb fokozaton süsse, hogy azok ne sülhessenek vagy főhessenek meg.
8. A GRILLEZŐT SEMMI ESETRE SE FÜTSÉK TÚL. GRILLEZÉS KÖZBEN SOHA NE HAGYJA A GRILLEZŐT FELÜGYELET NÉLKÜL!
9. Ha forgónyársas sütéskor közvetett hőt használnak (azzal, hogy az égőt nem közvetlenül a hús alatt használják – sütés, ahogyan a sütőkemencében), egy sütőlemezt (néhány modellnél nincs szállítva) tesznek a grillezendő darab alá, hogy a zsírt és sülthússzaftot felfogják

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

A grillezőt minden használat után rendszeresen tisztítsa meg, de különösen akkor, miután hosszabb ideje nem használták. A tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a grillező és alkotó részei eléggé lehűltek-e. Ne tegye ki a grillezőt a szabadban az időjárásnak, illetve ne tárolja nyirkos, nedves helyiségekben.

- Soha ne öntse le a grillezőt vízzel, ha a felületek forrók.
- Soha ne fogja meg a forró részeket védtelen kezekkel.

Noha termékeink a legmagasabb minőségi szabványoknak megfelelően készültek és minden intézkedést megtettek, hogy annyira időjárásállókká tegyék, amennyire csak lehetséges, nem tudunk felelősséget vállalni, ha a szabadon lévő fémrészekeken rozsdá fordul elő, kivéve akkor, ha hibás gyártásról van szó. Azért, hogy az Ön grillezőjének az élettartamát meghosszabbítsák, és hogy az állapotát fenntartsa, nyomatékosan ajánljuk, hogy a berendezést fedjék le, ha nincs használatban, különösképpen a téli hónapokban.

NEMESACÉL-ÁPOLÁSI ÉS TISZTÍTÁSI TANÁCSOK

A tisztaság és a nemesacél szorosan kötődnek egymással össze. Csak tiszta nemesacéllal érhető el optimális teljesítmény –a legnagyobb korrózióállóságért, továbbá a jó kinézet

megőrzéséhez és az Ön berendezésének élettartamához elengedhetetlen a tisztaság.

UJJLENYOMATOK ÉS FOLTOKFELÜLETEK TISZTÍTÁSI MÓDJAI

Az ujjlenyomatok és a kisebb foltok, melyek a normál használatlal jönnek létre, a leggyakoribb felületi szennyeződések. Ezeket vagy üvegtisztítóval, vagy puha törlőronggyal tüntethetik el. Ezután újra alaposan öblítse le.

KOSZ

A nemesacélok épp úgy koszosá válnak, ahogyan minden más felület is, melyek ki vannak az időjárásnak téve. Egy melegvízes tisztítás tisztítószerrel vagy anélkül elegendő. A lágy vagy nem karcoló súrolóporok, ahogyan a tipikus háztartási tisztítószerek is, éppen úgy célszerű lehet. Ezeket meleg vízzel, nejlonkefékkel, szivacsokkal vagy törlőkendővel használhatják. Az acélkeféket vagy acélforgácsokat kerülni kell, mivel a részecskék rátapadhatnak a felületre, ami rozsdához vezethet. Tisztítás után mindig tiszta forró vízzel öblíteni kell.

ZSÍR

Az ételek elkészítésekor a zsír a nemesacél felületeket elszennyezheti. Ha ezeket nem távolítják el, akkor ezek a koszmaradvánok könnyen a rozsdásodás elősegítői lehetnek, ill. könnyen megtámadhatják a felületek passzivitását. Következtetésképp, a rendszeres eltávolítás a jó kinézetért szükségszerű.

TISZTÍTÓSZEREK ÉS MÓDSZEREK FAJTÁI

Ügyeljen arra, hogy ne karcolják meg azt, ami esetleg korrózióhoz vezethet, ha a tisztítószereket nem távolítják el teljesen. Ha egyáltalán nem szükséges, akkor kerülje a súrolószereket.

HIDEG VÍZ ÉS TÖRLŐRUHA

Kicsi foltokra és laza koszosokra és szennyeződésekre előnyben részesítetten megfelel egy puhatörlőrongyos tiszta meleg víz. Hideg vízzel való utolsó öblítés és száraz törlőrongyok fejezik be a folyamatot és zárják ki a vízfoltok lehetőségét.

HÁZTARTÁSI TISZTÍTÓSZEREK

Két fajtája van a háztartási tisztítószereknek: az öblítőszerek (nem súrolóak) és a súrolószerek. A súrolószerek hatékonyak, de megkarcolhatják felületeket. Egy semleges tisztítószer kevés klorid-tartalommal elengedhetetlen. Az ezekkel a tisztítószerekkel rendszerint használt tisztítási módszer az az, hogy azok a nemesfém felületekre felhordhatók, hogy azok az érezetek irányában, vagy a polírozási vonalak mentén (azokra nem merőlegesen) egy törlőronggyal letörölhető. Ezután gondosan le kell a megtisztított felületet öblíteni és egy puha törlőronggyal szárazra kell törölni, amennyiben a vízfoltokat el szeretnénk elkerülni.

NEMESACÉL-ÁPOLÁS AZ ÖN GRILLEZŐJÉN

Az Ön grillezője nemesfémből készült részekből áll. Minden minőségi osztályú nemesfémmel jó ápolásra és biztos védelemre van szüksége, hogy megtartsa kinézetét. A köznapi érzékeléssel szemben a nemesfém nem sebezhetetlen, vagy karbantartásmentes. Még a tengervíz a leginkább bíró minőségi osztályú nemesfémet is gyakran kell tisztítani, hogy az oxidációt és más korróziós aspektusokat elkerülhessék. A mai ízlés megkívánja, hogy egy grillező kefézett nemesfémből legyen. Ezt a kefézett felületet azzal érik el, hogy a nemesfém lemezeket olyan csiszolási eljárás alá vetik, amely a tükröfényt elveszi és kefézett felületet hagy maga után. A kefézett nemesfémet gyakran kell tisztítani és ápolni, hogy kiváló kinézetét megtartsa. Elégtelen ápoláskor ezért hosszabb idő elteltével várhatjuk a korrózió jeleit. A nemesfém kétségtelenül nem mentes az ápolástól. A tisztaság és a nemesacél szorosan kötődnek egymással össze. Minél tisztábban tartják a nemesfémet, hogy mikor azt elrakják vagy használják, annál nagyobb legyen az optimális korrózióállóság valószínűsége. Azért, hogy az Ön grillezőjének jó kinézetét és élettartamát megtartsa, kövesse ezeket az összefoglaló tippeket a

nemesfémápolás céljából:

- Javasoljuk a tulajdonosnak, hogy új állapotban vagy tisztítás és szárítás után a nemesfém felületekre egy vékony olivaoaj réteget vigyen fel. Az olivaoaj nagyszerűen hozzájárul a nemesfém védelméhez a korróziósegítő tisztítások előtt, megszünteti az ujjlenyomatokat és egyéb foltokat, továbbá úgy engedi kinézni, ahogyan egy új.
- Használjon puha törlerongyokat vagy szivacsokat a grillező tisztításához.
- Soha ne használjon acélkeféket vagy acélgyapotot.
- Rendszeresen tisztítsa a szabadon lévő felületeket.
- Tisztítás után alaposan öblítse vízzel.
- Kerülje a klori-tartalmú tisztítószerrel való tisztítást.
- Polírozott felületeken a polírozási vonalak irányában, és NE azokra merőlegesen dörzsöljék vagy töröljék azokat.
- Tisztítsa óvatosan a homloklapokat. A rányomtatott információk könnyen ledörzsölhetők.

GRILLEZŐ FELÜLETEK ÖNTÖTT VASBÓL

Grillezés előtt tisztítsa meg forró szappanos vízzel a grillező-lapot vagy grillező tárcát (amennyiben szállítottak), hogy az olajt és a csomagolás vagy a gyártási folyamat maradványait eltávolítsa. Mossa le a lapokat hideg vízzel és hagyja azokat természetes módon megszáradni. Helyezze a grillezőbe vissza, mielőtt azt újra begyűjtik. A grillező begyűjtése után hagyja a lapokat 30 perces időtartamon keresztül, melynél a hőmérsékletet emelik, lassan száradni. Finom gőzök hívják fel magukra a figyelmet, ami normális, mivel maradványokat égetnek le. Kapcsolja ki a grillezőt, hogy a lapok lehűlhessenek. Most a lapok előkészíthetők étolajjal. Ügyeljen arra, hogy a lapok ne legyenek annyira forrók, hogy az olaj felvitele veszélyessé váljon. Olajjal ecsetelje be úgy a lapokat, hogy az olajt a felületekkel elnyelje. Hagyja a lapokat teljesen lehűlni, utána távolítsa el a fölösleges olajt. A grillező most üzemkész. Ismétlje a fenti eljárást, hogy a lap és a rostély minden grillmenet után üzemkész állapotban legyen.

ZOMÁNCZOZOTTGRILEZŐ FELÜLETEK

A zománcbevonatú tárgyakkal óvatosan bánjanak, és ne tisztítsák azokat súrolószerrel vagy érdes mosogatóronggyal. A felületek összetöredezhetnek vagy megütődhetnek, ha azok valaminek nekicsapódnak vagy leesnek. A zománczott felületek NINCSENEK letapadást gátló réteggel bevonva, szükség van az étolaj normál használatára. A túlhevült vagy be nem olajozott felületeken ételek maradhatnak letapadva. A felületeket könnyebben tisztíthatják meg, ha azokat először egy éjszakán át áztatják.

ÉGŐK KARBANTARTÁSA ÉS PÓTLÁSA

Amennyiben az égő normál használatnál rendeltetésszerűen működik, akkor tisztántartható azzal, hogy a maradványokat minden használat után leégetik. Évente egyszer, vagy mindig akkor, ha erős maradványok képződtek, távolítsa el és tisztítsa meg az égőt, hogy biztosra menjen, nincsenek az eltömődéseknek jelei (koszmaradványok, rovarok) a primerlevegő betáplálásában, vagy a nemesfém égő nyakában. Szüntesse meg egy pipaszűrővel az eltömődéseket. Ha az égőket újra beiktatják, akkor ügyelni kell arra, hogy azokat a következőképpen helyezték el. Az égőnyak ráillik a kipufogószelepre, a gázgyújtó felső csappantyúja ráillik az égő felső oldalára.

A nemesfém égők is, és a lángelosztók is bizonyos üzemi élettartammal rendelkeznek. Ezek a termékek gyakran vannak sültáruháztoknak és szélsőséges hőnek kitéve a grillező egy terében, melyet a rendszeres tisztítás révén könnyen hanyagolhatnak el. Pótalkatrészek az Ön helyi grillszűrőkereskedőjénél szerezhetők be.

ÉGŐEGYSÉG TISZTÍTÁSA

Az égőkhöz való pótalkatrészek tisztításához és / vagy cseréjéhez, vagy gyújtási problémáknál kövesse ezeket az

útmutatásokat.

1. Zárja el a gázt a szabályozógombokon és a PB palackon.
2. Távolítsa el a grillrostélyt és a zsírgyújtó tárcát.
3. Csavarhúzóval vagy hosszúcsőrű fogóval távolítsa el a sasszegeket mindegyik égőláb alatt.
4. Mindegyik égőt óvatosan húzza fel és el a szelepnnyílásoktól.

Három különböző módszert javasolunk az égőcsövek tisztításához. Válassza azt, amelyik a legegyszerűbb.

(A) Egy merev drótot hajlítsen egy kis kampóvá (egy drót vállfa jól funkcionál). A drótot mindegyik égőcsövön és mindegyik égőn többször tolja át.



(B) Használjon egy hajlékony nyelvű vékony palackkefét (NE használjon drótkéfét) és mindegyik égőcsövön és égőn többször tolja át.

(C) Viseljen szemvédőt: használjon légtömítőt, hogy a sűrített levegőt az égőcsőbe be, a levegőnyílásokból pedig kifújja. Ellenőrizzen minden nyílást, hogy azok a levegőt átengedik-e.

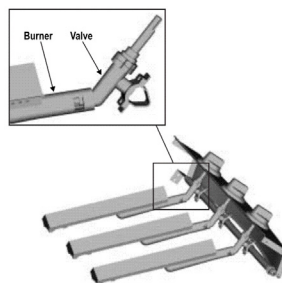
5. Kefélje le egy drótkéfével az égők külső felületét, hogy az ételmaradványokat és a koszt eltávolítsa.
6. Esetleg az eltömődött nyílásokat egy merev dróttal, amilyen pl. egy gémkapocs, tisztítsa ki.
7. Ellenőrizze az égőt meghibásodásokra. A normál elhasználódás és a korrózió alapján némely lyuk megnövekedhet. Ha nagyobb repedéseket vagy lyukakat talál, akkor pótolja az égőt.



NAGYON FONTOS!

Az égőcsöveket újra bele kell a szelepnnyílásokba pattintani. Útmutatásokat lásd lentebb

8. Újra építse óvatosan be az égőt.
9. Újra erősítse fel a peckeket mindegyik égőláb alatt.
10. Tegye vissza a zsírgyújtó tárcát és a grillrostélyt.



FIGYELMEZTETÉS! PÓKOK ÉS ROVAROK

Pókok és rovarok fészkelhetik be magukat a grillégőkbe és a gáz elől áramolhatna ki az égőből. Ez rendkívül veszélyes és tüzet okozhat, amitől a grillező megrongálódhat és többet már biztosan nem használhatnák.

MIKOR NÉZZÜNK KÖRÜL PÓKOK UTÁN

Az égőt évente egyszer át kellene vizsgálni, vagy minden alkalommal az alább felsorolt esetekben:

- A sárgásan égő égőlángokkal összefüggésben álló gázzzag
- A grillező nem éri el a hőmérsékletét.
- A grillező egyenetlenül melegszik fel.
- Az égők durrogó zajt keltenek.

**MEGJEGYZÉS:**

Hátsó égővel történő grillezéskor a grillezendő darab a saját saftjában sül, a főlölesleges sült hússzaft a sütőlemeze csepeg.

Zárt grillezőfedélnél az Ön grillezőjét biztonságosan használhatja, de a belső hőmérsékletet ellenőrizni kell. A hátsó égővel történő grillezés lassú grillezési folyamatra lett tervezve, hogy a grillezendő darab szaftos legyen. A külső hőmérséklet és a szél befolyásolhatja a belső hőmérsékletet. Irányelvként a 165°C -180°C körüli hőmérséklet szolgál.

**MEGJEGYZÉS:**

- A zöldségeket és a lágyszárú növényeket tehetik a sütőlemeze. Miközben ezek sülnek, a grillezendő darabnak egyúttal fűszeres mellékíz kölcsönöznek.
- Ha a hátsó égőt és a forgónyársat használják, akkor a főégőkől 1-et vagy 2-öt együtt alacsonyabb hőmérsékletnél használnak, mikor kevés extra hőre van szükség.

**FIGYELMEZTETÉS!**

- Ne használják a hátsó égőt a főégőkkel együtt magasabb fokozaton, ha a grillezőfedél le van zárva.
- Óvatosan / Veszély: Lezárt grillezőfedélnél rendkívüli óvatossággal grillezzen. A hőt és a hőmérsékletet gyakran kell ellenőrizni, hogy a biztonságos grillezést szavatolják.
- A túl magas hő tüzet okozhat.

CSEPPFOGÓ TÁRCA

Minden használat után ellenőrizze a cseppfogó tárcát, a cseppfogó lemezt és a fóliát, hogy összegyűjtötte-e a zsírt. Ha ezeket nem ápolják, akkor az zsírtüzhöz vagy túlzott fellobbanáshoz vezethet. Ez az Ön grillezőjét súlyosan megrongálhatja és ez nincs a garanciával lefedve.

GRILLEZŐTEST**FIGYELMEZTETÉS!**

Ha a Grillezőt nem tisztítják, akkor tűzveszély áll fenn!

Egy puha műanyag vagy fa kenőkéssel rendszeresen távolítsa el a főlölesleges zsírt a grillezőtestről. Szükségtelen az összes zsírt a grillezőről eltávolítani. Ha teljesen meg kellene tisztítani, akkor használjon forró szappanos vizet és törölröngyöt, vagy csak egy nejlonkefét. Komplet tisztítás előtt távolítsa el a grillező felületeket és az égőket. Ne merítse a gázszabályozót vagy az elosztócsövet vízbe. Miután a grillezőtestet óvatosan újra összerakták, ellenőrizni kell az égők működését.

RÖGZÍTŐELEMEK

Minden csavart és csapot stb. rendszeres időközönként ellenőrizni kellene és szükség esetén meg kellene húzni.

GRILLEZÉSI FOLYAMAT BEFEJÉSE

Minden grillezés után állítsa a grillégőt magas () állásra és 5 percig engedje leégetni. Ez a folyamat leégeti az ételmaradékokat és ezzel megkönnyíti a tisztítást.

ELRAKÁS

Tartsa hűvös, száraz helyen a grillezőt. Alumínium fóliával fedje le az égőket annak megakadályozásához, hogy rovarok vagy más koszmaradványok gyűlhessenek az égőnyílásokban össze. Mindig le kellene egy védőburkolóval a grillezőt fedni. Ha a grillezőt bent tartják, akkor le kell a gázpalackot kapcsolni. Hagyja egy száraz, jól szellőztetett helyen a szabadban, ne pedig hőforrások vagy szikraképzők közelében. Ne engedje a gyermekeknek ezt kezelni.

Tulajdonának megóvásáért azt ajánlják, hogy grillezőjét megfelelő védőburkolóval fedje le. Azonban kérjük, lefedés előtt ügyeljen arra, hogy a grillező mindig legyen lehűlve, minden szennyeződéstől, vagy kosztól alaposan meg legyen tisztítva. Ha nem követik ezeket az információkat, akkor lehet, hogy a grillező letakarása inkább a korrózió táptalaját, mint az elleni védőelőkészületet képviseli

**MEGJEGYZÉS:**

Ha a grillezőt hosszabb ideig letakarva hagyják állni, akkor vizsgálják át olykor-olykor korrózióra és rovarok otlétére. Kiegészítő védelemül olajozza be a felületeket.

SZÉRIASZÁM

Az Ön grillezőjének sorszáma az oldalfalon található. Amennyiben Önnek további segítségre van az Ön helyi kereskedőjétől vagy a Masporttól szüksége a grillezőjéhez, akkor tartsa meg ezt a szériaszámot.

HIBAEHÁRÍTÁS

MIELŐTT HÍVNÁ AZ ÜGYFÉLSZOLGÁLATOT

Ha a grillező nem rendeltetésszerűen működik, akkor használja ezt az ellenőrzőlistát, mielőtt az Ön kereskedőjének szolgálatát igénybe veszi.

A BEREDEZÉS CSAK SZABADBAN VALÓ HASZNÁLATRA MEGENGEDETT

CSAK A GYÁRTÓ ÁLTAL RENDELKEZÉSRE BOCSÁTOTT GÁZCSATLAKOZÓJÚ TÖMLŐT ÉS NYOMÁSSZABÁLYOZÓT HASZNÁLJA!

Amennyiben pótlásra van szükség, úgy kérjük, vagy a vevőszolgálati osztályunkhoz, vagy az Ön hely kereskedőjéhez forduljon. A nem megengedett darabok használata veszélyes helyzetekhez és nem biztonságos környezethez vezethet.

GRILLEZŐ ELRAKÁSA

- Grillező tisztítása.
- Ha a PB gázpalack rá van a grillezőre csatlakoztatva, akkor a grillezőt egy száraz, jól szellőztetett helyen a szabadban és gyermekek hatókörén kívülre eső területen rakja le.
- CSAK abban az esetben, ha a gázpalack le lett kapcsolva és el lett távolítva, akkor tarthatják bent a grillezőt. A PB gázpalackot a szabadban és gyermekek hatókörén kívülre eső területen kell lerakni. SOHA ne rakja le a gázpalackot épületben, garázsban vagy más zárt helyiségekben.
- Ha védőburkolót használnak grillezőhöz, akkor a grillezőt minden pár héten ellenőrizni kell

HIBAKEZELÉS

HIBAJELENSÉG	LEHETSÉGES OK	HIBAEHÁRÍTÁS
INTEGRÁLT GYÚJTÁS Mikor a gombot megnyomják és az óra járásával ellentétesen forogtatják:		
- Nem gyújt	Eltömődött a fúvóka	Fúvóka ellenőrzése eltömődésre
- Nincs szikra	Koszmos elektróda kontaktus és/vagy laza kontaktus	Összekötőkábel eltávolítása, meg-tisztítása újra rákötése erősen
- Még mindig nincs szikra	Meghibásodtak az elektródakapcsok	Elektródák ellenőrzése, és ha kell, pótlása
- Gyenge szikra	Elektródákon lévő nedvességből / ételmaradékokból következő	Nedvesség megszüntetése konyhai papírral / elektróda megtisztítása
- Máshol gyújt a szikra, mint az elektróda csúcsán	Meghibásodott a gyújtókábel	Gyújtókábel csere
ELEKTRONIKUS GYÚJTÁS (HÁTSÓ ÉGŐK) Mikor a gombot megnyomják és az óra járásával ellentétesen forogtatják:		
- Nem gyújt	Eltömődött a fúvóka	Fúvóka ellenőrzése eltömődésre
- Nincs szikra	Koszmos elektróda kontaktus és/vagy laza kontaktus	Összekötőkábel eltávolítása, meg-tisztítása újra rákötése erősen
- Még mindig nincs szikra	Koszmos / laza érintkezés az akkun	Tisztítás
	Üres / lemerült akku	Akkucsere
	Téves polaritás	Ellenőrzés és az akku helyes bekötése
- Még mindig nincs szikra	Az áramkör a gyújtómodulon lévő laza kontaktusok alapján nem záródott	Gyújtómodul újbóli összerakása menjen biztosra, hogy minden fel legyen erősen szerelve, és teljes áramkört képezzenek
- Még mindig nincs szikra	Sérültek az elektróda kapcsok	Elektróda ellenőrzése, és ha sérült, akkor cseréje
- Gyenge szikra	Elektródákon lévő nedvességből / ételmaradékokból következő	Nedvesség megszüntetése konyhai papírral / elektróda megtisztításával
- Máshol gyújt a szikra, mint az elektróda csúcsán	Meghibásodott a gyújtókábel	Gyújtókábel csere
NEM LEHET AZ ÉGŐT GYÚJTÓFÁVAL BEGYÚJTANI	Nincs gáz	Szelep ellenőrzése a gázpalackon
	Nem egyenletes a gázáramlás	Égőcső tisztítása
	Helytelen égő és szelep közti összeszerelés	Összeépítés újból
GÁZSZAGÚ SÁRGA VAGY NARANCS SZÍNŰ LÁNGOK	Tökéletlen égés	Égőbemenet ellenőrzése eltömődésekre, mint pl. pókokra, légcsappantyúk ellenőrzése korrekt beállításhoz, okok vizsgálata
ALACSONY HŐ, MIKOR A GOMB MAGAS (☹️) FOKOZATON VAN	Görbe vagy hajlott a gáztömlő	Egyenesre hajlítás
	Eltömődött az égő vagy a fúvóka	Szabaddá tétel
	Alacsony gáznyomás	Gázpalack / gáznyomásszabályozó ellenőrzése (lásd a 15. oldalt)
	Nincs előfűtve a grillező	Grillező előfűtése 15 percig

FELLOBBANÁS	Fölösleges hússzaft	Grillezés előtt a hús leszelése
	Túl magas hőmérséklet	Beállítás
	Zsírlerakódás	Tisztítás
LÁNGKIMARADÁS	Túl erős szél	Szélcsendesebb hely keresése
SZÚRÓLÁNG	Túl magas gáznyomás	Gázkereskedő felhívása
LÁNGVISSZACSA PÁS	Eltömődött az égő	Tisztítás
ZSÍRTŰZ	Zsír gyűlt össze a grillezendő terméken	Gombok és gázpalack lekapcsolása, fedél nyitva hagyása, tűz kiégésének engedése. Grillező megtisztítása, ha lehűlt.

GARANCIAVÁLLALÁSI NYILATKOZAT

A berendezésben előforduló anyag- és gyártási hibákat a szavatossági igények törvény szerinti szavatossági ideje alatt választásunktól függően úgy hárítják el, hogy vagy kijavítják, vagy pótolják azokat. A törvény szerinti szavatossági idő annak az országnak a törvény szerinti rendelkezéseire igazodik, amelyben a berendezést vásárolták.

Garanciaígéretünk csak akkor érvényes, ha:

- Ezt a kezelési útmutatót figyelembe veszik
- A berendezést helyesen használják
- Eredeti pótalkatrészeket használtak

A garancia hatályát veszti a következők esetén:

- jóváhagyatlan javítási kísérleteknél
- Engedélyezetlen műszaki változtatásoknál
- Nem rendeltetésszerű használatnál

A garancia kizárja a következőket:

- Azokat a lakozási károkat, melyek normál elhasználódásra vezethetők vissza
- Azoknál a daraboknál, melyek a pótalkatrészkartyánxxxxxx (x) keretezésűek.

A garanciális idő az első végfelhasználó vásárlásával kezdődik. Mérvadó a vásárlási bizonylat időpontja. Garanciaigény esetén kérjük, vegye ezt a garanciavállalási nyilatkozatot és az eredetivásárlási bizonylatot, és forduljon az Ön kereskedőjéhez vagy egy felhatalmazott vevőszolgálati centrumhoz. Ez a nyilatkozat nem érinti a vásárlónak az eladóval szemben támasztott, törvény szerinti szavatossági igényeit.

ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ГАРАНТІЙ	94
ДЕТАЛІ БАРБЕКЮШНИЦІ MAESTRO	96
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ СКЛАДАННЯ БАРБЕКЮШНИЦІ MAESTRO	97
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ СКЛАДАННЯ РОЖНА (ЗА БАЖАННЯМ)	103
МОНТАЖ	105
ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗОВОГО БАЛОНА ДО ПРИЛАДУ	106
ТЕСТ НА ГЕРМЕТИЧНІСТЬ	106
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	106
ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	109
ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	112
ПЕРЕЛІК НЕСПРАВНОСТЕЙ	112
ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	113

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ГАРАНТІЙ

ЗБЕРІГАЙТЕ КЕРІВНИЦТВО В БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.



ВИКОРИСТАННЯ БАРБЕКЮШНИЦІ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ ТІЛЬКИ ПІСЛЯ ЇЇ ПРАВИЛЬНОГО СКЛАДАННЯ ТА ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ІНСТРУКЦІЯМИ.



Інструкції виступають в якості загальних рекомендацій і жодним чином не замінюють національні чи місцеві правила з експлуатації та монтажу. Зверніться до органів місцевого самоврядування, щоб з'ясувати законодавство, яке регулює норми експлуатації цього приладу.

ПОЗНАЧКИ У КЕРІВНИЦТВІ КОРИСТУВАЧА



Можливий нещасний випадок або небезпечна ситуація. Не дотримання цієї інструкції може призвести до травм або пошкодження майна.



Важлива інформація про належне поводження. Недотримання інструкцій може вивести барбекюшницю з ладу.



Інформація для користувача. Інформація допоможе правильно використовувати всі функції приладу.

Недотримання цих інструкцій може призвести до пожежі або вибуху, що може спричинити майнові пошкодження, травми чи смерть. Зовнішні деталі можуть сильно нагріватися. Ніколи не допускайте маленьких дітей до гарячого приладу (навіть під час його охолодження). Деякі деталі цього гриля можуть мати гострі кути, особливо ті, що зазначені в цьому керівництві! За необхідності використовуйте відповідні захисні рукавички. Заборонено змінювати деталі, змонтовані та запаяні виробником. Будь-яка конструкційна зміна приладу не уповноваженими на це особами може бути небезпечною.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З БЕЗПЕКИ

Ознайомтеся з керівництвом перед монтажем та експлуатацією приладу.

- У випадку неправильного використання цього приладу гарантія виробника може бути анульована.
- Виробник або його агенти не несуть відповідальності за непридатність або будь-яке псування їжі, яка була приготовлена на цьому приладі.
- Для приготування їжі на цій барбекюшниці використовуйте зазначене паливо. Запитайте свого постачальника щодо конкретного виду палива, під яке було розроблено барбекюшницю.

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

- Перед використанням барбекюшниці користувач повинен ознайомитися з усіма вимогами з безпеки, зазначеними у цьому керівництві.
- У разі виникнення питань щодо цих інструкцій, зверніться до місцевого торгового представника для отримання пояснень, перш ніж використовувати барбекюшницю.
- Прилад слід правильно зібрати перед його використанням.

Недотримання інструкцій, зазначених у цьому керівництві, може призвести до серйозних пошкоджень або травм.

- Англійська версія є оригінальним керівництвом з експлуатації. Усі інші мовні версії є перекладом оригінального керівництва з експлуатації.

ОСОБИСТА БЕЗПЕКА

- Застосування препаратів на основі спирту та таких, що відпускаються за рецептом і без нього, можуть негативно вплинути на здатність користувача належним чином зібрати або безпечно експлуатувати барбекюшницю.
- Слід перевіряти справність барбекюшниці кожного разу перед її використанням.
- Перед тим, як вилучати будь-які деталі, переконайтеся, що барбекюшниця вимкнена, а її поверхня охолоджена.
- Заборонено переміщувати барбекюшницю, коли вона увімкнена, або до того, як встигне охолонути.
- Користувач барбекюшниці повинен постійно слідкувати за станом приготування їжі.
- Не залишайте барбекюшницю без нагляду під час розпалювання. Під час розпалювання вогню або приготування їжі слід спостерігати за станом барбекюшниці.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зовнішні деталі можуть сильно нагріватися, не допускайте до них маленьких дітей.

БЕЗПЕКА СТОРОННІХ ОСІБ

- Користувач несе відповідальність за безпеку сторонніх осіб під час експлуатації барбекюшниці.
- Особи, не залучені в експлуатації приладу, повинні знаходитись на безпечній відстані від приладу під час такої експлуатації.
- Під час експлуатації та протягом охолодження приладу слід тримати дітей та тварин на безпечній відстані від приладу.

РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ

- Заборонено використання у приміщенні. Барбекюшниця призначена тільки для експлуатації на відкритому повітрі.
- Слід використовувати у зонах, захищених від атмосферного впливу. Бажано використовувати під накриттям.
- Перед початком експлуатації переконайтеся, що барбекюшниця розташована на рівній та міцній поверхні. У разі наявності, використовуйте колісні замки для блокування коліс на місці.
- Заборонено експлуатувати прилад поблизу легкозаймистих поверхонь будь-якої конструкції (ближче одного метра).
- Заборонено пересувати прилад під час його експлуатації.

ЗАХИСТ ВІД ОПІКІВ

- Деталі барбекюшниці можуть сильно нагріватися і таким чином спричинити серйозні опіки – перевірте температуру приладу перед застосуванням.
- Ручка кожуху може нагріватися! Рекомендовано використовувати кухонні рукавички та одяг з довгим рукавом.
- Під час приготування їжі із закритим кожухом будьте обережні, відкриваючи кожух - несподіваний викид гарячого повітря може призвести до опіків рук, неприкритих рукавицями/ рукавом.

БЕЗПЕЧНЕ ПОВОДЖЕННЯ З ГАЗОМ

- Переконайтеся у справності та належному під'єднанні всіх газових перехідників та шлангів.
- Перед використанням перевірте всі газові лінії та з'єднання на герметичність.

- Не зберігайте легкозаймисті матеріали біля барбекюшниці.
- Не залишайте газовий балон безпосередньо під барбекюшницею.
- Не зберігайте запасні балони зі зрідженим газом під барбекюшницею або біля неї.
- Не залишайте та не використовуйте аерозолі біля барбекюшниці.
- Не зберігайте та не використовуйте бензин чи інші легкозаймисті пари або рідини поряд з барбекюшницею.
- Переконайтеся, що вентиль газу на балоні перекритий після використання барбекюшниці та під час експлуатаційної перерви.
- Після відключення барбекюшниці, перекрийте вентиль газу на джерелі постачання, перш ніж вимикати всі ручки пальників.
- Не зберігайте газові балони нижче рівня землі. Зріджений газ важчий за повітря. У разі виникнення витoku можливе накопичення газу, який може спалахнути через наявність полум'я або електричної іскри.

БЕЗПЕКА КОРИСТУВАЧА ТА ОТОЧУЮЧИХ

У разі відчуття запаху газу:

- Перекрийте вентиль подачі газу на барбекюшницю.
- Загасіть відкрите полум'я (свічки, цигарки тощо)
- Залиште зону для того, щоб газ розвітрився.

Зверніть увагу на причину запаху газу. Виконайте вищезазначену інструкцію перш, ніж продовжувати використання приладу.

У разі відчуття запаху газу від балона зі зрідженим газом, негайно зверніться до пожежної частини, знаходячись на безпечній відстані на узвишші.

Під час під'єднання газового балона до барбекюшниці, ознайомтеся з відповідним розділом керівництва користувача. Ознайомтеся з відповідним розділом керівництва для перевірки з'єднань на герметичність.

БЕЗПЕЧНЕ ОБЛАДНАННЯ

Під час приготування їжі з використанням олії /жиру необхідно мати напоготові вогнегасник та засоби пожежогасіння.

У випадку пожежі внаслідок загоряння олії/ жиру, не намагайтеся гасити їх водою або спиртом. Використовуйте для цього порошковий вогнегасник типу ВС або загасіть вогонь, присипавши полум'я землею, піском або содою.

НЕБЕЗПЕКА ДОЩУ

У випадку дощу під час приготування їжі з використанням олії/жиру, вимкніть подачу газу та всі пальники, якомога швидше накрийте барбекюшницю. Обмежте людям/тваринам доступ до приладу. Не намагайтеся переміщати нагріту барбекюшницю. Щойно поверхня приладу охолоне, його можна буде безпечно перемістити.

МОНТАЖ

Цей прилад призначений для приготування їжі тільки на відкритому повітрі. Забороняється використання барбекюшниці в будинку, гаражі чи іншому закритому приміщенні.



ПРИМІТКА:

Уважно ознайомтеся з описом деталей та порядком складання газового гриля до початку складання.

МІСЦЕ ДЛЯ ВАШОГО ГРИЛЯ

Заборонено використання газового грилю у гаражах, на терасах, у критих проходах будинку, елінгах та інших закритих приміщеннях. Газовий гриль використовується тільки на відкритому повітрі на відстані щонайменше 430 мм від задньої та бічної сторони будь-якої легкозаймистої поверхні. Заборонено розміщувати гриль під будь-якою легкозаймистою поверхнею.

Заборонено перекривати потік горіння та повітря навколо корпусу гриля. Тримайте барбекюшницю подалі від легкозаймистих матеріалів!

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПОДАЧУ ГАЗУ ТА РЕГУЛЯТОР

У разі дотримання найпростіших запобіжних заходів газовими грилями безпечно користуються мільйони людей. Барбекюшниця призначена тільки для використання зрідженого газу. Для цієї барбекюшниці рекомендовано використання газових балонів вагою 4,5 кг та більше. Для безпечної та ефективної роботи слід мати правильний регулятор і балон для барбекюшниці. Деталі, що використовуються в системі подачі палива, призначені для роботи з грилем. (Див. Перелік деталей для заміни).

ГАРАНТІЯ

Ознайомтеся з гарантією, що поставляється разом з барбекюшницею. У разі виявлення несправності будь-якої деталі внаслідок низької якості виготовлення або неякісних матеріалів протягом визначеного періоду з дати придбання приладу, компанія Masport зобов'язується безоплатно замінити або здійснити ремонт дефектної деталі. Додаткова інформація зазначена у гарантії. Заборонено використовувати несправний прилад.

БАЛОН ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ

Виробник/постачальник балонів несе відповідальність за безпеку та справність балонів зі зрідженим газом. Гарантія на барбекюшницю від Masport не розповсюджується на газові балони. Заборонено використовувати несправний газовий балон. Слід використовувати відповідний балон під час експлуатації барбекюшниці. Зверніться до місцевого представника з продажу барбекюшниці у разі питань.

УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

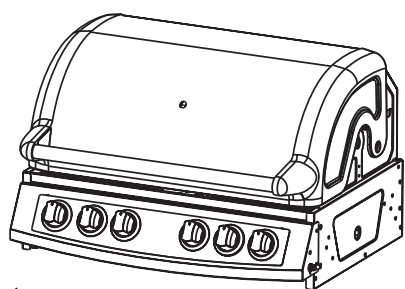
Зніміть захисну упаковку, в тому числі захисну плівку зі сталевих поверхонь. Переконайтеся, що утилізація або переробка пакувального матеріалу є належною та відповідає застосованому законодавству про утилізацію відходів у вашій країні.

ЗОБРАЖЕННЯ

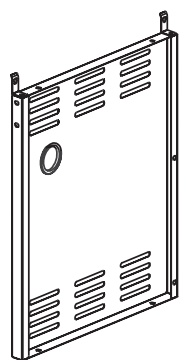


Maestro

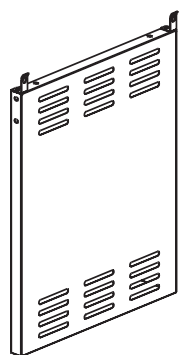
ДЕТАЛІ БАРБЕКЮШНИЦІ MAESTRO



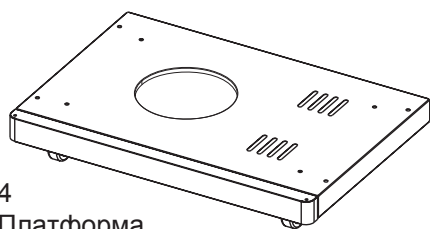
1
Корпус та кожух грилю в зібраному стані



2
Ліва панель



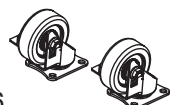
3
Права панель



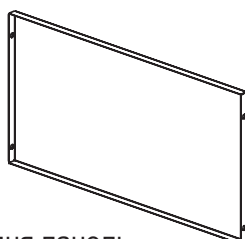
4
Платформа



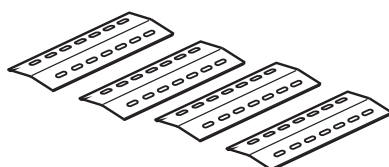
5
Колеса



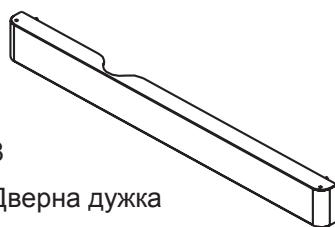
6
Колеса з блокатором



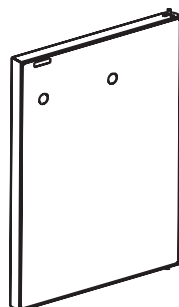
7
Задня панель



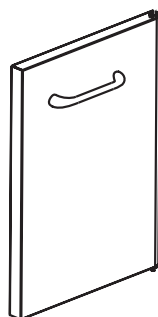
13
Розсікачі вогню



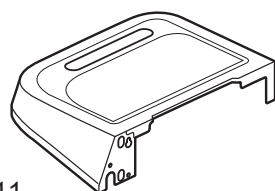
8
Дверна дужка



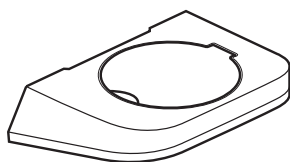
9
Ліва дверка



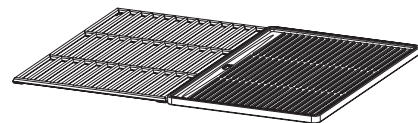
10
Права дверка



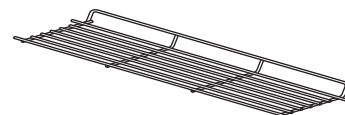
11
Ліва бічна полиця



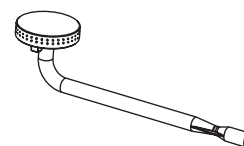
12
Правий бічний пальник



14
Полиці для грилю



15
Нагрівальна підставка



16
Пальник для правої бічної полиці



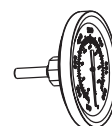
17
M4 x6 Гвинт x4



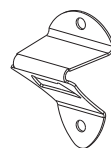
18
M6 x10 Гвинт x22



M6 x20 x2



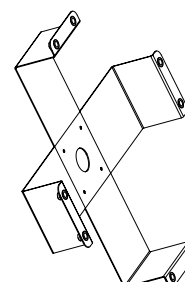
19
Температурний датчик



20
Відкривач для пляшок



21
Шланг та клапан-регулятор



22
Тримач циліндрів

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ СКЛАДАННЯ БАРБЕКЮШНИЦІ MAESTRO

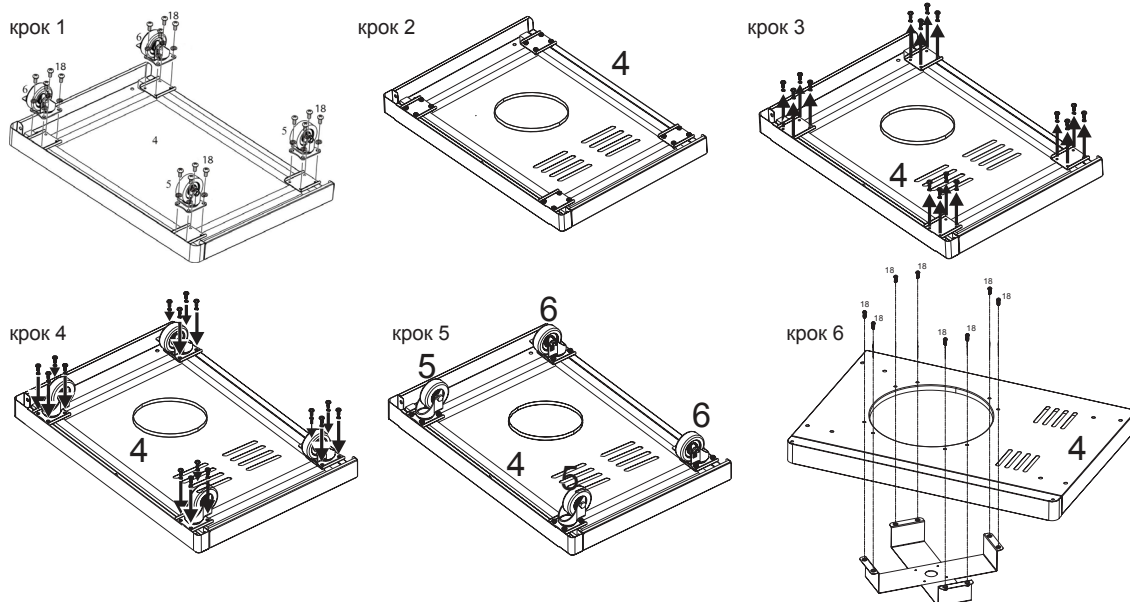


ПРИМІТКА:

Перед початком складання переконайтеся в наявності всіх зазначених деталей та конструктивних елементів. Під час збору барбекюшниці, переконайтеся, що вона розташована на рівній поверхні.

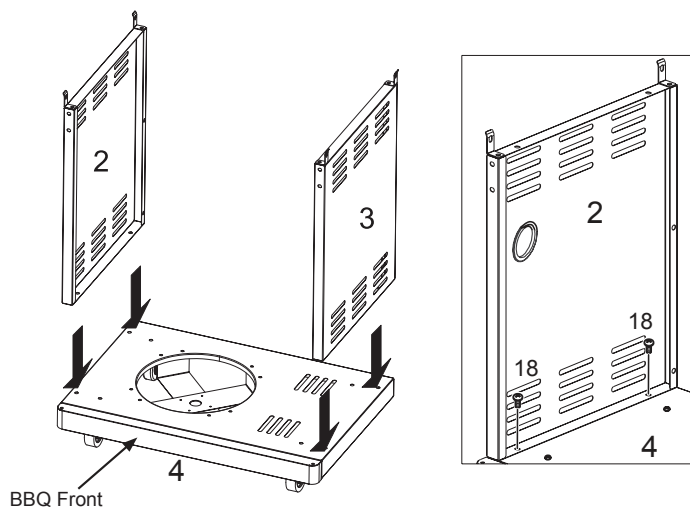
КРОК 1.

Встановіть 2 колеса (5) до передньої частини платформи (4), встановіть 2 колеса з блокіратором (6) до задньої частини платформи використовуючи 16 гвинтів M6x10 (18) і 16 пружинних шайб.



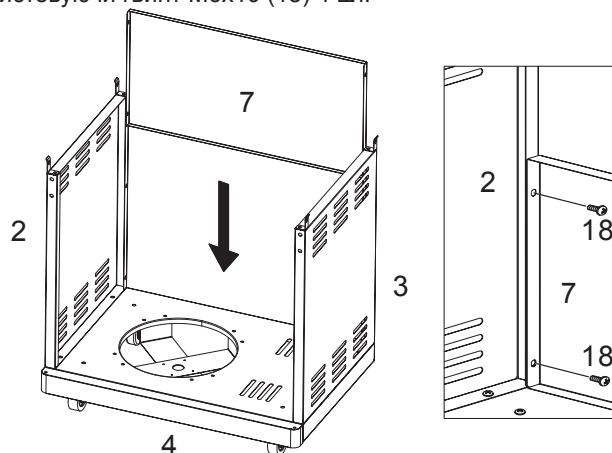
КРОК 2.

Встановіть ліву панель (2) та праву панель (3), використовуючи гвинти M6x10 (18) 4 шт.



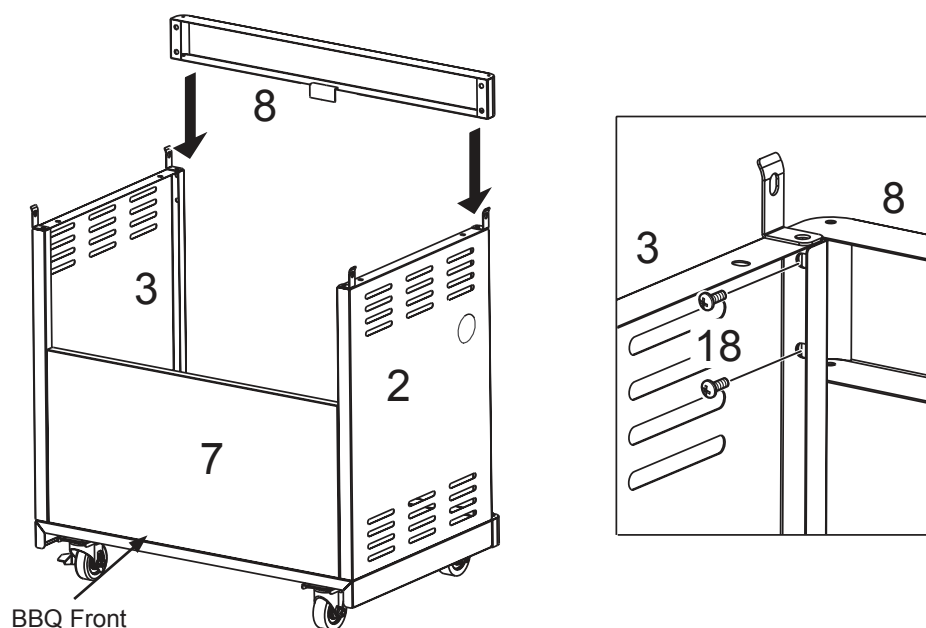
КРОК 3.

Встановіть задню панель (7), використовуючи гвинт M6x10 (18) 4 шт.



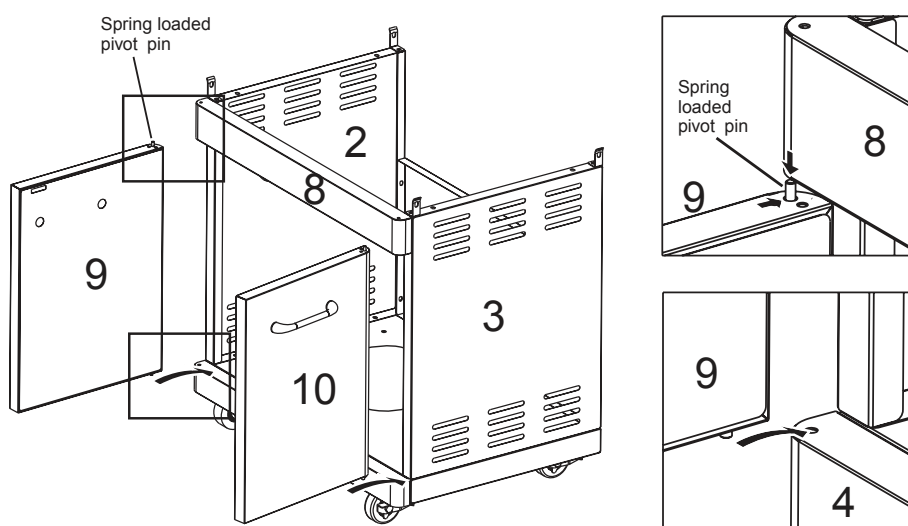
КРОК 4.

Встановіть дверну дужку (8), використовуючи гвинт М6х10 (18) 4 шт.



КРОК 5.

Встановіть ліву дверку (9) та праву дверку (10) в зібраний корпус.

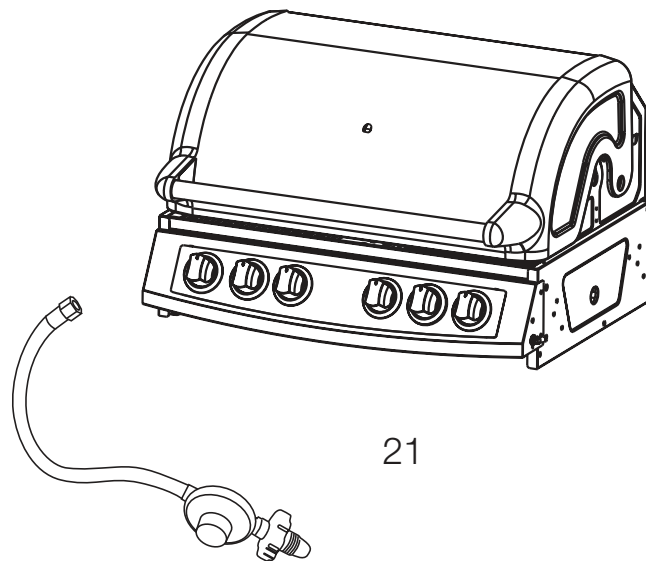


Барбекюшниці, обладнані верхньою панеллю корпусу: поставте верхню панель корпусу на місце всередині чотирьох бічних фіксаторів перед установкою кожуха і гриля в зборі

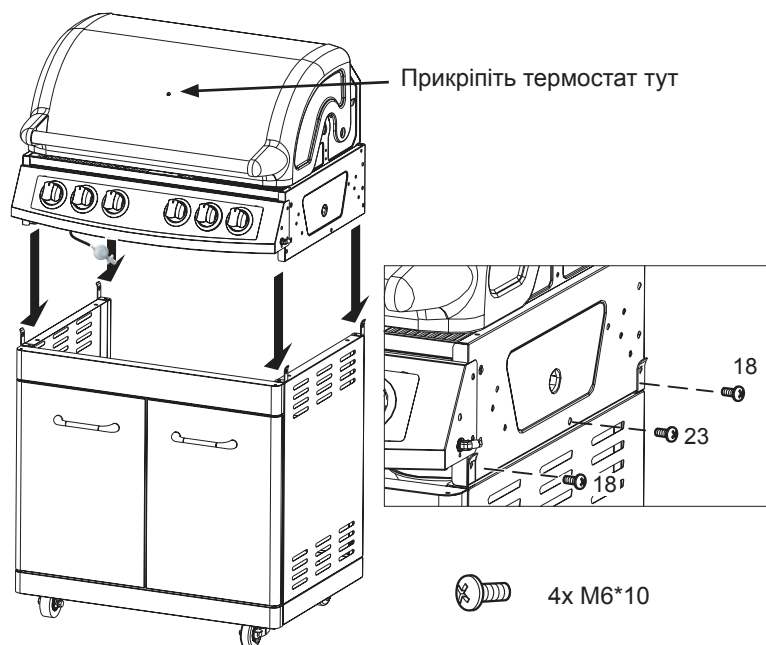


КРОК 6.

Під'єднайте шланг і регулятор (21) до барбекюшниці перед підключенням паливної камери до шафи. Переконайтеся, що фітінгові з'єднання надійно затягнуті та по завершенню процесу складання виконайте перевірку на герметичність (як зазначено далі в керівництві).

**КРОК 7.**

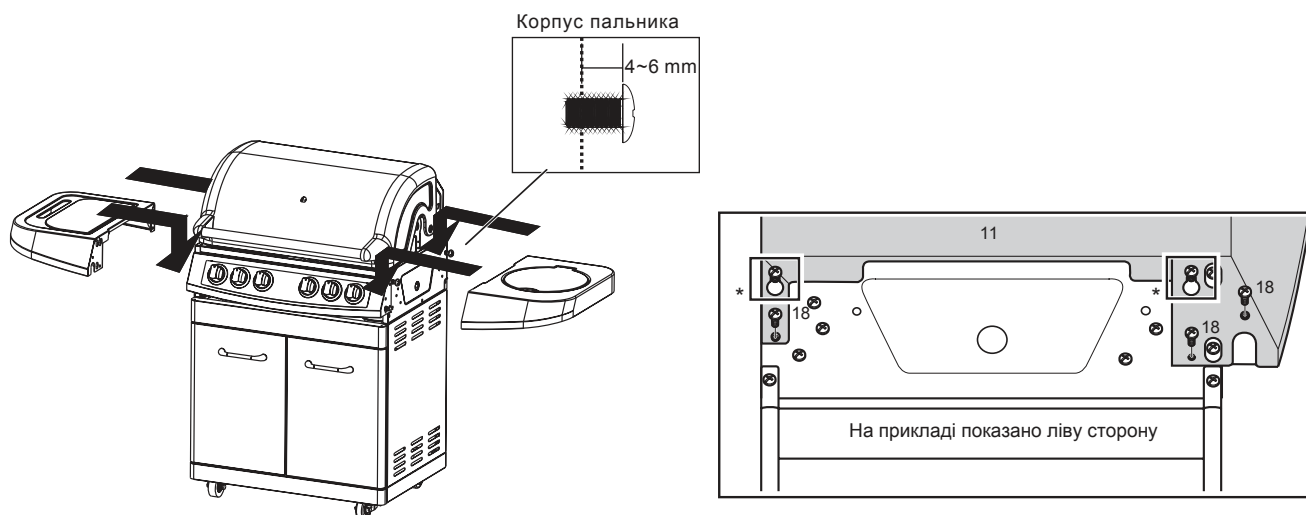
Видаліть всю упаковку з корпусу та кожуха грилю (1). Вийміть решітки /полиці для приготування. Корпус та кожух грилю (1) дуже важкі, тому для їх переміщення потрібно двоє людей. Закріпіть корпус бічними фіксаторами, розташованими на бічних панелях (2) і (3), використовуючи 4 гвинти M6x10 (18).



Кожух грилю запакований окремо без температурного датчика у комплекті.

КРОК 8.

Послабте гвинти, розташовані на лівій та правій панелях зібраного корпусу гриля (1). Підніміть, опустіть та зачепіть ліву бічну полицю (11) над ослабленими гвинтами, закріпивши її на корпусі гриля (1). Повторіть процедуру для закріплення правої бічної полиці (12) на корпусі гриля (1).



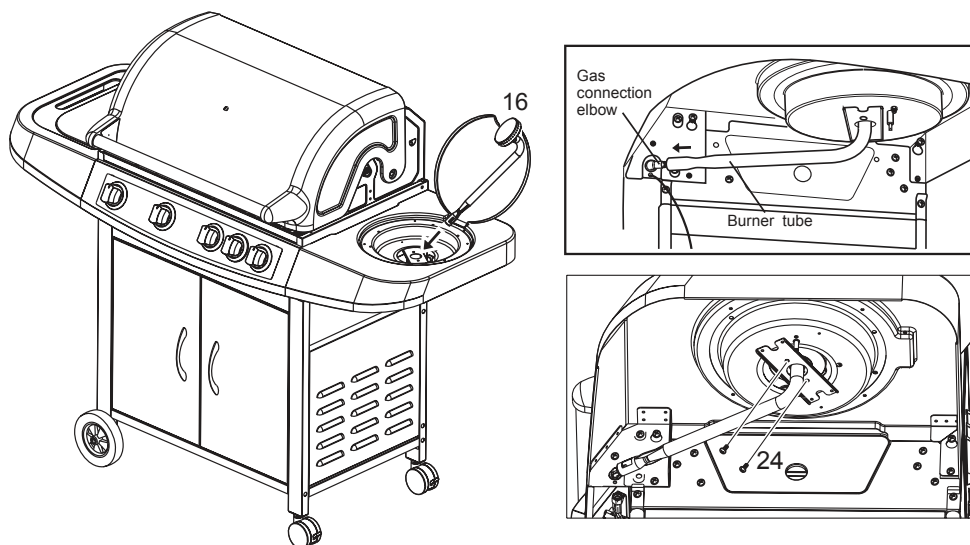
ПРИМІТКА:

Гвинти № 18 встановлюються на місце для вузла приставного столу.

КРОК 9.

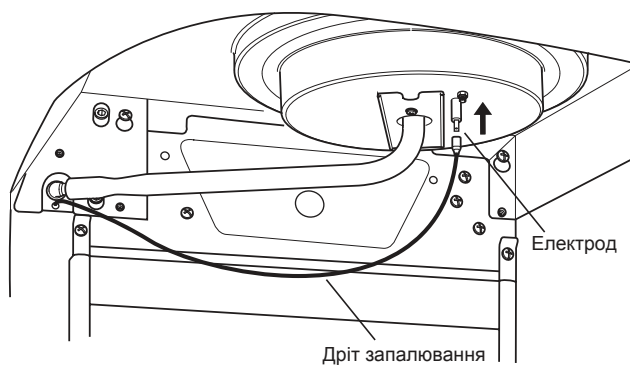
ПРИМІТКА: Гвинти № 18 встановлюються на місце для вузла приставного столу.

Відкрийте кришку правої бічної полиці, потім вставте кінець пальника (16) у відповідний отвір на правій бічній полиці (12). З'єднайте кінець пальника (16) з колінчастим з'єднанням подачі газу, а потім обережно закріпіть пальник (16) за допомогою гвинтів М4х6 (24).



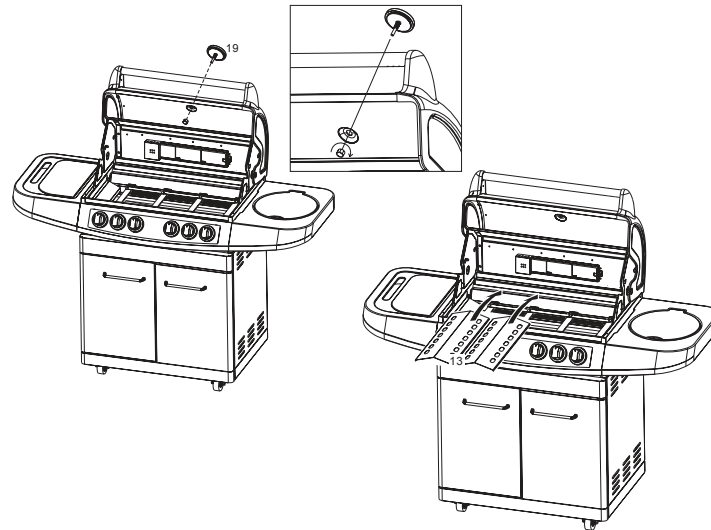
КРОК 10.

Підключіть дрід запалювання до електрода.



КРОК 11.

Вийміть кріпильні деталі зі шпиделя температурного датчика, вставте датчик в кожух, вирівняйте і затягніть його за допомогою тих же кріпильних елементів. Вставте розсікачі вогню (13) над пальниками, використовуючи вентиляційні отвори в задній частині, як вказано у керівництві для розміщення автоматів виключення полум'я (як зазначено).

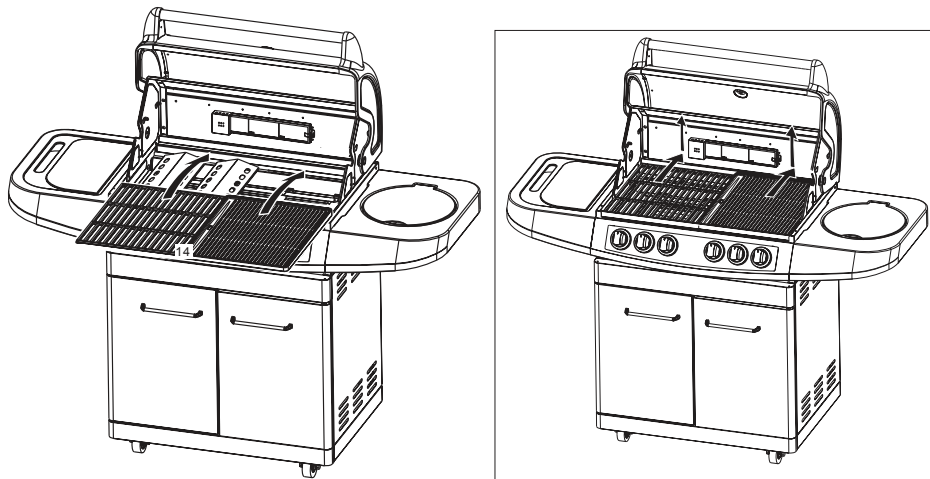
**ПРИМІТКА:**

Розташуйте розсікачі вогню тільки під грилем. Барбекюшниця має 4 розсікачі вогню.

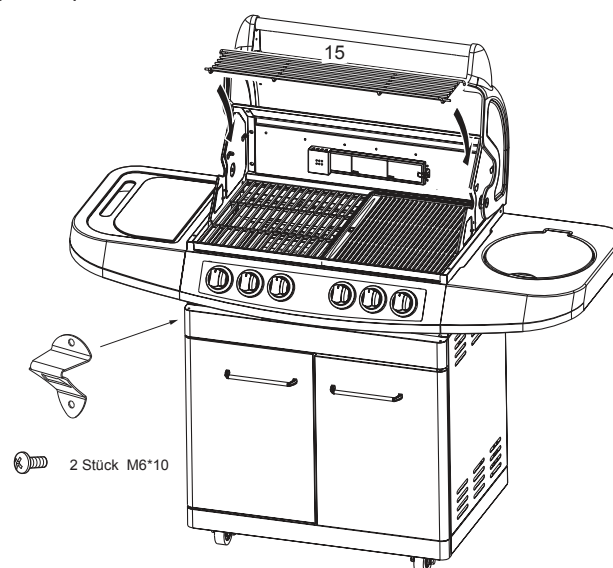
- У разі комбінованого використання полиць та грилю, використовуйте тільки 2 розсікачі вогню (під грилем)
- У разі використання взаємозамінної кухонної системи, використовуються 4 розсікачі вогню

КРОК 12.

Вставте решітку або полиці для грилю/плити, як показано нижче.

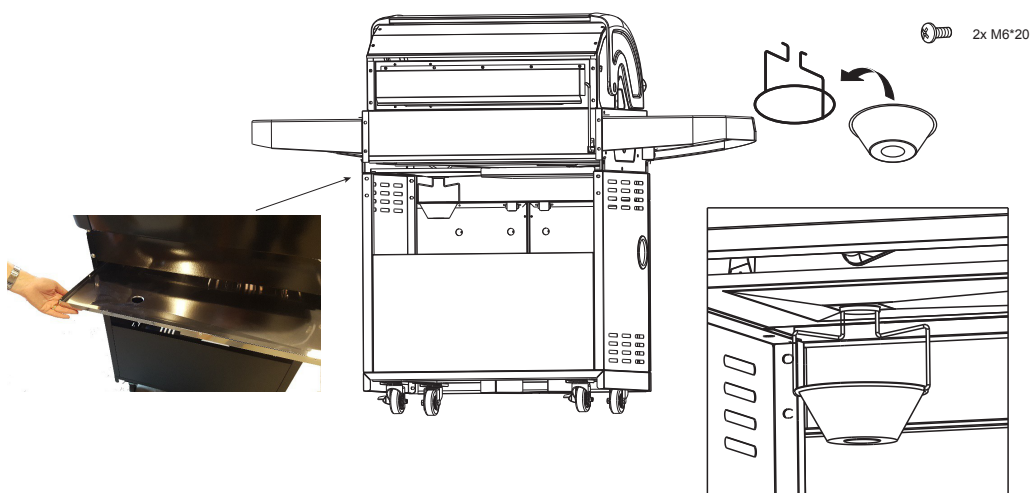
**КРОК 13.**

Помістіть нагрівальну підставку (15) в опори.



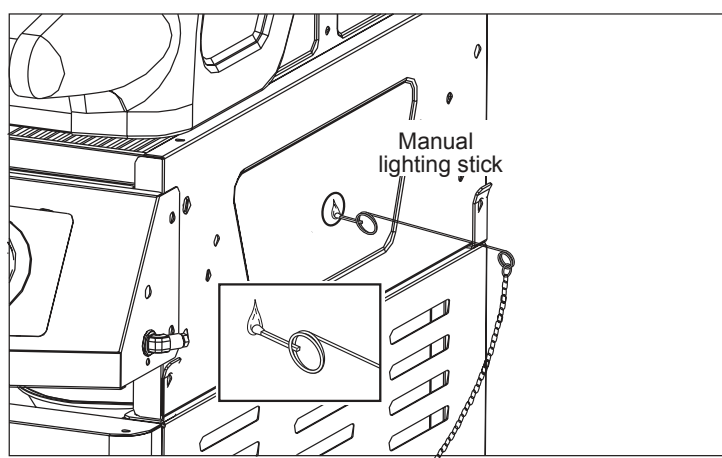
КРОК 14.

Прикріпіть краплезбирач до піддону.



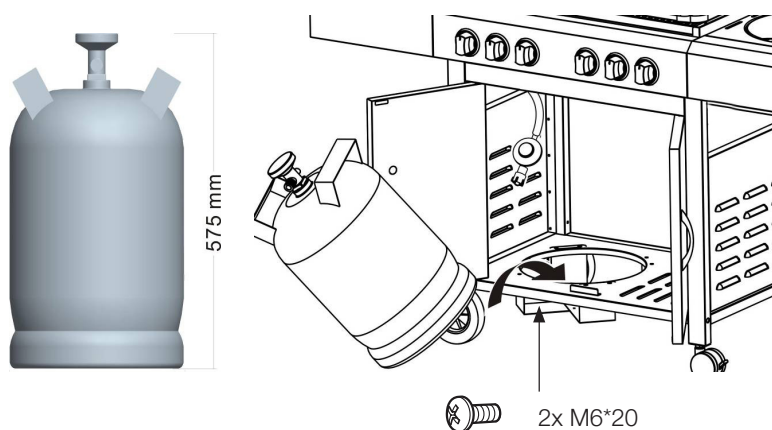
КРОК 15.

Якщо потрібно розпалити барбекюшницю вручну, візьміть довгий сірник, вставте його у сірничницю, підпаліть і піднесіть до отвору. Увімкніть основний пальник, найближчий до запаленого сірника. Під час запалювання пальника, увімкніть наступний пальник і повторіть процедуру, поки не запаляться всі пальники.



КРОК 16.

Перевірте, чи обладнана барбекюшниця додатковою панеллю, що розділяє гриль від каретки барбекюшниці. Перевірте, чи висота газового балона не більше 575 мм, а діаметр газового балона не більше 300 мм. Якщо газовий балон не перевищує цих розмірів, його можна встановити всередину каретки під час експлуатації.

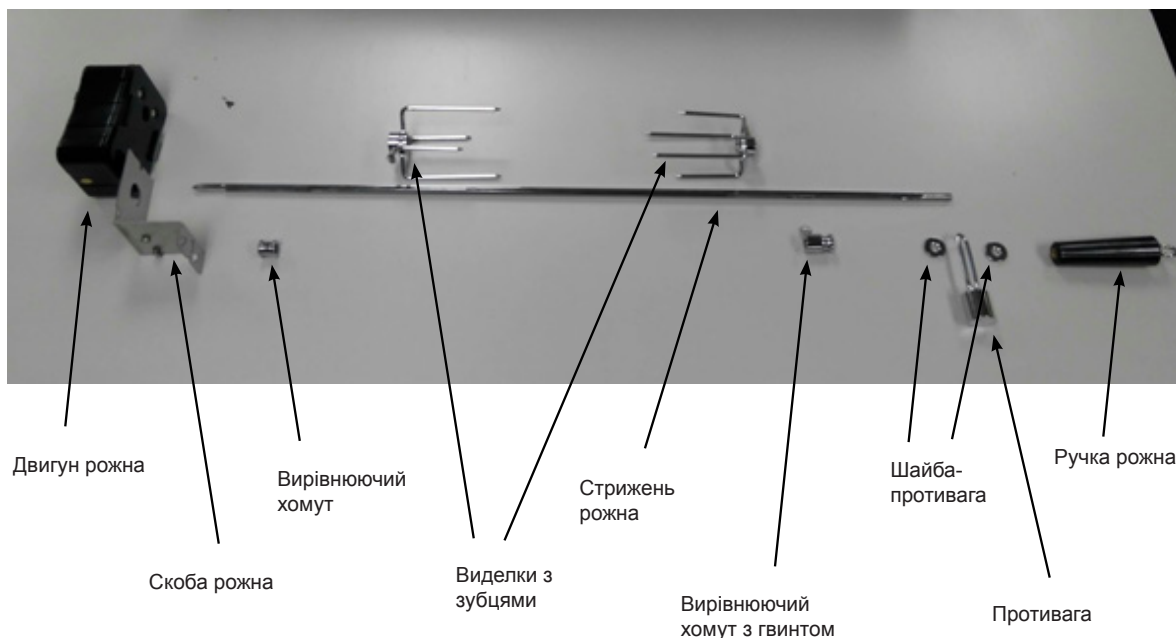


ІНСТРУКЦІЇ ЗІ СКЛАДАННЯ РОЖНА (ЗА БАЖАННЯМ)

ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ СКЛАДАННЯ

Хрестовидна викрутка, 10 мм ключ.

ДЕТАЛІ РОЖНА



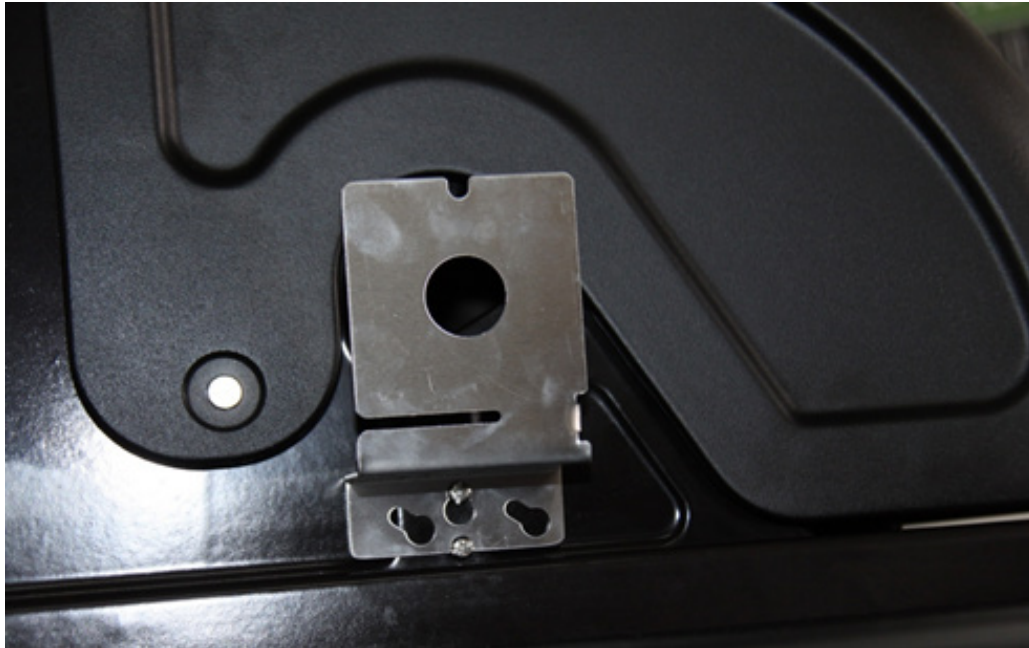
УСТАНОВКА ВИДЕЛОК ІЗ ЗУБЦЯМИ НА СТРИЖЕНЬ РОЖНА

Вставте виделки на стрижень рожня. Помістіть вирівнюючий хомут з гвинтом на різьбовий кінець, використовуючи круглу гайку, противагу, гайку, а потім ручку рожня у зазначеному порядку. Зсуньте вирівнювальну втулку без гвинта на кінці штифта стрижня рожня.



ПРИЄДНАННЯ СКОБИ РОЖНА ДО БАРБЕКЮШНИЦІ:

1. Відкрийте кожух барбекюшниці. Використовуючи два гвинти, що входять до скоби рожня, закріпіть їх у монтажних отворах, розташованих на боковій панелі корпусу гриля.
2. Використовуючи круглий отвір та половинчастий круглий паз приєднайте скобу до бокової панелі корпусу гриля.



АУСТАНОВКА ДВИГУНА ТА СТРИЖНЯ РОЖНА В БАРБЕКЮШНИЦЮ:

Помістіть двигун рожня на скобу та встановіть стрижень рожня у складеному вигляді у квадратну втулку в моторі. Закріпіть штангу у паз бічної панелі, щоб забезпечити мінімальне тертя під час обертання.



Під час використання рожня відрегулюйте протизвагу, якщо положення продукту, що готується, нестабільне.

МОНТАЖ

Барбекюшниця призначена тільки для використання на відкритому повітрі та повинна розміщуватися у добре провітрюваній зоні. Слідкуйте за дотриманням мінімальної відстані між приладом та предметами.

МІНІМАЛЬНІ ВІДСТАНІ:

- з боків: 430 мм; від задньої стінки: 430 мм
- зверху (вертикально): 1000 мм

Не розташовуйте барбекюшницю поблизу легкозаймистих матеріалів! Прилад повинен використовуватися лише на відкритому повітрі з природним провітрюванням, без мертвих зон, де витік газу та продукти згоряння швидко розносяться вітром та природною конвекцією. Барбекюшниця не призначена для користування у морських умовах.

БУДЬ-ЯКА ЗАКРИТА ЗОНА, В ЯКІЙ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАД, МАЄ ВІДПОВІДАТИ ОДНІЙ З НАСТУПНИХ ВИМОГ:

1. Закрита зона зі стінками з усіх боків, але принаймні з одним постійним отвором на рівні землі та без перекриття.
2. Частково закрита зона, що має перекриття та не більше двох стін.
3. У разі частково закритої зони, що має перекриття і більше двох стін, застосовується наступне:
 - а) не менше 25% загальної площі стіни повністю відкриті та доступ до неї необмежений;
 - б) не менше 30% решти площі стіни відкрито та доступ до неї необмежений.
4. У разі наявності балкону, щонайменше 20% від загальної площі бічних, задніх та передніх стін повинні бути і залишатися відкритими з необмеженим доступом.

Для наочної ілюстрації ознайомтеся з рисунками нижче:

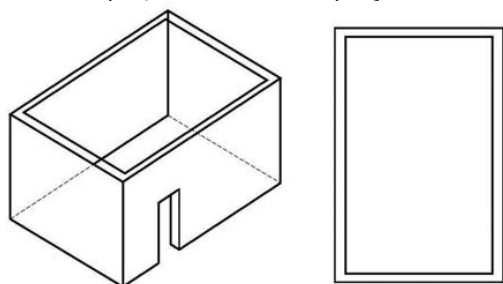


РИСУНОК F1- ВІДКРИТА ЗОНА-ПРИКЛАД 1

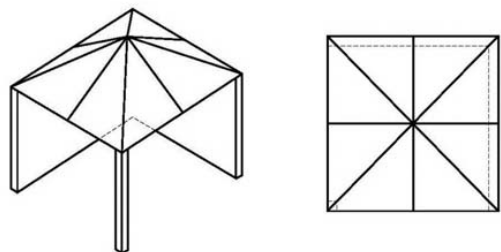


РИСУНОК F2-ВІДКРИТА ЗОНА-ПРИКЛАД 2

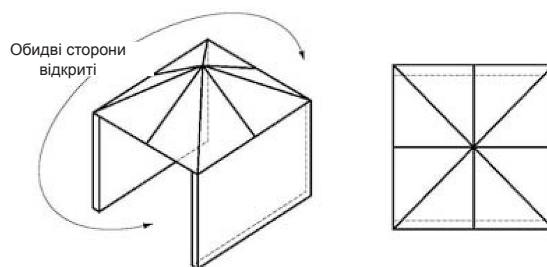


РИСУНОК F3- ВІДКРИТА ЗОНА-ПРИКЛАД 3

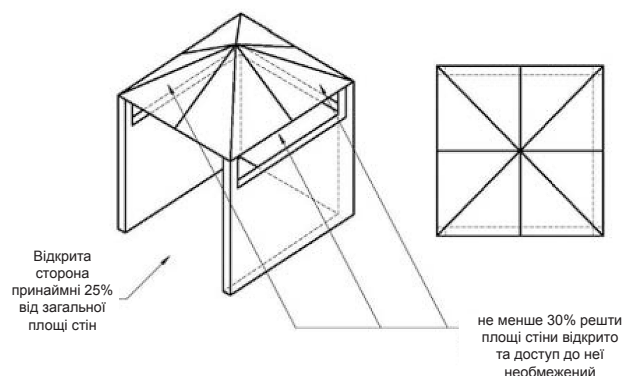


РИСУНОК F4-ВІДКРИТА ЗОНА-ПРИКЛАД 4

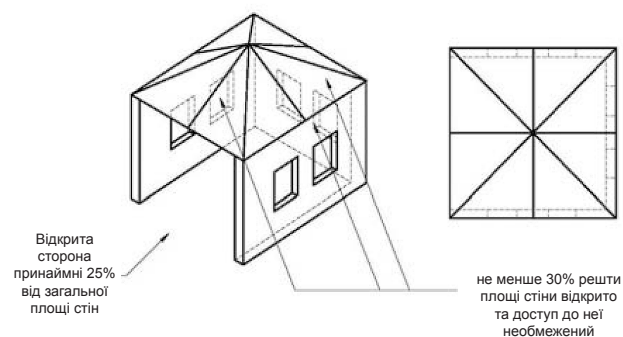


РИСУНОК F5-ВІДКРИТА ЗОНА-ПРИКЛАД 5

ІНШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Заборонено перекривати будь-який з вентиляційних отворів на корпусі барбекюшниці. Встановіть газовий балон всередину корпусу – в отвір для встановлення балона. Якщо необхідно замінити балон, перш ніж починати заміну, переконайтеся, що вентиль газового балона перекритий і відсутні джерела загоряння (цигарки, відкритий вогонь, іскри тощо). Обов'язково перевірте газовий шланг і переконайтеся, що він не має скручувань або натягу. Шланг повинен вільно висіти без вигинів, складок або перегинів, які можуть перешкодити вільному потоку газу. Шланг не повинен контактувати з деталями барбекюшниці, за винятком вузлів підключення. Огляньте шланг перед використанням. Якщо шланг має пошкодження, замініть його таким, що використовується для зрідженого газу та відповідає державним стандартам країни використання. Довжина не повинна перевищувати 1,5 м. У разі недотримання вимоги щодо мінімальних зазорів можлива поява потужного спалаху вогню через відсутність повітряного потоку навколо барбекюшниці, що призведе до втрати гарантії виробника.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ПОДАЧІ ГАЗУ ТА РЕГУЛЯТОРА

Барбекюшниця призначена для використання лише зі зрідженим газом. Рекомендовано використовувати газові балони масою 4,5 кг або більше. Відповідні регулятори зрідженого газу повинні мати вихідний тиск 2,75 кПа. Для надійної та безпечної експлуатації барбекюшниці використовуються відповідний регулятор та газовий балон. Отримайте у місцевого постачальника газу інформацію щодо найбільш прийнятних газових балонів. Зверніть увагу, що регулятор, яким оснащена барбекюшниця, має затверджений тип. Тип різьби розподільника 5/8 "x 18. Для отримання

додаткової інформації про розміри труб ознайомтеся з AS/NZS 5601/AG601. Газовий балон завжди повинен зберігатися або використовуватися у вертикальному положенні.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗОВОГО БАЛОНА ДО ПРИЛАДУ

Прилад підходить тільки для використання з бутаном, пропаном низького тиску або їх сумішшю та оснащений відповідним регулятором низького тиску за допомогою гнучкого шлангу. Барбекюшниця призначена для експлуатації:

- регулятор 28-30 мбар з бутаном @ категорія I3+
- регулятор 37 мбар з пропаном @ категорія I3+
- регулятор 37 мбар з бутаном, пропаном або їх сумішшю @ категорія I3B/P (37)
- регулятор 30 мбар і 50 мбар з бутаном, пропаном або їх сумішшю @ категорія I3B/P(30) або категорія I3B/P(50) відповідно

Використовуйте правильний газовий балон для барбекюшниці. Якщо ви не впевнені, зверніться до місцевого представника з продажу барбекюшниці.



УВАГА!

Для барбекюшниці використовується тільки такий тип та категорія газу, які зазначено у маркуванні на барбекюшниці.

ГАЗОВИЙ ШЛАНГ ТА ГАЗОВИЙ РЕГУЛЯТОР

Використовуйте тільки регулятор і шланг, призначені для зрідженого газу і нормальному тиску. Вирівнювач тиску повинен відповідати стандарту EN12864, а також чинним нормам країни використання. Зазначену вищу інформацію можна дізнатись у найближчого представника з реалізації газового обладнання. Ознайомтеся з технічними характеристиками. Категорично забороняється використання регульованого тиску.

Тип змінних шлангів повинен відповідати стандарту EN1763-1-Class 3.

Використовуваний шланг повинен відповідати відповідному стандарту країни використання. Довжина шланга повинна складати 0,7 метра (мінімум) і 1,5 метра (максимум). Зношений або пошкоджений шланг слід замінити. Переконайтеся, що шланг не засмічений, не перекручений та не контактує з будь-якою частиною барбекюшниці, яка не з'єднується з нею. Рекомендовано замінювати шланг через 1 рік з дати його виготовлення або як того вимагають національні умови.

ТЕСТ НА ГЕРМЕТИЧНІСТЬ

Коли перевіряти: газовий балон барбекюшниці, регулятор та шлангове з'єднання слід перевіряти на герметичність за допомогою тесту на мильну воду, щоразу під час підключення регулятора до газового балона барбекюшниці. Слід також перевіряти з'єднання після тривалого періоду невикористання, наприклад, на початку сезону барбекю.

Що використовувати: Щоб перевірити наявність витоків,

знадобиться розчин мильної води. Для цього змішайте рідке мило з водою (не використовуйте інші побутові миючі засоби).

Як перевіряти: Налийте трохи мильної води в пляшку з розпилювачем або в миску. Відкрийте вентиль газового балону, але не включайте барбекюшницю. Розпорошіть мильний розчин на весь вентиль, регулятор та шлангове з'єднання, у тому числі в місцях з'єднання шлангу з барбекюшницею. Мильну воду можна також наносити за допомогою помазки, щітки для змащування.

У разі витoku газу, на поверхні утворюються бульбашки, а також відчувається запах газу. У випадку виявлення витoku газу, негайно перекрийте вентиль газового балона!



Рисунок: Зони з найбільш ймовірним витокom Шток вентиля, головне з'єднання, газовий шланг, випускний клапан

У разі виявлення витoku газу не відкривайте газовий вентиль та не намагайтеся використовувати барбекюшницю.

Рекомендовано звернутися до місцевого торгового представника щодо питань ремонту барбекюшниці

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли інформацію про техніку безпеки, що міститься в керівництві.

Не можна використовувати в якості суцільної поверхні для приготування їжі більше 66% поверхні барбекюшниці. Повне покриття пластин може призвести до надмірного нагрівання і цим пошкодити барбекюшницю.

- Не утримуйте пальник на високій температурі протягом більше 10 хвилин, якщо не використовуєте його для приготування їжі. Якщо пальник «свистить» під час запалювання, існує ймовірність горіння всередині пальника. Вимкніть пальник, дайте йому охолонути і повторіть процедуру.
- Перекривайте клапан газового балону щоразу після закінчення використання .
- Заборонено використовувати пластиковий або скляний посуд у барбекюшниці
- Заборонено використовувати барбекюшницю під час сильного вітру
- Заборонено класти газовий балон донизу (завжди тримайте вертикально).
- Не допускайте контакту гнучкого шлангу подачі газу або будь-якого електричного шнуру з нагрітою поверхнею барбекюшниці.
- Не спирайтеся на бічні полиці барбекюшниці або не намагайтеся транспортувати її, піднімаючи за бічні полиці.
- Перед першим приготуванням їжі ретельно очистіть барбекюшницю гарячою мильною водою. Це необхідно для видалення залишків упаковки та розчинників, мастила та жиру, які, могли залишитися від виробничого процесу. Плитку та гриль слід ретельно очистити таким самим чином.
- Барбекюшниця містить деталі, які були запечатані на заводі за допомогою ущільнювального матеріалу. Не

рекомендовано розбирати такі деталі



ПРИМІТКА:

Перед першим використанням барбекюшницю слід запалити і дати прогоріти протягом 30 хвилин з увімкненою ручкою в положенні «Low».



ВАЖЛИВО

Регулятор, що постачається з барбекюшницею, може включати в себе пристрій захисту від надмірного потоку (тиску). Зазначений пристрій вмикається для перекриття потоку газу при несправності регулятора. Користувач барбекюшниці повинен знати, що всі газові клапани на барбекюшниці знаходяться в закритому положенні перед відкриттям клапана газового балона. Якщо клапани барбекюшниці відкриті перед відкриттям клапана балона, спрацює пристрій захисту від надмірного потоку газу, запобігаючи запалюванню барбекюшниці. Для переналаштування, закрийте клапани барбекюшниці і клапан газового балона, зачекайте протягом 1 хвилини та застосуйте належну процедуру запалювання, як зазначено нижче.

РОЗПАЛЮВАННЯ БАРБЕКЮШНИЦІ

Розпалити барбекюшницю досить просто, проте слід дотримуватись правил безпеки.

Переконайтеся, що газовий вентиль на балоні відкритий або у належній подачі газу до барбекюшниці. Якщо барбекюшниця обладнана кожухом для режиму засмажування, переконайтеся, що він відкритий.

ЕЛЕКТРОЗАПАЛЮВАННЯ

Натисніть ручку управління і поверніть проти годинникової стрілки догори. Коли запальник дав іскру для запалювання газу, ви почуєте клацання. Відпустіть ручку запалювання, як тільки з'явиться полум'я.

ПРОБЛЕМИ ІЗ ЗАПАЛЮВАННЯМ

Якщо палик не загоряється одразу, перевірте ручки подачі газу і спробуйте ще раз. Якщо палик все одно не горить, перш ніж повторювати спробу, зачекайте кілька хвилин, щоб газ розвіявся. У разі подальших невдалих спроб запалити палик, перш ніж повторювати процедуру, зверніться до свого торгового представника.

Примітка: Недотримання правил запалювання палика може бути небезпечним.

ЗАПАЛЮВАННЯ ОСНОВНОГО ТА БІЧНОГО ПАЛЬНИКА (ВБУДОВАНИЙ ЗАПАЛ)

1. Відкрийте кришку перед тим, як розпалити барбекюшницю.
2. Переконайтеся, що усі ручки знаходяться у положенні «OFF».
3. Відкрийте газовий клапан на газовому балоні
ПРИМІТКА: Клапани, встановлені на барбекюшниці, мають запобіжники. Спочатку натисніть на клапан, потім поверніть його. Пристрій запобігає випадковому спрацюванню ручки.
4. Переведіть ручку з положення «OFF», натиснувши на неї і повертаючи проти годинникової стрілки, до положення «High» (☞) та появи клацаючого сигналу.
5. Повторіть 3-4 рази пункт 4, поки палик не запалиться.
6. У разі неспрацювання палика, вимкніть і почекайте протягом 5 хвилин, потім повторіть процедуру від пункту 4.
7. Як тільки палик запалиться, запаліть решту паликів таким же чином.
8. Поверніть ручку проти годинникової стрілки, щоб зменшити температуру з положення «High» (☞) – «Medium» – «Low» (☞) відповідно до потреб.

ЗАПАЛЮВАННЯ ВРУЧНУ (ОСНОВНИЙ ПАЛЬНИК).



ВАЖЛИВО

Використовуйте сірничницю і довгий прут хмизу або запальник для барбекюшниці, щоб розпалити вручну і не обпекти руку.

1. Відкрийте кришку перед тим, як розпалити барбекюшницю.
2. Переконайтеся, що усі ручки знаходяться у положенні «OFF».
3. Відкрийте газовий клапан на газовому балоні.
4. Переведіть ручку з положення «OFF», натиснувши на неї і повертаючи проти годинникової стрілки, до положення «High» (☞).
5. Тримайте запалений сірник (у сірничниці) біля одного з основних паликів. Палик загориться від сірника.

Як тільки загориться палик, можна вмикати палик поряд із запаленим, що дозволить йому розгорітися. Повторити процедуру для всіх паликів.

Полум'я паликів можна регулювати. Поверніть ручку проти годинникової стрілки, щоб зменшити температуру з положення «High» (☞) – «Medium» – «Low» (☞) відповідно до потреб.

ЗАПАЛЮВАННЯ ВРУЧНУ (БІЧНИЙ ПАЛЬНИК)

1. Переведіть усі ручки в положення «OFF», відкрийте клапан на балоні зрідженого газу. Під час запалювання завжди дотримуйтеся безпечної відстані між вами та грилем.
2. Підніміть ковпачок бічного палика.
3. Натисніть і поверніть ручку управління проти годинникової стрілки до положення «High».
4. Використовуйте сірничницю і довгий прут хмизу або запальник для барбекюшниці, щоб розпалити вручну і не обпекти руку. Піднесіть запалений сірник до палика, поки він не запалиться.
5. У разі неспрацювання палика, вимкніть і почекайте протягом 5 хвилин, потім повторіть процедуру. У разі подальших невдалих спроб запалити палик, перш ніж повторювати процедуру, зверніться до свого торгового представника.

ЗАПАЛЮВАННЯ ЗАДНЬОГО ПАЛЬНИКА

1. Відкрийте кришку перед тим, як розпалити барбекюшницю.
2. Переконайтеся, що усі ручки знаходяться у положенні «OFF».
3. Відкрийте газовий клапан на газовому балоні.
4. Використовуйте ручку заднього палика разом із кнопкою електронного запалювання на боковій стінці палика.
5. Переведіть ручку з положення «OFF», натиснувши на неї і повертаючи проти годинникової стрілки, до положення «High» (☞).
6. Тримайте ручку натиснутою у положенні «High» (☞) протягом 4 секунд, одночасно натискаючи кнопку електронного запалювання.
7. Повторіть процедуру 3-4 рази від пункту 1, поки не запалиться палик.
8. Як тільки задній палик запалиться, тримайте кнопку натиснутою в положенні «High» (☞) протягом 20 секунд до появи сталого вогню, відпустіть кнопку заднього палика.
9. У разі неспрацювання палика, вимкніть і почекайте протягом 5 хвилин, потім повторіть процедуру від пункту 1.
10. Поверніть ручку проти годинникової стрілки, щоб зменшити температуру з положення «High» (☞) – «Medium» – «Low» (☞) відповідно до потреб.

ЗАПАЛЮВАННЯ ВРУЧНУ (ЗАДНІЙ ПАЛЬНИК)

1. Відкрийте кришку перед тим, як розпалити барбекюшницю.

2. Переконайтеся, що усі ручки знаходяться у положенні «OFF».
3. Відкрийте газовий клапан на газовому балоні.
4. Переведіть ручку з положення «OFF», натиснувши на неї і повертаючи проти годинникової стрілки, до положення «High» (🔥).
5. Тримайте запалений сірник (у сірничниці) біля заднього пальника. Пальник загориться від сірника.
ДЛЯ ЗАДНЬОГО ПАЛЬНИКА: Зріджений газ довше надходить від клапана до заднього пальника. Тримайте ручку натиснутою у положенні «High» (🔥) протягом ще 20 секунд до появи сталого вогню, відпустіть кнопку заднього пальника. Повторіть процедуру 3-4 рази від пункту 4, поки не запалиться пальник.
6. У разі неспрацювання пальника, вимкніть і почекайте протягом 5 хвилин, потім повторіть процедуру від пункту 4.



ВАЖЛИВО

При запалюванні заднього пальника вперше, щоб його запалити, необхідна подача газу до заднього пальника та газової труби, що йде від клапана до пальника (від передньої до задньої поверхні барбекюшниці). Натиснути ручку заднього пальника та повільно повернути проти годинникової стрілки, і чекати до появи звуку запалювання (кляцання). Повторити дію, але перестати прокручувати ручку до появи кляцання запалювання, тримаючи ручку натиснутою приблизно протягом 10 секунд для надходження газу до заднього пальника, а потім завершити поворот для запалення газу. Задній пальник може не запалитися одразу. У такому випадку повторити дії.



ПРИМІТКА:

Задній інфрачервоний пальник розроблений для роботи тільки в режимі High (🔥).



ВАЖЛИВО

Тримайте розпилювач з мильною водою біля клапана подачі газу та перевіряйте з'єднання перед кожним використанням.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Не запалюйте гриль, якщо присутній запах газу.
- Після використання слід перекривати всі контрольні клапани, у тому числі газовий балон.
- При використанні заднього пальника та грилю використовуйте 1 або 2 основних пальника при повільному вогні, якщо потрібно додати трохи тепла.
- Не використовуйте задній пальник разом із основними пальниками при високій температурі та закритому кожусі.
- Увага/Небезпечно: при приготуванні на вогні із закритим кожухом слід дотримуватися правил безпеки. Регулярно стежте за температурою для безпеки експлуатації та приготування.
- Надмірне нагрівання може призвести до виникнення пожежі.

ВИМКНЕННЯ ПАЛЬНИКА

Переведення пальника у положення «OFF» відбувається у два етапи. (1) Переведіть ручку за годинниковою стрілкою у положення «High» (🔥) (2) натисніть ручку і поверніть за годинниковою стрілкою до положення «OFF».

ВИМКНЕННЯ БАРБЕКЮШНИЦІ

Після використання барбекюшниці, перекрийте вентиль газу на балоні. Натисніть, а потім поверніть всі ручки за годинниковою стрілкою до положення «OFF». Перш ніж замінювати кришку чи закривати кожух барбекюшниці зачекайте, поки барбекюшниця повністю охолоне. Після

охолодження на барбекюшницю слід встановити захисний чохол, який захищатиме деталі приладу протягом періоду невикористання.

НАГРІВАЛЬНА ПІДСТАВКА

Нагрівальна підставка є дуже зручною для зберігання приготовленої їжі теплою або для нагрівання такої їжі, як булочки. Завжди перевіряйте правильність установки нагрівальної підставки перед використанням.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Пальники розігрівають розсікачі вогню під грилем, нагріваючи їжу на грилі. Під час приготування соки з м'яса скраплюють на розсікачі вогню та випаровуються. Дим від соків проникає в їжу, надаючи їй неповторний смак.

ПЛАСКА ПЛИТА/ФОРМА З ПЛАСКИМИ РЕБРАМИ

Пальники безпосередньо нагрівають контактний гриль, на якому готують їжу. Такий спосіб дозволяє приготувати дрібні шматочки, такі як морепродукти, які можуть впасти між отворами грилю. Пальники також використовуються для приготування їжі, коли потрібна короткочасна обробка продукту за високої температури, наприклад овочі та маленькі шматочки риби. Таким же чином можна приготувати смажені стейки, яйця тощо.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ОДНОЧАСНО ПЛИТУ ТА ГЛИБОКУ ФОРМУ. ЦЕ ПРИЗВОДИТЬ ДО ПЕРЕГРІВАННЯ БАРБЕКЮШНИЦІ ТА МОЖЕ СПРИЧИНИТИ ПОЖЕЖУ.

ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КОЖУХА

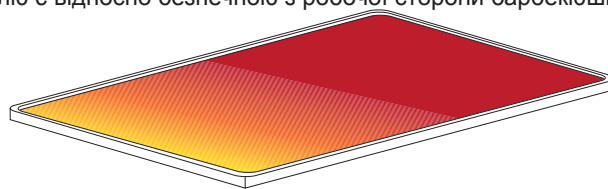
Барбекюшниця, обладнана кожухом, дають змогу під час використання закритого кожуха створити умови «печі» для запікання таких продуктів, як м'ясні вирізки, курчата тощо.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Приготування їжі із закритим кожухом та сильно розпаленими пальниками є пожежонебезпечним. У разі закритого кожуха усередині барбекюшниці створюється великий жар. Тому ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, що усі пальники переведені у положення повільного вогню, щоб унеможливити ймовірність загоряння їжі та убезпечити барбекюшницю від пошкоджень. Під час вікривання кожуха втрачається тепло, тому слід уникати підняття кожуха без крайньої потреби. Для перевірки температури нагріву барбекюшниці використовуйте температурний датчик. НЕ ПЕРЕГРІВАЙТЕ БАРБЕКЮШНИЦЮ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ БАРБЕКЮШНИЦЮ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ!

З міркувань безпеки температура плит барбекюшниці та грилю є відносно безпечною з робочої сторони барбекюшниці.



Температуру приготування можна регулювати шляхом повертання їжі на полиці барбекюшниці чи грилю.

КОНТРОЛЬ ЗА СПАЛАХУВАННЯМ

Під час приготування м'ясо може виділяти жир та соки, що потрапляють на розсікачі вогню, спричиняючи тим самим спалахування вогню. Завдяки диму від такого спалахування м'ясо набуває неповторного аромату, проте надмірний вогонь може спалити м'ясо. З метою контролю за такими спалахами рекомендовано зрізати зайвий жир з м'яса або птиці перед початком смаження на грилі. Також слід встановити низьку температуру пальників під час приготування. Щоб загасити спалахування вогню, застосуйте соду або сіль безпосередньо на розпалювачі вогню. Тримаючи якийсь предмет біля

поверхні приготування, рекомендовано завжди захищати руки від жару барбекюшниці.

У разі загоряння жиру на піддоні, переведіть всі ручки у положення «OFF», перекрийте газовий вентиль на балоні та зачекайте, поки згасне вогонь. Заборонено витягати піддон або заливати його водою.

ПРИГОТУВАННЯ З ДОДАТКОВИМИ АКСЕСУАРАМИ ПРИГОТУВАННЯ НА РОЖНІ (НА ВИБІР)

Закріпіть продукт посередині стрижня за допомогою зубців рожна, прокручуючи стрижень для визначення міцності закріплення. Відрегулюйте положення продукту приготування, у разі необхідності. Вставте гострий кінець рожна у двигун грилю. Перевірте належне обертання рожна.

Залежно від уподобань користувача, можна використовувати задній пальник для різного режиму смаження на грилі. Для режиму смаження рекомендовано використовувати 1-3 основних пальника, а в кінці процесу приготування – задній пальник для одержання рум'яної шкірочки. Використання тільки заднього пальника уповільнить процес приготування, особливо у разі великого розміру продукта.

Не використовуйте задній пальник разом з основними пальниками на високій температурі та із закритим кожухом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Увага/Небезпечно: при приготуванні на вогні із закритим кожухом слід дотримуватися правил безпеки. Регулярно стежте за температурою для безпеки експлуатації та приготування.
- Надмірне нагрівання може спричинити пожежу.

1. Обережно вийміть з барбекюшниці чавунні поверхні для приготування та нагрівальну підставку.
2. Помістіть розсікачі вогню в центр корпусу барбекюшниці. Саме у цьому місці буде готуватися м'ясо.
3. Посуньте одну з виделок вздовж стрижня рожна і затягніть гвинт з накатаною головкою, щоб зафіксувати її на місці. Вставте загострений кінець стрижня у м'ясо, що готується, і підведіть м'ясо до центру стрижня. Переконайтеся, що виделка повністю знаходиться в м'ясі. Вставте іншу виделку на стрижень, в м'ясо і затягніть гвинт у потрібному місці. Для оптимального приготування на рожні, продукт слід надійно встановити на середину стрижня і стабілізувати так, щоб гриль міг вільно обертатися, не торкаючись будь-яких поверхонь барбекюшниці. Слід закріпити незафіксовані частини м'яса, щоб вони не зависали і не заважали обертанню стрижня.
4. Вставте загострений кінець стрижня рожна в двигун. Покладіть інший кінець стрижня на протилежний держак.
5. Розпаліть барбекюшницю.
6. Щоб запустити обертання рожна, увімкніть двигун рожна. Кожух барбекюшниці спеціально призначений для приготування їжі на рожні із закритим кожухом.
7. Аби уникнути загоряння або надмірного перегріву продукту, готуйте їжу на повільному вогні.
8. **ЗАБОРОНЕНО ПЕРЕГРІВАТИ БАРБЕКЮШНИЦЮ. ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СТЕЖТЕ ЗА БАРБЕКЮШНИЦЕЮ!**
9. Під час приготування на рожні з використанням непрямого підігріву (без використання пальників безпосередньо під м'ясом - приготування їжі «як в духовці») слід поставити під їжею форму для випікання (на деяких моделях не входить до комплектації) для збирання жиру та рідини з продукту.

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Необхідно регулярно очищувати барбекюшницю між використанням, а також після тривалого зберігання. Перед

чищенням переконайтеся, що барбекюшниця і її компоненти достатньо охололи. Не можна залишати барбекюшницю під впливом зовнішніх погодних умов або зберігати її в сирих вологих приміщеннях.

- Заборонено занурювати барбекюшницю у воду, якщо її поверхня гаряча.
- Заборонено тримати гарячі деталі без спеціальних засобів захисту для рук.

Незважаючи на те, що наші вироби виготовлені за найвищими стандартами та з метою зробити їх максимально стійкими до погодних умов, ми не несемо відповідальності за іржу на відкритих металевих деталях, якщо її поява не є результатом неправильного виготовлення деталей.

Щоб продовжити термін експлуатації та зберегти стан барбекюшниці, наполегливо рекомендується зберігати прилад закритим, коли він не використовується, особливо в зимові місяці.

ДОГЛЯД ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОЧИСТКИ НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ

Чистота та нержавіюча сталь тісно пов'язані. Найкращі показники нержавіючої сталі спостерігаються на чистій поверхні. Чистота необхідна для максимальної стійкості до корозії і підтримки гарного зовнішнього вигляду, а також терміну служби барбекюшниці.

ТИПИ ПОВЕРХНЕВИХ ЗАБРУДНЮВАЧІВ

Відбитки пальців та плями

Відбитки пальців і легкі плями, що виникають у результаті звичайної експлуатації, є найбільш поширеними поверхневими забруднювачами. Їх можна видалити за допомогою очищувача для скла або м'якою ганчіркою. Після цього слід ретельно промити теплою водою.

БРУД

Як і будь-яка поверхня, схильна до впливу навколишнього середовища, особливо в прибережних районах, нержавіюча сталь може забруднюватися. Досить очистити теплою водою за допомогою м'якого миючого засобу або без нього. Також можна використовувати м'які абразивні порошки, які не дряпають поверхню, такі як звичайні побутові миючі засоби. Вони можуть використовуватися з теплою водою, щітками з нейлонової щетини, губками або чистими тканинами. Слід уникати використання щітки з вуглецевої сталі або сталеві вати, оскільки вони можуть залишати на поверхні частинки, які можуть привести до корозії. Під час чищення слід завжди промивати поверхню чистою гарячою водою.

ЖИР

Жир може засалювати поверхні з нержавіючої сталі під час приготування їжі. Якщо залишити такі жирні плями або не дозволити поверхні підтримувати пасивний стан, вони можуть спричинити незначну корозію. Тому слід регулярно видаляти жир з поверхні барбекюшниці.

ТИПИ І МЕТОДИ ОЧИСТКИ

Обстежте поверхню барбекюшниці на наявність подряпин та ймовірність появи корозії внаслідок чистки, спричиненої неповністю видаленими миючими речовинами. Уникайте використання абразивних миючих засобів, за винятком випадків, коли це дійсно необхідно.

ОЧИСТКА ЧИСТОЮ ВОДОЮ

У разі очистки незначних плям та забруднень, слід завжди віддавати перевагу м'якій тканині та чистій теплій воді. Остаточне полоскання чистою водою і протирання сухою серветкою завершить процес очистки і унеможливить появу плям від води.

ПОБУТОВІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ

Побутові засоби для чищення діляться на дві категорії: миючі (неабразивні) та абразивні миючі засоби. Абразивні миючі засоби більш ефективні, але є ймовірність подряпати

поверхню. Рекомендованим є нейтральний засіб для чищення з низьким вмістом хлориду. Метод очищення, що часто використовується з такими м'якими засобами, полягає в нанесенні їх на поверхню з нержавіючої сталі і подальшому витиранні тканиною в напрямку лінії зерна або полірування (не поперек них). Очищену поверхню слід ретельно промити чистою водою і витерти сухою м'якою тканиною, якщо можливе утворення слідів від води.

ДОГЛЯД ЗА НЕРЖАВІЮЧОЮ СТАЛЛЮ БАРБЕКЮШНИЦІ

Характерною особливістю барбекюшниці є деталі, виготовлені з нержавіючої сталі. Для збереження зовнішнього вигляду нержавіюча сталь усіх ґатунків потребує певного догляду та захисту. Нержавіючі сталі можуть піддаватися впливу корозії, а також потребують особливого обслуговування, всупереч популярній загальноприйнятій думці. Навіть нержавіючу сталь вищого ґатунку, призначену для кораблебудування, потрібно часто очищати, щоб уникнути окислення та інших проблем з корозією.

Сучасні тенденції диктують, що покриття барбекюшниці з нержавіючої сталі повинно бути матовим. Матовість покриття досягається за рахунок використання листів з нержавіючої сталі. За допомогою абразивного процесу видаляється дзеркальне покриття і залишає поверхню матовою. Матове покриття барбекюшниці з нержавіючої сталі потребує частішої очистки та догляду. Без належного догляду існує висока ймовірність появи корозії через певний час.

Нержавіюча сталь є матеріалом, що потребує догляду. Такий матеріал однозначно потребує чистоти.

Чиста поверхня нержавіючої сталі протягом терміну зберігання приладу або під час його використання гарантує більш високий ступінь антикорозійної стійкості матеріалу. Щоб зберегти зовнішній вигляд та продовжити експлуатаційний термін використання барбекюшниці, дотримуйтесь порад з догляду за нержавіючою сталлю:

- У разі використання щойно придбаного приладу або одразу після його чистки й сушки, рекомендовано нанести тонкий шар оливкової олії на поверхню з нержавіючої сталі, яку потім слід відполірувати. Оливкова олія допоможе захистити нержавіючу сталь від корозійних забруднень, а також видалити відбитки пальців та інших слідів, зберігаючи зовнішній вигляд нержавіючої сталі. Оливкова олія також полегшує процес подальшого полірування.
- Для чищення грилю використовуйте чисті м'які тканини або губки.
- Не рекомендовано використовувати вуглецеві щітки або сталеві мочалки.
- Регулярно очищуйте відкриті поверхні.
- Після очищення ретельно промийте поверхню водою.
- Слід уникати очищення м'якими засобами, що містять хлорид.
- Поліровану поверхню слід протирати або витирати в напрямку лінії полірування, а НЕ поперек неї.
- Лицьову панель слід чистити з обережністю. Надрукована інформація може стертися внаслідок сильного тертя.

ЧАВУННА РОБОЧА ПОВЕРХНЯ

Перед приготуванням на грилі, пласкій плиті чи у глибокій посудині (у разі комплектації до барбекюшниці), очистіть їх гарячою мильною водою, щоб видалити будь-яке мастило або залишки від упаковки чи виробничого процесу. Вимийте чистою водою і залиште на висихання. Перед розпалюванням барбекюшниці встановіть ці компоненти на попереднє місце. Після розпалювання барбекюшниці дайте плитам повільно розігрітися протягом 30 хвилин, збільшуючи нагрівання. Поступово від плит почне підійматися пара - це природне випалювання залишків. Вимкніть барбекюшницю і дайте плитам дещо охолонути. Тепер їх можна використовувати для приготування їжі із додаванням олії. Переконайтеся, що температура плит не значно висока, щоб спричинити опіки. Розподіліть олію по периметру, так щоб поверхня її поглинула.

Дайте плиті повністю охолонути, а потім видаліть зайву олію. Барбекюшниця готова до використання. Після кожного приготування повторюйте вищезазначену послідовність дій для подальшого використання плити й грилю.

ЕМАЛЬОВАНА РОБОЧА ПОВЕРХНЯ

Емальовані компоненти слід використовувати обережно і ні в якому разі не застосовувати абразивні речовини або жорсткі предмети для їх очистки. У разі ударів чи падіння на емалі можуть з'явитися тріщини або лущення. Предмети, що покриті емаллю, не вважаються антипригарними, тому під час приготування їжі слід використовувати олію. У разі перегрівання поверхні або невикористання олії, їжа може приставати до такої поверхні. Поверхня легко відчищається занурюванням у мийний розчин на ніч.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАЛЬНИКІВ ТА ЇХ ЗАМІНА

За умови звичайної експлуатації у разі справності пальників, спалювання залишків після приготування їжі допомагає очищенню пальників. Пальники слід знімати та проводити щорічну очистку, чи у разі виявлення значного нагару, щоб переконатись у відсутності ознак блокування (залишки згорання, комахи) або у отворах пальників, забірниках повітря, або в голівці пальників з нержавіючої сталі. Використовуйте йоржик для видалення засмічень. Під час установки пальників, переконайтеся, що вони розташовані наступним чином: голівка пальника підходить до випускного отвору клапана, верхні клапани газозбірника встановлюються поверх верхніх поверхонь пальників.

Як пальники з нержавіючої сталі, так і розсікачі вогню мають певний експлуатаційний ресурс, оскільки вони часто контактують з маринадами і піддаються дії високих температур в барбекюшниці. Слід звернути особливу увагу на це під час регулярного очищення.

Запасні деталі можна придбати у місцевого представника з продажу барбекюшниць.

ЧИСТКА БЛОКУ ПАЛЬНИКА

Для очищення та/або заміни деталей блоку пальників, або у разі виникнення проблем із запалюванням грилю, дотримуйтесь нижченаведених інструкцій.

1. Вимкніть газ на ручках управління та балоні зі зрідженим газом.
2. Вийміть решітки та піддон для жиру.
3. Вийміть штифти шплінта під «ніжкою» кожного пальника за допомогою викруток або гострозубців.
4. Обережно підніміть кожен пальник і зніміть їх з отворів клапана.

Рекомендовано три способи очищення патрубків пальника. Використовуйте найпростіший для вас.

(А) Зігніть жорсткий дрот (підійде маленька вішалка для одягу) у невеличкий гачок. Кілька разів просуньте гачок через кожен патрубок пальника і сам пальник.



(В) Використайте вузький йоржик для чистки пляшок з гнучкою рукояткою (НЕ використовуйте дротяну щітку з латуні). Прочистите кожен патрубок пальника і сам пальник кілька разів.

(С) Використовуйте захист для очей! Продуйте кожен патрубок пальника за допомогою пневмошлангу. Переконайтеся, що повітря виходить з кожного отвору.

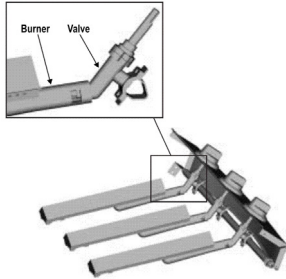
5. Протріть всю зовнішню поверхню пальника, щоб видалити залишки їжі та бруд.
6. Очистіть заблоковані отвори жорстким проводом, таким як

розігнута скріпа.

7. Перевірте пальник на наявність пошкоджень: внаслідок нормального зносу та корозії деякі отвори можуть збільшитися в діаметрі. У разі виявлення значних тріщин або отворів, замініть пальник.

ВАЖЛИВО: Патрубки пальника повинні повторно з'єднатися з отворами клапана. Ознайомтеся з інструкціями нижче.

8. Обережно поставте пальник на місце.
9. Поверніть шплінт на попереднє місце під кожним пальником.
10. Поверніть на місце піддон для жиру та кухонні решітки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ПАВУКІВ ТА КОМАХ

Павуки та комахи можуть гніздитися у пальниках гриля, спричинюючи появу газу з передньої частини пальника. Це досить небезпечно, оскільки може призвести до виникнення пожежі, тим самим пошкоджуючи гриль і роблячи його експлуатацію небезпечною.

ПЕРЕВІРКА НА НАЯВНІСТЬ ПАВУКІВ

Слід перевіряти пальники принаймні раз на рік або одразу після виникнення будь-якої із зазначених нижче проблем:

- Полум'я пальника стає жовтим, відчувається запах газу.
- Барбекюшниця не розігрівається.
- Барбекюшниця розігрівається нерівномірно.
- Пальники клацають



ПРИМІТКА:

Приготування із заднім пальником дозволяє продукту рівномірно просмажитися, зберігаючи соковитість, без перевертання, а будь-який надлишок соку з м'яса потрапляє до форми для випікання.

Барбекюшниця безпечна для експлуатації з закритим кожухом, проте слід стежити за внутрішньою температурою. Приготування із заднім пальником призначене для повільного процесу приготування, що дозволяє їжі залишатися соковитою. Температура зовнішнього середовища і вітерець впливають на температуру біля барбекюшниці, яка коливається в межах від 165 °C до 180 °C.



ПРИМІТКА:

- Запікайте овочі зі спеціями у формі для випікання. Вони будуть не тільки окремими стравами, але й нададуть неповторного смаку стравам.
- У разі використання заднього пальника і грилю застосовуйте 1 або 2 основних пальника в режимі низької температури, якщо потрібно трохи додаткового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Не використовуйте задній пальник разом із основними пальниками при високій температурі та із закритим кожухом.
- Увага/Небезпечно: якщо кожух в закритому положенні, слід бути надзвичайно обережним при приготуванні їжі. Задля безпеки приготування їжі необхідно часто перевіряти жар та температуру нагрівання.
- Надмірне нагрівання може спричинити пожежу

ПІДДОН

Після кожного використання перевіряйте піддон для крапель, деко та лоток для збору жиру. Недотримання цих інструкцій може призвести до загоряння жиру або надмірного розгоряння. Це може серйозно пошкодити барбекюшницю. Такі випадки не покриваються гарантією.

КОРПУС БАРБЕКЮШНИЦІ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Необхідно регулярно чистити барбекюшницю задля уникнення пожежі!

Регулярно видаляйте надлишок жиру з корпусу барбекюшниці за допомогою м'якого пластикового або дерев'яного скребка. Можна не видаляти весь шар жиру з корпусу. Якщо необхідно повністю очистити корпус, використовуйте гарячу мильну воду і тканину, або тільки щітку з нейлоновими щетинками. Перед повним очищенням зніміть поверхні та пальники. Не занурюйте регулятори подачі газу або газозбірник у воду. Ретельно перевірте роботу пальника після його повторної установки в корпус.

ФІКСАЦІЯ КРІПЛЕНЬ

Усі гвинти, болти та інші кріпильні елементи слід перевіряти та регулярно затягувати.

ФІНАЛЬНА СТАДІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Після кожного сеансу приготування їжі перемкніть пальник барбекюшниці у положення «High» () і дайте прогоріти вогню протягом 5 хвилин. Під час цієї процедури спалюються залишки їжі, що полегшує очищення.

ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте барбекюшницю в сухому прохолодному місці. Накрийте пальники алюмінієвою фольгою, щоб запобігти потраплянню комах або іншого сміття в отвори пальника. Слід завжди накривати барбекюшницю захисним чохлом, щоб захистити прилад та його елементи під час перерви в експлуатації. Якщо барбекюшниця зберігається в закритому приміщенні, необхідно від'єднати газовий балон і залишити зовні. Слід завжди зберігати газовий балон зовні, в сухій, добре провітрюваній зоні, подалі від будь-яких джерел тепла або займання. Не допускайте дітей до газового балона. Для захисту приладу рекомендується зберігати барбекюшницю під відповідним захисним чохлом. Зверніть увагу, що перед використанням захисного чохла барбекюшниця завжди має охолонути, бути очищеною від будь-яких забруднень поверхні або бруду та бути повністю сухою. Недотримання цієї інструкції може призвести до того, що чохол барбекюшниці стане причиною корозії, а не засобом захисту.



ПРИМІТКА:

У разі невикористання барбекюшниці протягом тривалого часу, слід періодично перевіряти її на наявність корозії та комах. Необхідно змащувати поверхні для додаткового захисту.

СЕРІЙНИЙ НОМЕР

Серійний номер барбекюшниці знаходиться на бічній панелі. У разі потреби додаткової допомоги з барбекюшницею від місцевого торгового представника або компанії Masport, використовуйте серійний номер, щоб швидко визначити модель барбекюшниці.

ВІЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ОБСЛУГОВУВАННЯ:

У разі неналежної роботи грилю, скористайтеся нижченаведеним переліком несправностей перш, ніж звертатися до вашого торгового представника.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНО ДЛЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТІЛЬКИ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ

СЛІД ВИКОРИСТОВУВАТИ ЛИШЕ ГАЗОВИЙ ШЛАНГ 5/8" x 18 ТА КЛАПАН-РЕГУЛЯТОР, НАДАНІ ВИРОБНИКОМ!

Якщо потрібна заміна, зверніться до нашого відділу обслуговування абонентів компанії Masport або вашого місцевого торгового представника. Використання несертифікованих деталей може створювати небезпечні умови та негативно впливати на навколишнє середовище.

Ознайомтеся з гарантійним талоном на продукцію компанії Masport щодо інформації про гарантії.

ЗБЕРІГАННЯ ГРИЛЮ

11. Очистіть барбекюшницю.
12. Якщо газовий балон під'єднаний до грилю, слід зберігати барбекюшницю на відкритому повітрі у сухій, добре провітрюваній зоні, недоступній для дітей.
13. Зберігання барбекюшниці в приміщенні дозволяється ТІЛЬКИ після того, як газовий балон вимкнено та від'єднано. Газовий балон повинен зберігатися поза приміщенням, у недоступному для дітей місці. ЗАБОРОНЕНО зберігати газовий балон у приміщенні, гаражі чи іншому закритому місці.
14. У разі використання чохла для барбекюшниці, перевіряйте прилад кожні декілька тижнів

ПЕРЕЛІК НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ЙМОВІРНА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТІ
ВБУДОВАНИЙ ЗАПАЛ Під час натискання ручки та повертанні її проти годинникової стрілки:		
- не запалюється	Отвір заблоковано	Перевірте отвір на наявність блокування
- іскра відсутня	Контакти електрода забруднились або прилягають нещільно	Зніміть з'єднувальний дріт, почистіть його та щільно під'єднайте повторно
- іскра відсутня навіть після усунення вищезазначеної несправності	Клеми електродів пошкоджені	Перевірте електрод та замініть його в разі пошкодження
- слабка іскра	Наслідок залишків вологи/їжі на електродах	Видаліть вологу, використовуючи паперовий рушник/очистіть електрод
- іскра з'являється не на робочій частині електродів	Дріт запалювання пошкоджено	Замініть дріт запалювання
ЕЛЕКТРОННА СИСТЕМА ЗАПАЛЮВАННЯ (ЗАДНІЙ ПАЛЬНИК) Під час натискання ручки та повертанні її проти годинникової стрілки:		
- не запалюється	Отвір заблоковано	Перевірте отвір на наявність блокування
- іскра відсутня	Контакти електрода забруднились та/або прилягають нещільно	Зніміть з'єднувальний дріт, почистіть його та щільно під'єднайте повторно
- іскра відсутня навіть після усунення вищезазначеної несправності	Брудні/ нещільні контакти батареї	Очистіть контакти
	Повністю/частково розряджена батарея	Замініть батарею
	Переплутані полюси батареї	Перевірте і поставте батареї правильно
- іскра відсутня навіть після усунення вищезазначеної несправності	Незакінчене з'єднання через нещільність контактів у модулі запалювання	Повторно складіть модуль запалювання. Переконайтеся, що збірка є герметичною і утворює замкнутий контур
- іскра відсутня навіть після усунення вищезазначеної несправності	Клеми електродів пошкоджені	Перевірте електрод та замініть його в разі пошкодження
- слабка іскра	Наслідок залишків вологи/їжі на електродах	Видаліть вологу, використовуючи паперовий рушник/очистіть електрод
- іскра з'являється не на робочій частині електродів	Дріт запалювання пошкоджено	Замініть дріт запалювання
Пальник не запалюється від сірника	Газ відсутній	Відкрийте кран газового балону
	Потік газу нерівномірний	Очистіть патрубок пальника
	Неправильне з'єднання між пальником і клапаном	З'єднайте повторно

Жовте або помаранчеве полум'я з запахом газу	Неповне згоряння	Перевірте впускний отвір пальника на предмет наявності перешкод, таких як павуки Перевірте повітряний клапан щодо належного приладження Перевірте джерело
Невелике полум'я в режимі натисненої кнопки «Велике полум'я» (Ⓜ)	Газовий шланг зігнутий або перекручений	Випряміть
	Пальник або отвір заблокований	Очистіть
	Низький тиск газу	Перевірте балон/регулятор (див. стор. 15)
	Гриль не розігрівся	Попередньо розігрійте гриль протягом 15 хвилин
Спалахування полум'я	Занадто жирне м'ясо	Перед обсмажуванням видалити жир
	Занадто висока температура	Відрегулювати температуру
	Нагар жиру	Очистити
Згасання полум'я	Сильний вітер	Знайдіть більш затишне, безвітряне місце
Відрив полум'я	Занадто високий тиск газу	Зверніться до газопостачальника
Зворотній спалах	Вихідний отвір пальника заблокований	Очистіть вихідний отвір
Загоряння жиру	Надлишок жиру в продуктах	Поверніть ручки у положення «вимкнуте», перекрийте кран балону, залиште кришку відкритою, поки вогонь не перегорить. Після того, як гриль охолоне, очистіть його.

ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Протягом офіційного терміну дії гарантії ми зобов'язуємося вирішити будь-які проблеми, пов'язані з дефектом матеріалу чи виробництва приладу. На розсуд компанії такі несправні деталі підлягають ремонту або заміні. Офіційний термін дії гарантії визначається законодавством країни реалізації приладу.

Наші гарантійні зобов'язання поширюються лише у випадку:

- Дотримання цього керівництва.
- Належної експлуатації приладу
- Використання оригінальних запасних деталей

Гарантія анулюється у випадку:

- Спроби несанкціонованого ремонту
- Несанкціонованих технічних змін
- Випадки експлуатації не за призначенням

Гарантія не розповсюджується на:

- пошкодження покриття, обумовленого звичайним експлуатаційним зносом
- деталі, позначені рамкою xxxxxx (x) у переліку запасних деталей

Гарантійний період починається з дати придбання приладу кінцевим користувачем. Дата на документі, що підтверджує покупку, має вирішальне значення. У разі виникнення претензії за гарантією, візьміть ці гарантійні зобов'язання й оригінальний документ, що підтверджує факт покупки, та зв'яжіться зі своїм торговим представником або найближчим авторизованим сервісним центром. Ця заява не впливає на законні вимоги покупця щодо усунення несправності продавцем.

SADRŽAJ

INFORMACIJE O SIGURNOSTI I GARANCIJA	116
OPSEG ISPORUKE – MAESTRO ROŠTILJI	118
UPUTE ZA MONTAŽU – MAESTRO ROŠTILJ	119
MONTAŽA OKRETNOG RAŽNJA (NEOBAVEZAN)	125
INSTALACIJA	127
PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE NA UREĐAJ	128
ISPITIVANJE PROPUSNOSTI	128
RAD	128
NJEGA I SERVISIRANJE	131
OTKLANJANJE PROBLEMA	134
RJEŠAVANJE PROBLEMA	134
GARANCIJSKA IZJAVA	135

INFORMACIJE O SIGURNOSTI I GARANCIJA

SAČUVAJTE OVE UPUTE NA SIGURNOM MJESTU ZA KASNIJU UPORABU.



NE KORISTITE OVAJ ROŠTILJ PRIJE NEGO GA ISRAVNO SASTAVITE I PROČITATE PAŽLJIVO OVE UPUTE



Ovo upute služe kao općenite smjernice te one ni na koji način ne zamjenjuju nacionalne i lokalne propise. Za točne informacije vezano za zakonske odredbe o korištenju ovog uređaja obratite se nadležnim lokalnim tijelima.

SIMBOLI U OVIM UPUTAMA



Moguć rizik i opasnost. Nepoštivanje ove upute može uzrokovati ozljede ili materijalna oštećenja.



Važna informacija za ispravnu uporabu. Nepoštivanje ove upute može uzrokovati oštećenja roštilja.



Informacije za korisnike. Ove informacije vam pomažu da ispravno koristite uređaj.

NEPOŠTIVANJE OVIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO POŽARA ILI EKSPLOZIJE, ŠTO ZA POSLJEDICU MOŽE IMATI MATERIJALNA OŠTEĆENJA, OZLJEDE OSOBA ILI SMRT. Otvoreni dijelovi uređaja mogu biti veoma vrući. Nikada ne dozvolite maloj djeci da se približavaju uređaju (niti za vrijeme njegovog hlađenja).

Neki dijelovi roštilja mogu imati oštre rubove, na što se osobito skreće pozornost u ovom priručniku! Ukoliko je potrebno nosite odgovarajuće zaštitne rukavice.

Na spojenim dijelovima koje je zapečatio proizvođač korisnik ne smije vršiti izmjene. Bilo kakva preinaka uređaja od strane neovlaštenih osoba može biti opasna.

VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

- Prije montaže i uporabe molimo pažljivo pročitajte ovaj priručnik.
- Neispravna uporaba ovog proizvoda poništava jamstvo proizvođača.
- Proizvođač ili njegov komercijalni predstavnik ne mogu preuzeti odgovornost za nemogućnost korištenja ili oštećenja hrane pripremljene na ovom uređaju.
- Koristite ispravno gorivo za ovaj uređaj kako je navedeno. Pitajte Vašeg trgovca za ispravno gorivo za koje je koncipiran ovaj roštilj.

KORISNIČKI PRIRUČNIK

- Prije uporabe ovog roštilja korisnik mora razumjeti sve sigurnosne odredbe opisane u ovom priručniku.
- Ukoliko imate pitanja vezano za ove upute, prije uporabe roštilja obratite se Vašem
- lokalnom trgovcu za objašnjenja.

OSOBNJA SIGURNOST

- Alkohol, lijekovi ili droge mogu utjecati na sposobnost korisnika da ispravno sastavi ovaj roštilj.
- Prije svake uporabe trebalo bi pregledati operativnu sigurnost roštilja.

- Prije uklanjanja ili skidanja dijelova roštilja potrebno je uvjeriti se da je roštilj isključen i ohlađen.
- Nikada ne pokušavajte micati roštilj dok radi ili prije nego se dovoljno ohladio.
- Korisnik roštilja svoju pozornost treba stalno usmjeravati na pripremu hrane.
- Ne ostavljajte upaljen roštilj bez nadzora. Kada je roštilj upaljen ili za vrijeme roštivanja korisnik se niti u jednom trenutku ne bi smio udaljavati od roštilja.
- Ovaj stroj prije korištenja mora biti ispravno sastavljen. Nepoštivanje naputaka iz ovih uputa može uzrokovati ozbiljna oštećenja ili ozljede.



UPOZORENJE!

Pristupačni otvori mogu biti jako vrući, držite djecu podalje od uređaja

SIGURNOST OSTALIH OSOBA

- Korisnik je odgovoran za sigurnost ostalih osoba kada uređaj radi.
- Osobe koje gledaju trebale bi biti na sigurnoj udaljenosti od upaljenog roštilja.
- Djecu i životinje držite podalje od upaljenog roštilja i za vrijeme njegovog hlađenja.

LOKACIJA

- Ne koristite u zatvorenim prostorijama. Roštilji su namijenjeni SAMO za KORIŠTENJE NA OTVORENOM.
- Koristite u zaštićenim po mogućnosti natkrivenim prostorima.
- Pripazite na to da roštilj prije uporabe postavite na ravnu i sigurnu površinu. Ukoliko je moguće blokirajte pokretanje kotača.
- Koristite na minimalnoj udaljenosti od jednog metra od zapaljivih površina ili konstrukcija.
- Ne pomičite uređaj za vrijeme rada.

POZOR, OPASNOST OD OPEKLINA

- Dijelovi roštilja veoma se zagriju te mogu prouzročiti ozbiljne opekline – površinu kratko taknite prstom prije nošenja ili pakiranja uređaja.
- Ručka poklopca roštilja može biti izrazito vruća! Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica i dugih rukava.
- Ukoliko se roštilja sa zatvorenim poklopcem potrebno je biti iznimno oprezan prilikom otvaranja poklopca jer nagli dotok struje vrelog zraka može opeći nezaštićenu ruku.

POZOR, OPASNOST OD PLINA

- Uvjerite se da su svi plinski priključci i plinska crijeva u dobrom stanju i ispravno montirani.
- Prije uporabe provjerite propusnost svih plinskih dovoda i plinskih priključaka.
- Zapaljive tvari ne držite u blizini roštilja.
- Plinsku bocu nemojte držati direktno ispod roštilja.
- Bocu s ukapljenim naftnim plinom (LPG) nemojte držati ispod roštilja niti u njegovoj blizini.
- Ne koristite niti ne čuvajte sprejeve pod tlakom u blizini roštilja.
- Benzin ili druge zapaljive pare ili tekućine ne koristite niti ne držite u blizini roštilja.
- Pazite da je plin u plinskoj boci postavljen na poziciju UGAŠENO (AUS, OFF) nakon korištenja ili kada je roštilj bez nadzora.
- Prilikom gašenja roštilja isključite dovod plina prije gašenja svih regulatora plamenika.
- Plinsku bocu ne držite ispod razine zemlje. LPG je teži od zraka. Ukoliko plin istječe, dolazi do nakupljanja te je moguće

da se zapali usljed plamena ili električnog iskrenja.

ZA VAŠU SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH

Ukoliko osjetite miris plina:

- Ugasite dovod plina do roštilja.
- Ugasite otvoreni plamen (svijeće, cigarete itd.)
- Očistite okolno područje kako bi se rasplinuo preostali neizgoreni plin.

Istražite razlog dotoka mirisa plina prije poduzimanja dodatnih mjera. Ukoliko plin dolazi iz LPG-plinske boce sa sigurne udaljenosti odmah pozovite vatrogasce.

Vezano za priključivanje plinske boce na roštilj pročitajte odgovarajući odlomak u ovom priručniku.

Vezano za testiranje propusnosti potražite odgovarajući odlomak u ovom priručniku.

SIGURNOSNA OPREMA

Ukoliko roštiljate s uljem ili masti, imajte u blizini materijal za gašenje.

Ukoliko dođe do požara zbog ulja ili masti, ne pokušavajte gasiti vodom ili alkoholom. Koristite protupožarni aparat, ili ugasite pomoću zemlje, pijeska ili natrona.

OPASNOST OD KIŠE

Ukoliko za vrijeme roštiljanja s uljem ili masti počne kišiti, prekinite dovod plina i isključite sve plamenike, te što prije prekriti roštilj.

Odmaknite osobe i životinje od roštilja. Ne pokušavajte pomicati roštilj prije nego se ohladi i može se sigurno pomjerati.

SASTAVLJANJE

Ovaj roštilj namijenjen je SAMO ZA UPORABU NA OTVORENOM i ne bi ga trebalo koristiti u zgradi, garaži ili drugim zatvorenim prostorijama.



NAPOMENA:

Prije montaže roštilja pažljivo pročitajte stranice koje se odnose na dijelove i montažu.

ISPRAVNO MJESTO ZA ROŠTILJ

Plinski roštilj ne koristite u garažama, verandama, prolazima, ostavama ili drugim zatvorenim prostorijama. Vaš se roštilj smije postaviti samo na otvorenom s minimalno 430mm stražnjeg i bočnog odmaka od bilo kakve zapaljive površine. Roštilj ne bi trebalo postavljati ispod zapaljive površine. Ne blokirajte dovod zraka i prozračivanje oko kućišta roštilja. Roštilj držite podalje od zapaljivih tvari!

INFORMACIJE O PLINU I REGULATORU TLAKA

Plinske roštilje sigurno koriste milijuni ljudi kada se poštivaju jednostavne sigurnosne upute. Ovaj roštilj je namijenjen samo za uklapljeni naftni plin (LPG). Preporučuje se boca veličine 4,5 kg ili veća. Potreban vam je odgovarajući regulator tlaka i ispravna boca kako biste sigurno i efikasno radili s roštiljom. Dijelovi sustava goriva namijenjeni su radu s ovim roštiljom. (vidi listu rezervnih dijelova).

GARANCIJA

Pročitajte o garanciji koja je isporučena s ovim uređajem. Ukoliko se u nekom određenom periodu od kupnje uređaja neki dio zbog krive obrade ili defektnog materijala pokvari, Masport će besplatno zamijeniti ili popraviti pokvareni dio. Detalje pročitajte pod Garancija. Ne koristite nesiguran roštilj.

LPG-PLINSKA BOCA

Proizvođač / trgovac plinskih boca odgovoran je za sigurnost i učinkovitost LPG plinske boce. To nije sadržano u Masport garanciji roštilja. Ne koristite nesigurne plinske boce. Koristite ispravne plinske boce za ovaj roštilj, ukoliko niste sigurni, raspitajte se kod vašeg trgovca.

ZBRINJAVANJE AMBALAŽE

Skinite svu zaštitnu ambalažu uključujući i zaštitni film na površinama od nehrđajućeg čelika.

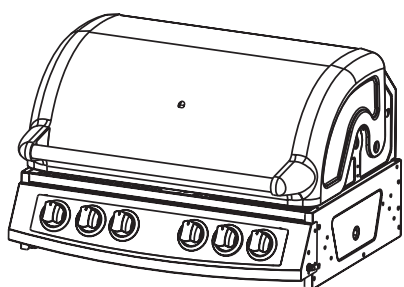
Pazite da ispravno zbrinete ambalažni otpad ili ga po mogućnosti odnesete na recikliranje u skladu s lokalnim propisima o zbrinjavanju.

SLIKE

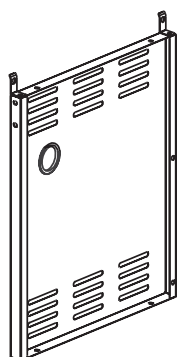


Maestro

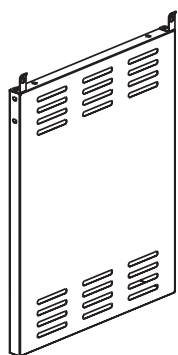
OPSEG ISPORUKE – MAESTRO ROŠTILJI



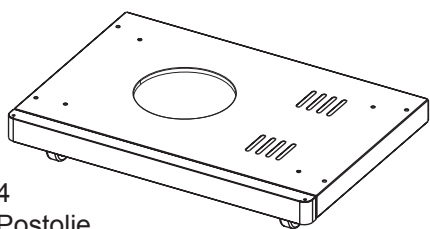
1 Tijelo roštilja & poklopac roštilja



2 Lijeva stranica



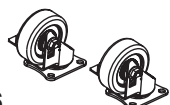
3 Desna stranica



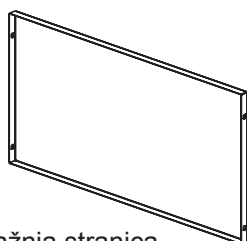
4 Postolje



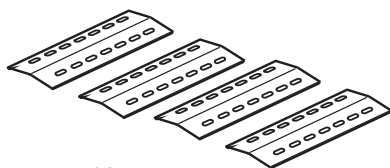
5 Kotačići



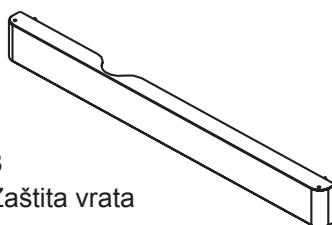
6 Zakočivi kotačići



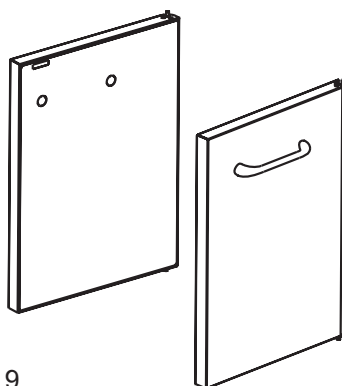
7 Stražnja stranica



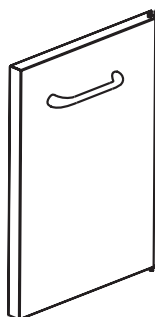
13 Razdjelnik plamena



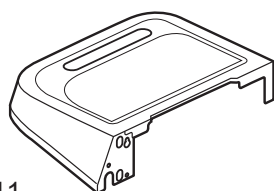
8 Zaštita vrata



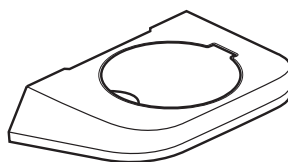
9 Lijeva vrata



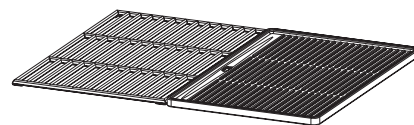
10 Desna vrata



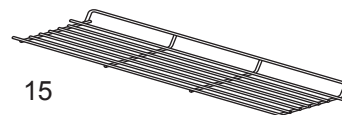
11 Lijeva bočna ploha



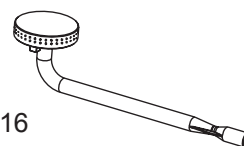
12 Desni bočni plamenik



14 Rešetka roštilja & ploča roštilja



15 Rešetka za držanje hrane na toplom



16 Plamenik za desnu bočnu plohu



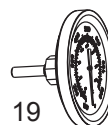
17 M4 x6 Vijak x4



18 M6 x10 Vijak x22



M6 x20 Vijak x2



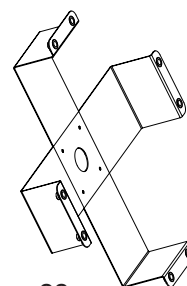
19 Temperaturni displej



20 Otvarač za boce



21 Priključno crijevo i reductor tlaka



22 Držač cilindra

UPUTE ZA MONTAŽU – MAESTRO ROŠTILJ

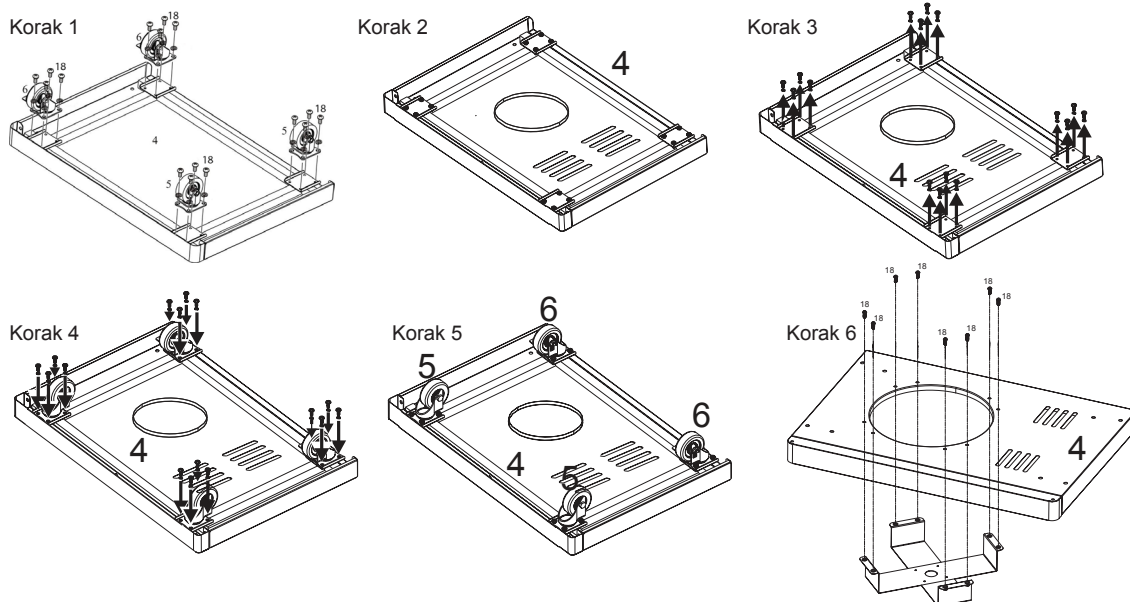


NAPOMENA:

Prije montaže provjerite imate li sve navedene dijelove i uređaje. Prilikom montaže roštilja pripazite da ga postavite na ravnu površinu.

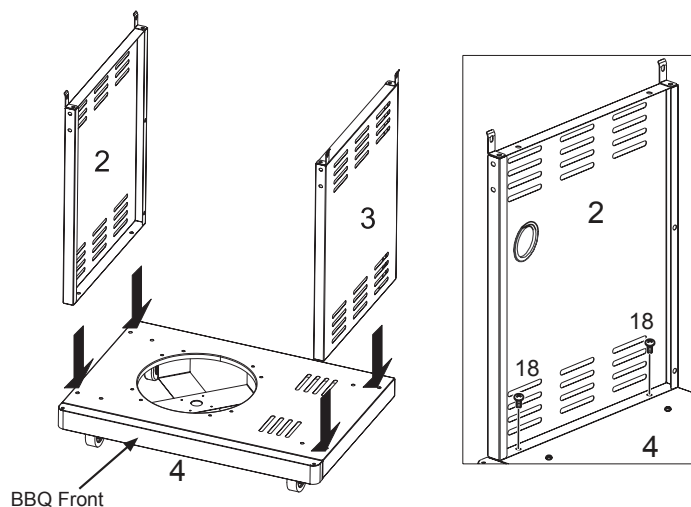
KORAK 1

Montirajte sa 16 komada M6x10 vijaka (18) i 16 komada elastičnih podložki 2 kotačića (5) naprijed na postolje (4) i 2 kotačića (6) straga na postolje.



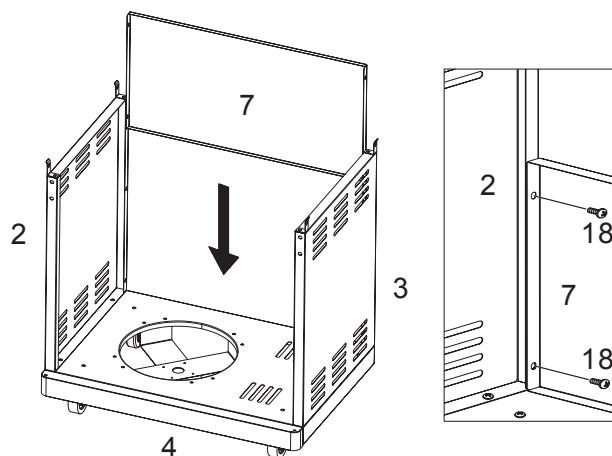
KORAK 2

S 4 komada M6x10 vijaka (18) montirajte lijevu(2) i desnu (3) stranicu.



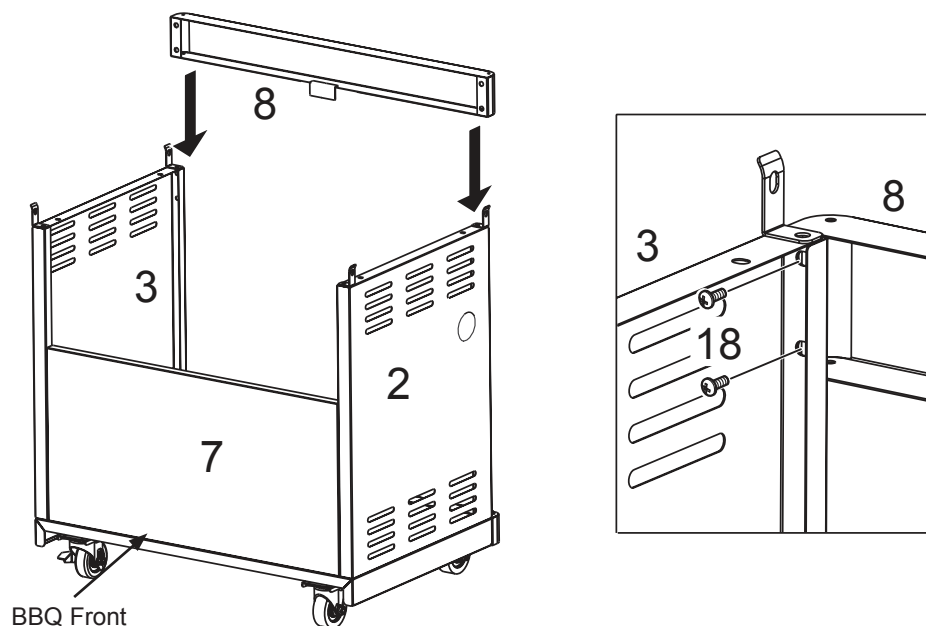
KORAK 3

S 4 komada M6x10 vijaka (18) montirajte stražnju stranicu (7)



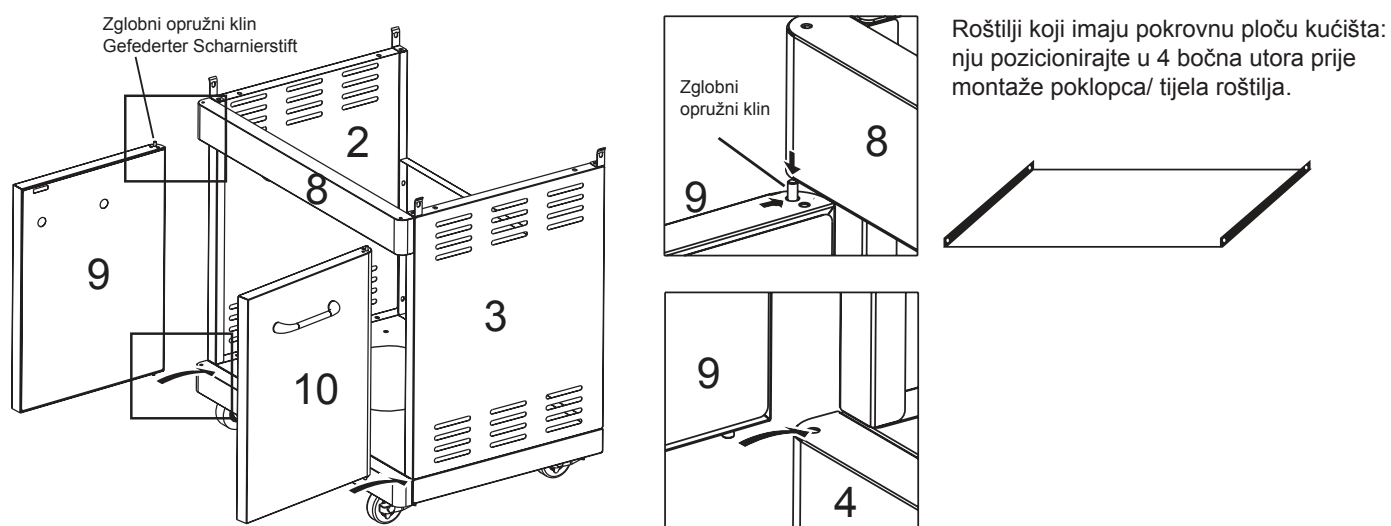
KORAK 4

S 4 komada M6x10 vijaka (18) montirajte zaštitu vrata(8).



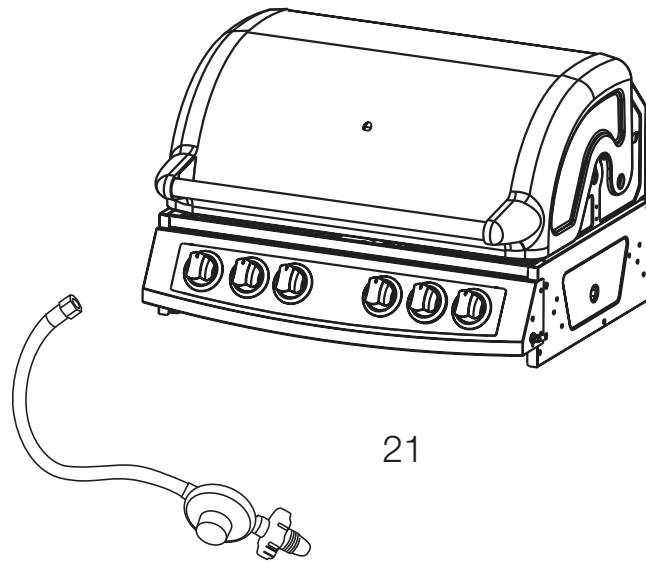
KORAK 5

Postavite lijeva (9) i desna (10) vrata na montirano kućište.

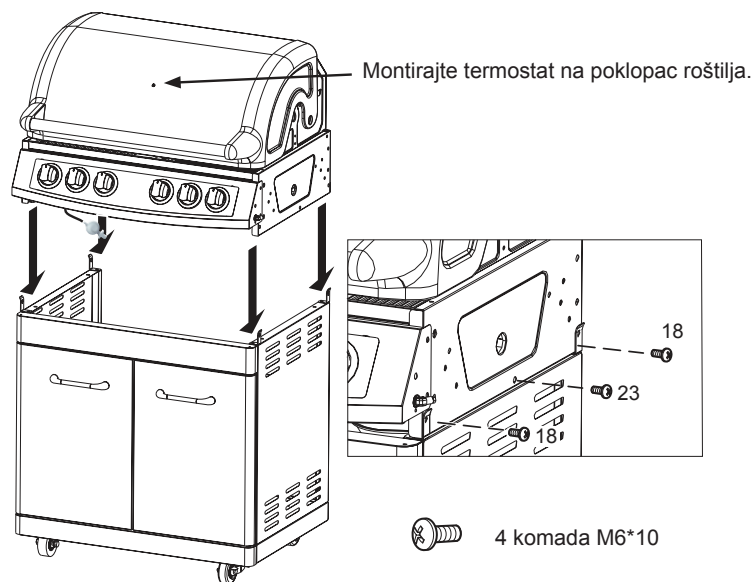


KORAK 6

Povežite crijevo plina i reduktor tlaka s roštiljom prije nego što postavite tijelo roštilja na donji dio kućišta. Provjerite da je sve dobro i čvrsto povezano te po završetku montaže provjerite da nema istjecanja plina (prema kasnijem opisu iz ovih Uputa)..

**KORAK 7**

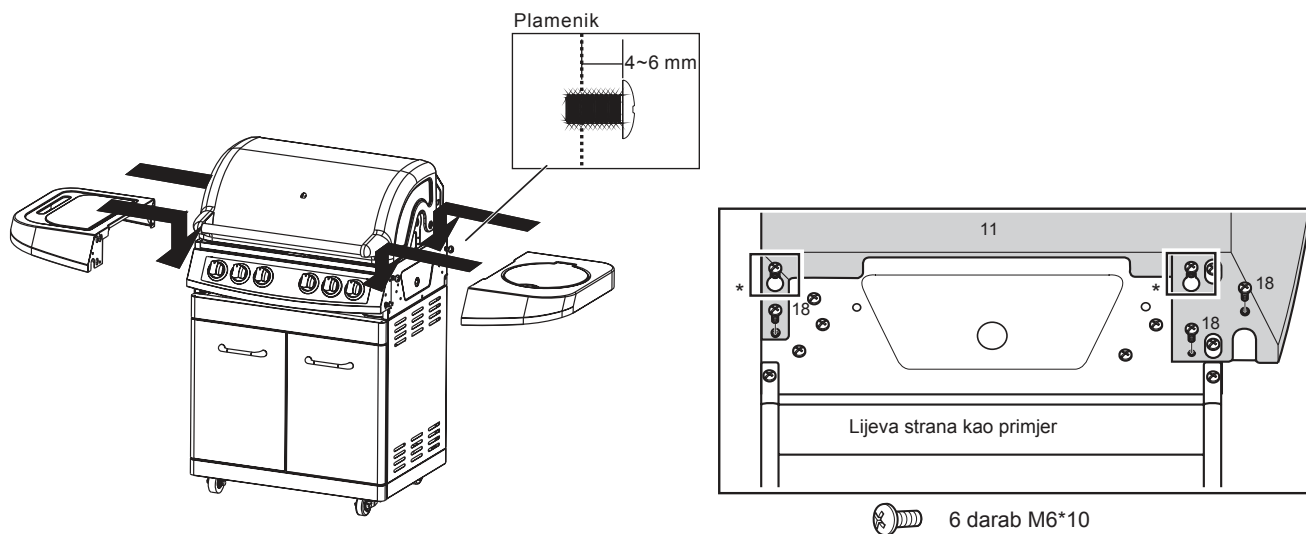
Uklonite svu unutarnju ambalažu s poklopca roštilja(1). Uklonite rešetke/ ploče za roštilj. Poklopac/ tijelo roštilja (1) je veoma teško i potrebne su dvije osobe da ga postavite. S 4 komada M6x10 vijaka(18) pričvrstite tijelo roštilja na bočne utore, koji se nalaze na bočnim stranicama (2) & (3).



Poklopac roštilja zapakiran je bez namontiranog displeja temperature.

KORAK 8

Opustite vijke na lijevoj i desnoj bočnoj stranici tijela roštilja(1). Podignite lijevu bočnu plohu(11), nagnite ju i zakačite preko opuštenog vijka te tako sigurno pričvrstite na tijelo roštilja. Ponovite postupak kako biste pričvrstili desnu bočnu plohu(12) na tijelo roštilja.

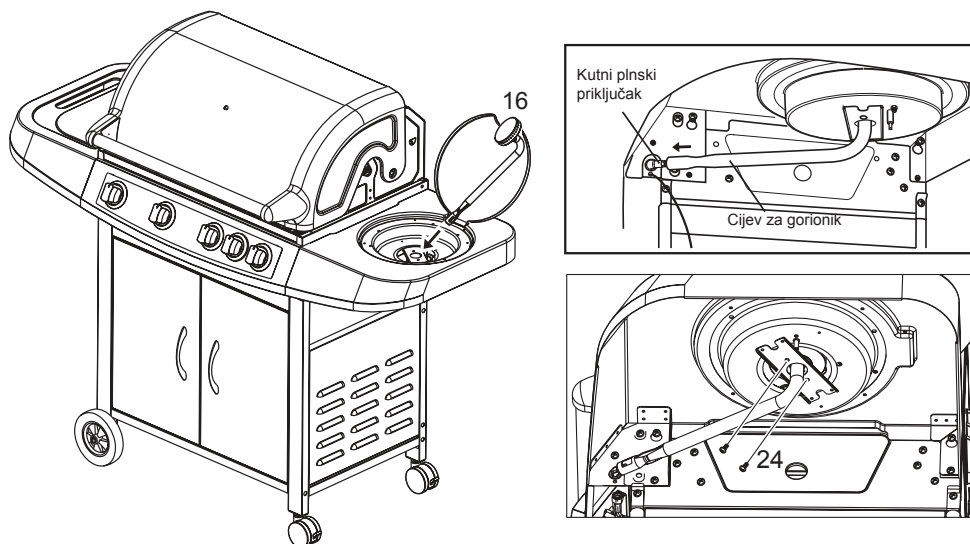


NAPOMENA:

Vijci br. 18 su već pozicionirani kako biste mogli montirati bočne stolov.

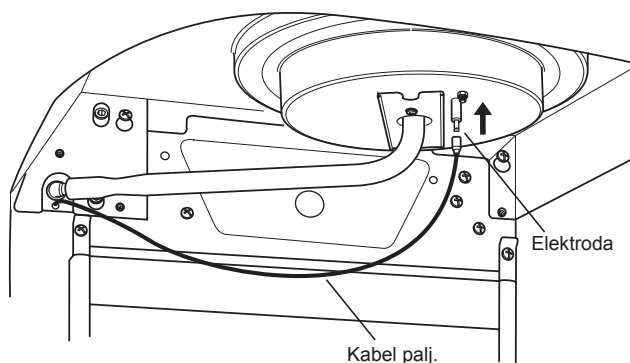
KORAK 9

Otvorite poklopac desne bočne plohe i uvucite završetak plamenika(16) u odgovarajući otvor desne bočne plohe (12). Završetak plamenika (16) povežite s kutnim plinskim priključkom te pričvrstite plamenik s vijcima M4x6.



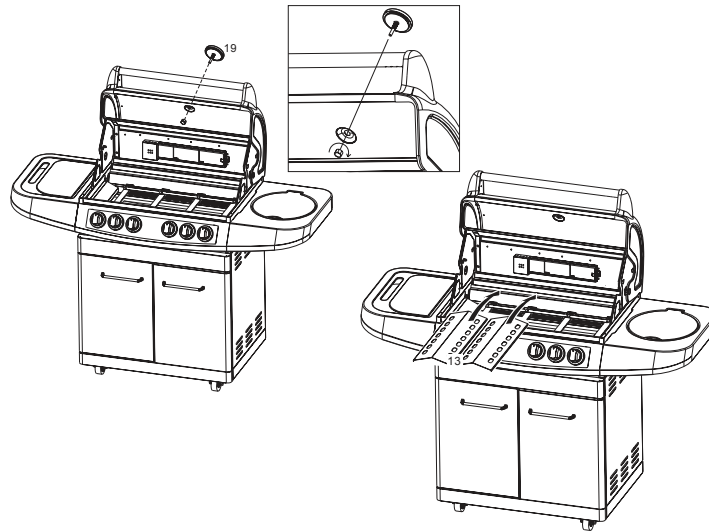
KORAK 10

Spojite kabel paljenja s elektrodom za paljenje.



KORAK 11

Skinite pričvrtnice s temperaturnog displeja, umetnite u poklopac, izravnajte i ponovno pričvrstite istim pričvrstnicama. Postavite razdjelnik plamena (13) preko plamenika pri čemu stražnji otvori djeluju kao vodilice za ispravan položaj razdjelnika plamena (kao što je prikazano).

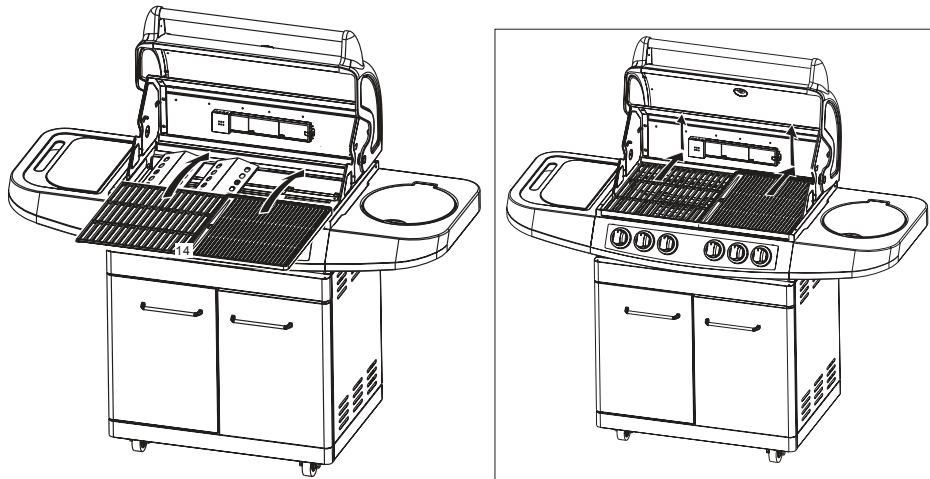
**NAPOMENA:**

Razdjelnik plamena postavite samo ispod rešetke roštilja. Ovaj roštilj ima 4 poklopca plamenika.

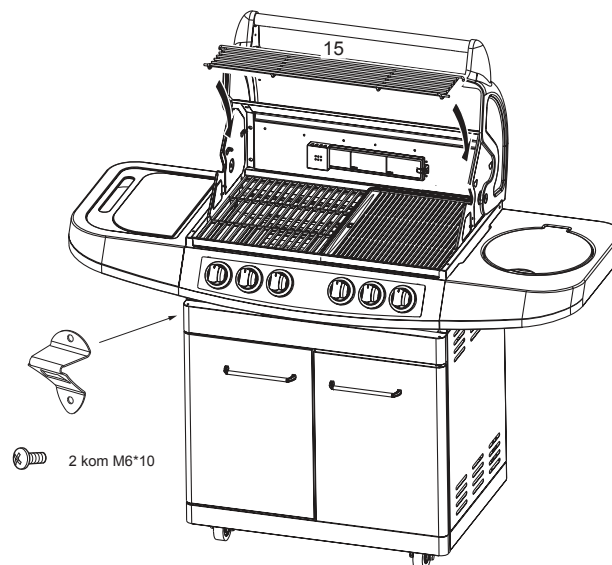
- Ukoliko koristite sustav roštilja sa zatvorenom pločom umjesto rešetke roštilja, skinite poklopce plamenika ispod ploče.
- Ako koristite izmjenjivi sustav kuhanja s rešetkom roštilja, molimo postavite sva četiri poklopca plamenika

KORAK 12

Postavite rešetku(e) roštilja ili ploču za roštiljanje/grijanje kako je prikazano.

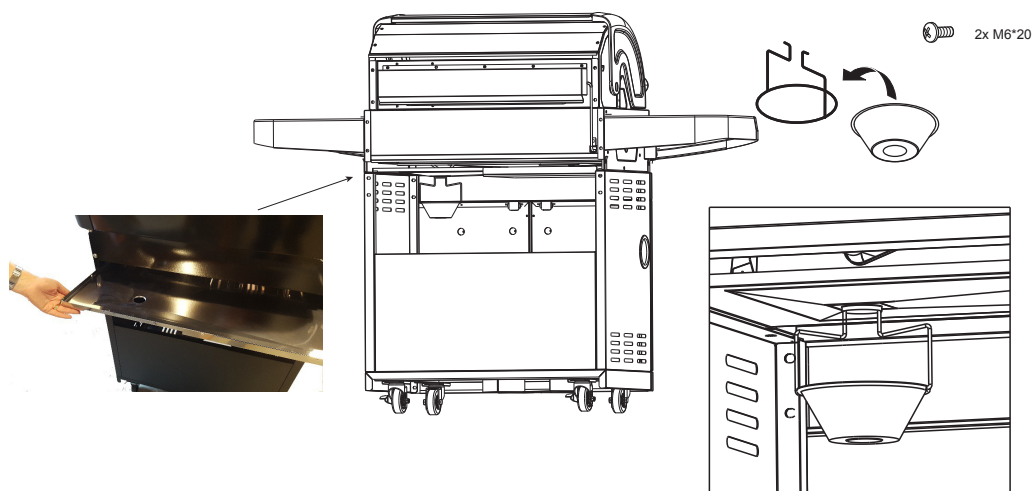
**KORAK 13**

Postavite rešetku za držanje na toplom (15) u utor.



KORAK 14

Posudu za sakupljanje kapi postavite u držač.



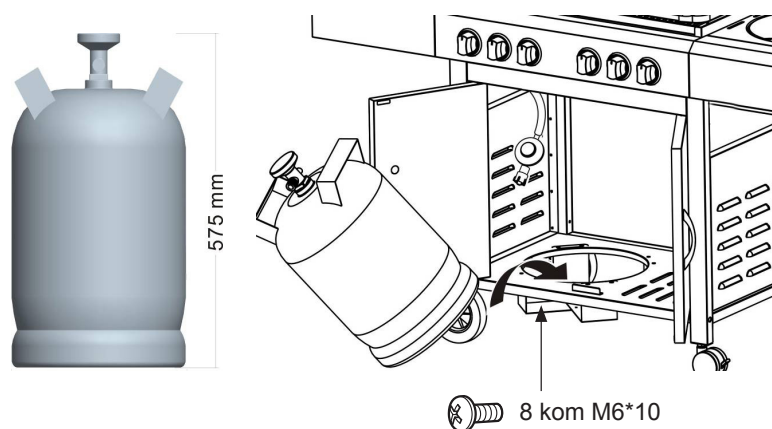
KORAK 15

Ukoliko iz nekog razloga bude potrebno ručno upaliti roštilj, koristite dugačke šibice pričvršćene na štap za paljenje. Aktivirajte glavni plamenik koji je najbliži upaljenoj šibici. Kada upalite taj plamenik, postupak ponovite s drugim plamenikom te tako redom upalite i aktivirajte sve plamenike.



KORAK 16

Provjerite ima li roštilj jedan dodatni lim koji odvaja rešetku roštilja i postolje. Provjerite da plinska boca ne premašuje visinu od 575mm i promjer od 300mm. Ukoliko plinska boca ne premašuje ove dimenzije, može se postaviti na postolje tijekom rada.



NAPOMENA:

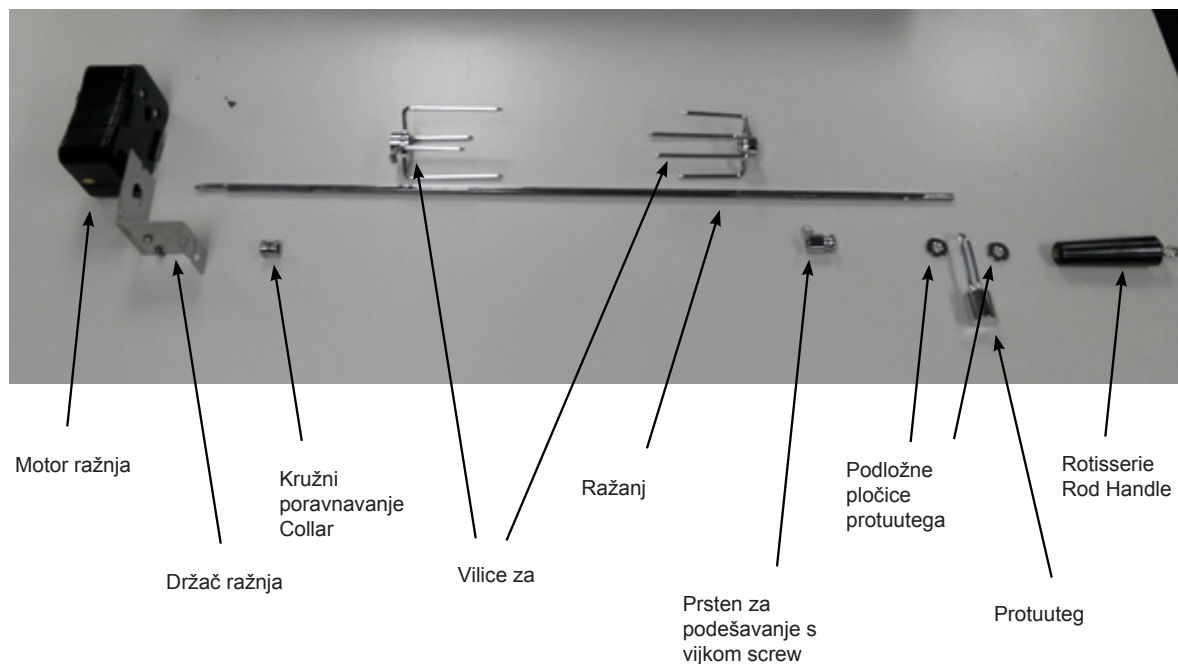
Ukoliko roštilj posjeduje pregradu koja dijeli kućište od komore za izgaranje, onda se plinska boca može držati u kućištu. Ukoliko roštilj nema ovu pregradu, plinska boca se mora postaviti izvan kućišta.

MONTAŽA OKRETNOG RAŽNJA (NEOBAVEZAN)

POTREBAN ALAT ZA MONTAŽU

Križni odvijač, 10mm ključ.

DIJELOVI RAŽNJA



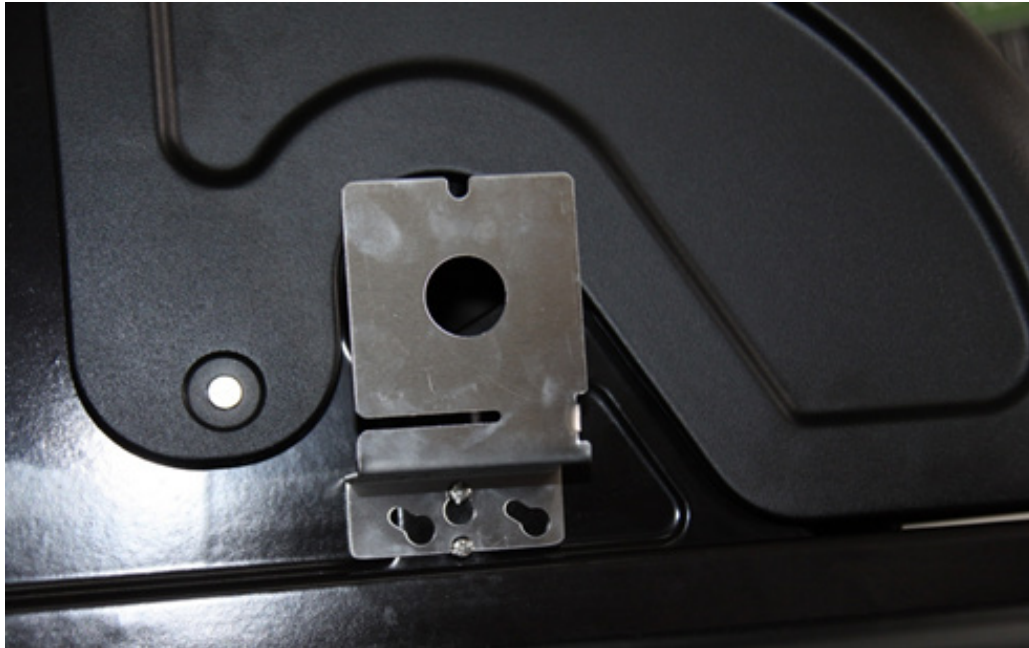
MONTAŽA RAŽNJA S VILICAMA ZA RAŽANJ

Navucite vilice na ražanj. Prsten za podešavanje s vijkom navijte do kraja, okrugle matice, protuuteg, matice i ručku ražnja koristite ovim redoslijedom. Gurnite prsten za podešavanje bez vijka na zašiljeni vrh ražnja.



PRIČVRŠĆIVANJE DRŽAČA RAŽNJA NA ROŠTILJ:

1. Otvorite poklopac roštilja. Upotrijebite dva vijka koja dolaze s držačem ražnja za predviđene montažne otvore na bočnoj stranici tijela roštilja.
2. Pomoću ušice i polukružnog udubljenja pričvrstite držać ražnja na bočnu stranicu tijela roštilja.



MONTAŽA MOTORA RAŽNJA I RAŽNJA NA ROŠTILJ:

Gurnite motor ražnja na držač i postavite ražanj u kvadratni utor motora. Ostavite prostor u udubljenju bočne stranice da bi se tijekom rotacije stvaralo što je moguće manje trenja.



Kada se koristi ražanj podesite protuuteg ako hrana koja se roštilja nije u ravnoteži.

INSTALACIJA

Ovaj roštilj je namijenjen samo za uporabu na otvorenom i trebao bi biti postavljen na dobro prozračno mjesto. Pripazite na poštivanje minimalnih razmaka.

MINIMALNI RAZMACI:

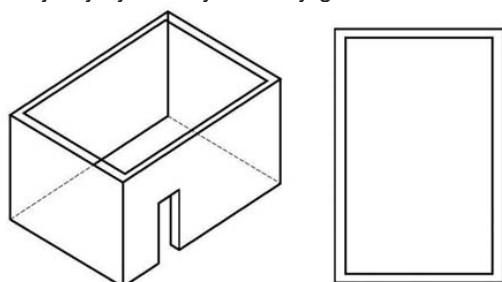
- Sa strana: 430 mm; straga: 430mm
- Odozgo (vertikalno): 1000mm

Ovaj roštilj držite podalje od zapaljivih stvari! Ovaj uređaj treba koristiti samo na otvorenom s prirodnom ventilacijom, gdje se plin koji izlazi ili izgarajući proizvodi ne mogu nakupljati te ih vjetar i prirodna konvekcija raspršuje. Ovaj roštilj nije namijenjen za uporabu na moru.

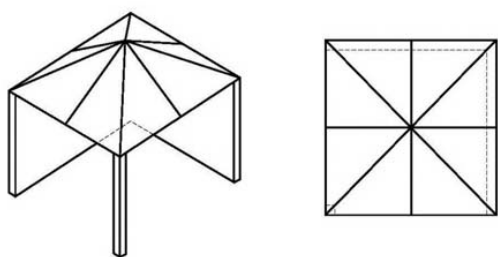
ZATVORENA PODRUČJA NA KOJIMA SE UPOTREBLJAVA OVAJ STROJ MORAJU ISPUNJAVATI JEDAN OD SLJEDEĆIH PREDUVJETA:

1. Zatvoreno područje sa zidovima na svim stranama, ali s minimalno jednim otvorom u prizemlju bez nadstrešnice
2. Djelomično zatvoreno područje s nadstrešnicom i ne više od dva zida.
3. Djelomično zatvoreno područje s nadstrešnicom i više od dva zida mora ispunjavati sljedeće uvjete:
 - a) minimalno 25% ukupne površine zidova je potpuno otvoreno i slobodno
 - b) minimalno 30% preostale površine zidova je otvoreno i slobodno
4. je otvoreno i slobodno
5. Na balkonima mora biti minimalno 20% ukupnih bočnih, stražnjih i prednjih zidova otvoreno i slobodno i tako ostati.

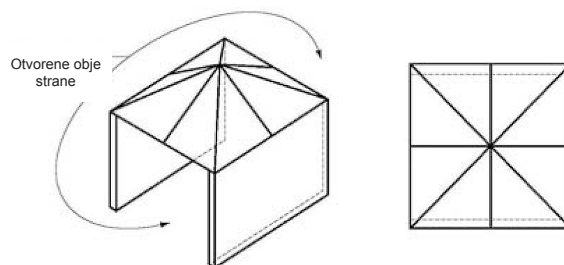
Za daljnja objašnjenja vidi sljedeće dijagrame:



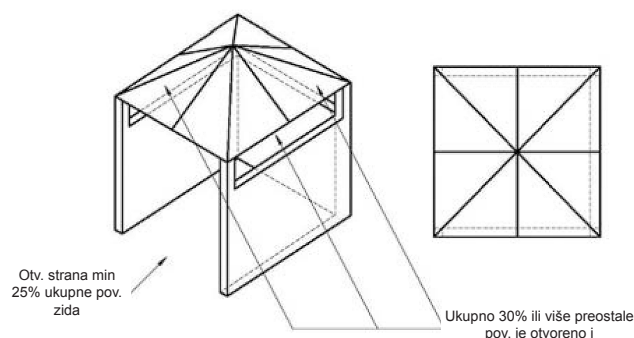
SL. F1 – NA OTVORENOM – PRIMJER 1



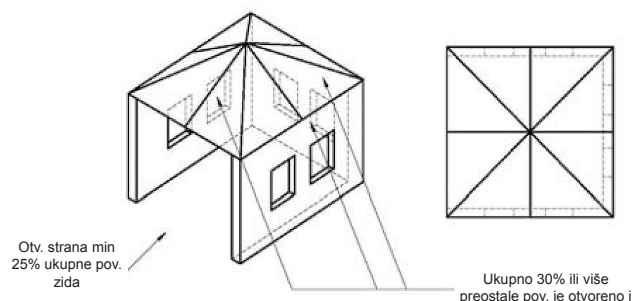
SL. F2 – NA OTVORENOM – PRIMJER 2



SL. F3 – NA OTVORENOM - PRIMJER



SL. F4 – NA OTVORENOM – PRIMJER



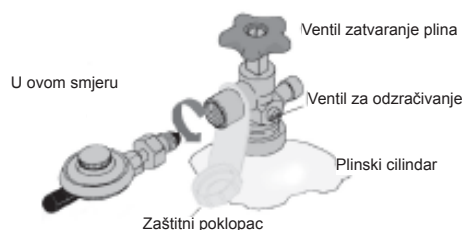
SL. F5 – NA OTVORENOM – PRIMJER

OSTALE MJERE OPREZA

Ne blokirajte otvore za prozračivanje na tijelu roštilja. Ukoliko morate zamijeniti plinsku bocu, prije same zamjene uvjerite se da je boca zatvorena te da se u blizini ne nalaze zapaljivi izvori (cigarete, otvorena vatra, iskrenje itd.). Provjerite plinsko crijevo, uvjerite se da slobodno visi bez čvorova ili napetosti. Crijevo bi trebalo slobodno visjeti i biti bez petlji, čvorova ili lomova koji bi mogli blokirati slobodan protok plina. Osim priključne točke niti jedan dio crijeva ne bi trebao dodirivati vruće dijelove roštilja. Provjerite crijevo prije upotrebe. Ukoliko je crijevo oštećeno, potrebno ga je zamijeniti drugim koji je prikladan za korištenje LPG-a i odgovara lokalnim standardima. Ne bi tebao biti dulji od 1,5 m. Ukoliko se ne pridržavate minimalnih razmaka, zbog pomanjkanja dovoda zraka oko roštilja moguće je opasno rasplamsavanje što poništava garanciju.

INFORMACIJE O PLINU I REGULATORU PLINA

Ovaj roštilj namijenjen je samo za korištenje ukapljenog naftnog plina (LPG). Za korištenje uz ovaj roštilj preporučuju se boce od 4,5 kg ili više. Prikladni LPG regulatori moraju imati izlazni tlak od 2,75 kPa. Da bi roštilj radio sigurno i efikasno, moraju se koristiti ispravan regulator plina i ispravna boca. Molimo obratite se Vašem lokalnom trgovcu plinom za odgovarajući plinski cilindar. Napominjemo da je regulator plina koji se isporučuje s ovim roštiljom, odobreni model. Tip navoja cijevi razdjelnika je 5/8 cola x 18. Za više informacija vezano za veličinu cijevi molimo pozovite se na AS NZS 5601 /AG601. Plinska boca uvijek mora biti skladištena i korištena u uspravnom položaju.



Ako curi plin, formirat će se balončići i osjećat će se miris plina. Ako pronađete propusnost, odmah zatvorite plinsku bocu!



PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE NA UREĐAJ

Ovaj uređaj je prikladan samo za upotrebu s niskotlačnim butanom, propanom ili njihovim mješavinama, te ima elastično crijevo s odgovarajućim niskotlačnim regulatorom. Ovaj roštilj je podešen za sljedeći pogon:

- 28-30 mbar regulator plina s butanom kod kategorije I3+
- 37 mbar regulator plina s propanom kod kategorije I3+
- 37 mbar regulator plina s butanom, propanom ili njihovim mješavinama kod kategorije I3B/P(37)
- 30 mbar i 50 mbar regulator plina s butanom, propanom ili njihovim mješavinama kod kategorije I3B/P(30) odn. kategorije I3B/P(50)

Koristite ispravnu plinsku bocu za ovaj roštilj, ako niste sigurni, raspitajte se kod Vašeg trgovca.



POZOR!

S Vašim roštiljem je dozvoljena uporaba samo onih vrsta i kategorija plina navedenih na tipskoj naljepnici roštilja.

PLINSKO CRIJEVO I REGULATOR PLINA

Koristite samo regulator plina i crijevo koji su uz ispravan tlak dozvoljeni za LPG.

Plinski reduktor trebao bi ispunjavati standard EN12864 i aktualne lokalne propise zemlje u kojoj se instalira. O njima se raspitajte kod najbližeg trgovca plinskih priključnih dijelova. Vidi tehničke podatke. Strogo je zabranjeno korištenje podesivog tlaka. Zamjenjivi tip crijeva trebao bi ispunjavati standard EN1763-1-Klasa 3.

Crijevo mora ispunjavati odgovarajuće lokalne norme zemlje u kojoj se koristi. Duljina crijeva mora biti 0,7 m (najmanje) i 1,5 m (najviše).

Istrošena ili oštećena crijeva moraju se zamijeniti. Provjerite da crijevo nije začepljeno ili presavinuto i da osim s priključnim dijelom ne dolazi u doticaj s nekim drugim dijelom roštilja. Preporučuje se zamjena crijeva 1 godinu nakon datuma proizvodnje ili kako nalažu lokalni propisi.

ISPITIVANJE PROPUSNOSTI

Kada je potrebno ispitati: svaki put kada se regulator plina priključuje na bocu, plinsku bi bocu, regulator plina i crijevo trebalo ispitati pomoću sapunaste vode. Nakon duljeg nekorštenja npr. na početku sezone roštiljanja također bi trebalo provjeriti.

Što koristiti: Potrebna je otopina sapunice da bismo testirali propusnost. Mješavina tekućeg sapuna i vode dobro funkcionira (ne koristite druga kućanska sredstva za čišćenje).

Kako testirati: Otopinu sa sapunicom ulijte u prskalicu ili zdjelu. Otvorite plinsku bocu ali ne priključujte roštilj. Kao sljedeće poprskajte sapunicom cijeli ventil, regulator tlaka te crijevo i njegove priključke na roštilj. Druga mogućnost je da sapunicu nanese kistom.

RAD



UPOZORENJE!

Prije početka detaljno se upoznajte sa sigurnosnim informacijama iz ovog priručnika. Ovaj roštilj nije namijenjen da se više od 66% površine za roštiljanje koristi kao ploča za kuhanje. Ako je površina roštilja u potpunosti prekrivena pločama za roštiljanje može se stvoriti prevelika vrućina te oštetiti roštilj.

- Plamenike ne ostavljajte nikada dulje od 10 minuta na najjače, osim ako uistinu roštiljate. Ukoliko plamenik u upaljenom stanju proizvodi pišteće zvukove, može iznutra gorjeti. Isključite plamenik, pričekajte da se ohladi i pokušajte ponovno.
- Nakon svake uporabe zatvorite ventil plinskog cilindra.
- Nikada na roštilju ne koristite plastične ili staklene predmete.
- Nikada ne koristite roštilj na jakom vjetru.
- Nikada ne polažite plinsku bocu (uvijek ju postavljajte uspravno).
- Elastično plinsko crijevo ili elektro kabel nikada ne bi trebali doći u doticaj s vrućom površinom roštilja.
- Nikada se prejako ne naginjite na bočne plohe roštilja
- niti ne pokušavajte transportirati roštilj tako da ga dižete za bočne plohe.
- Prije prvog roštiljanja detaljno očistite roštilj vrućom sapunicom. To je potrebno da bi se odstranili ostatci i otapala, ulja i masti koji su možda ostali nakon proizvodnog procesa. Grijače i roštilj ploče trebalo bi temeljito očistiti na isti način.
- Određene komponente su tvornički zapečaćene, molimo ne uklanjajte tu zaštitu



NAPOMENA:

Prije prvog korištenja roštilja, roštilj se mora upaliti i gorjeti 30 minuta na niskoj razini



VAŽNO

Moguće je da plinski regulator koji se isporučuje s ovim roštiljom ima integriranu nadstrujnu zaštitu. Ona se aktivira da bi prilikom smetnji na regulatoru plina spriječila protok plina. Važno je da se korisnik roštilja uvjeri da se prije otvaranja plinske boce svi plinski ventili na roštilju nalaze u zatvorenom položaju OFF / AUS. Ako su plinski ventili na roštilju prije otvaranja ventila plinske boce otvoreni, aktivirat će se nadstrujna zaštita i spriječiti paljenje roštilja. Da biste ponovno upalili roštilj, zatvorite plinske ventile i ventil plinske boce, pričekajte 1 minutu i ispravno upalite, kako je dolje opisano.

PALJENJE ROŠTILJA

Paljenje roštilja je jednostavno, ali mora se izvesti odgovarajuće

oprezno. Provjerite da je upaljen plin na plinskoj boci ili da se roštilju dovodi plin. Također pripazite da je otvoren poklopac roštilja ukoliko vaš roštilj posjeduje poklopac.

PALJENJE NA ISKRU

Pritisnite dugme i zakrećući u obrnutom smjeru od kazaljke na satu postavite na najvišu poziciju. Treba se čuti škljocanje budući da upaljač stvara iskre koje pale plin. Kada se pojavi plamen, pustite dugme.

PROBLEMI PRILIKOM PALJENJA

Ako se plamenik prilikom prvog pokušaja ne upali, provjerite prekidač regulatora plina i ponovno pokušajte nekoliko puta. Ukoliko se plamenik i dalje ne pali, pričekajte s ponovnim pokušajem nekoliko minuta, da se plin može raspršiti. Ukoliko ne postizete željeni rezultat, prije nastavka obratite se Vašem trgovcu.

Napomena: Ako se ispravno ne slijede upute o paljenju, može doći do opasne situacije.

PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA I BOČNIH PLAMENIKA (INTEGRIRANO PALJENJE)

1. Prije paljenja roštilja otvorite poklopac.
2. Provjerite da su svi gumbi u položaju „AUS“ (OFF).
3. Otvorite kontrolni plinski ventil na plinskoj boci. **NAPOMENA:** Ventil montirani na ovom roštilju imaju sigurnosnu zaštitu. Ventil je prije okretanja potrebno pritisnuti prema dolje. Ova funkcija Funktion sprečava nehotično paljenje gumba.
4. Iz položaja „AUS“ pritisnite kontrolni prekidač prema dolje i zatim ga okrećući u smjeru suprotno kazaljka na satu okrenite na najvišu poziciju „Hoch“ (☞) dok ne čujete zvuk škljocanja.
5. Ponavljajte korak 4 tri do četiri puta dok ne upalite plamenik.
6. Ako se plamenik ne pali, ugasite i pričekajte 5 minuta, zatim ponovno krenite od koraka 4.
7. Kada je plamenik upaljen, na isti način upalite ostale plamenike.
8. Okrenite gumb u smjeru suprotno kazaljka na satu da biste podesili temperaturu na visoko „Hoch“ (☞) – srednje „Medium“ – nisko „Niedrig“ (☞) ovisno o tome koliko vruće želite da bude

RUČNO PALJENJE (GLAVNI PLAMENIK)



VAŽNO

Ako roštilj trebate upaliti ručno, koristite dugu šibicu sa štapom za paljenje ili upaljač za roštilj kako se ne biste opekli.

1. Prije paljenja roštilja otvorite poklopac.
2. Provjerite da se svi gumbi nalaze na položaju „AUS“ (OFF).
3. Otvorite kontrolni plinski ventil na plinskoj boci.
4. Iz položaja „AUS“ gumb pritisnite prema dolje te zatim okrenite suprotno smjeru kazaljki na satu na položaj visoko „Hoch“ (☞).
5. Držite upaljenu šibicu (u štapu za šibice) blizu jednog od glavnih plamenika. Plamenik će se tako upaliti.
6. Ako se plamenik ne pali, ugasite, pričekajte 5 minuta i zatim pokušajte ponovno od koraka 4.
7. Kada je jedan plamenik upaljen, na isti način upalite ostale plamenike.
8. Okrenite gumb u smjeru suprotno kazaljka na satu da biste podesili temperaturu na visoko „Hoch“ (☞) – srednje „Medium“ – nisko „Niedrig“ (☞) ovisno o tome koliko vruće želite da bude.

RUČNO PALJENJE (BOČNI PLAMENICI)

1. Sve gumbke stavite u položaj „AUS“ (OFF), zatim otvorite LP ventil za punjenje. Prilikom paljenja lice i tijelo držite što je moguće dalje od roštilja.
2. Otvorite poklopac iznad bočnog plamenika.

3. Pritisnite kontrolni gumb prema dolje i zakrećući suprotno smjeru kazaljki na satu postavite na najjače.
4. Ako roštilj trebate paliti ručno, koristite dugačku šibicu ili upaljač za roštilj da ne opečete ruke. Držite upaljenu šibicu blizu plamenika dok se on ne upali.
5. Ako se plamenik ne upali, izgasite i pričekajte 5 minuta, a zatim pokušajte ponovno. Ako se plamenik i nakon ponovnih pokušaja ne pali, obratite se Vašem lokalnom trgovcu.

PALJENJE STRAŽNJEG PLAMENIKA

1. Prije paljenja roštilja otvorite poklopac.
2. Provjerite da se svi gumbi nalaze na položaju „AUS“ (OFF).
3. Otvorite kontrolni plinski ventil na plinskom cilindru.
4. Pritisnite gumb za stražnji plamenik istovremeno s gumbom za elektroničko paljenje na postolju kod bočnog plamenika.
5. Pritisnite gumb iz položaja „AUS“ te ga zakrenite u smjeru suprotno kazaljka na satu na najviši položaj (☞).
6. Gumb držite pritisnutim 4 sekunde u najvišem položaju (☞) dok pritišćete gumb za elektroničko paljenje.
7. Sve korake od početka ponovite 3-4 puta dok se plamenik ne upali.
8. Kada je stražnji plamenik upaljen, držite pritisnutim gumb za stražnji plamenik 20 sekundi u najvišoj poziciji Hoch (☞) dok plamen ne počne ravnomjerno gorjeti, zatim pustite.
9. Ako se plamenik ne upali, isključite, pričekajte 5 minuta a zatim ponovite sve korake iznova.
10. Okrenite gumb suprotno smjeru kazaljki na satu da biste podesili temperaturu na visoko Hoch (☞) – srednje Medium – nisko Niedrig (☞), ovisno o tome koliko vruće želite da bude

RUČNO PALJENJE (STRAŽNJI PLAMENIK)

1. Prije paljenja roštilja otvorite poklopac.
2. Provjerite da se svi gumbi nalaze na položaju „AUS“ (OFF).
3. Otvorite kontrolni plinski ventil na plinskom cilindru.
4. Pritisnite kontrolni gumb za stražnji plamenik iz položaja „AUS“ te ga zakrećući suprotno smjeru kazaljki na satu postavite na najviši položaj „Hoch“ (☞).
5. Držite upaljenu šibicu (u štapu za šibice) blizu stražnjeg plamenika. Tako će se plamenik upaliti.
ZA STRAŽNJI PLAMENIK: LPG plin treba više vremena da dođe od ventila do stražnjeg plamenika. Držite pritisnut kontrolni gumb za stražnji plamenik dodatnih 20 sekundi na najvišoj poziciji „Hoch“ (☞) dok plamen ne počne ravnomjerno gorjeti, zatim pustite. Postupak od koraka 4 ponovite tri-do četiri puta dok se plamenik ne upali.
6. Ako se plamenik ne pali, ugasite i pričekajte 5 minuta, zatim ponovite postupak od koraka 4 nadalje.



VAŽNO

Ako se stražnji plamenik pali prvi put, potrebno je napuniti plinom i stražnji plamenik i plinsku cijev koja vodi od ventila do plamenika (od prednje do stražnje strane roštilja) da bi se uspješno upalio. Pritisnite gumb za stražnji plamenik i lagano ga okrećite suprotno smjeru kazaljki na satu dok se ne začuje zvuk paljenja (klik). Ponovite ovaj postupak, ali kratko prije klika paljenja stanite, gumb držite oko 10 sekundi pritisnutim, da plin može proteći do stražnjeg plamenika, zatim do kraja okrenite da biste upalili plin. Paljenje stražnjeg plamenika vjerojatno pri prvom pokušaju neće uspjeti, u tom slučaju ponovite postupak.



NAPOMENA:

Stražnji infracrveni plamenik koncipiran je tako da gori samo u najvišem „Hoch“ (☞) položaju.



VAŽNO

Pripremite sprej flašicu sa sapunicom u blizini dovodnog plinskog ventila i prije svake uporabe provjerite priključke.



UPOZORENJE!

- Ne palite roštilj ukoliko osjećate miris plina.
- Važno je da nakon uporabe provjerite da su svi kontrolni ventili uključujući i ventil plinskog cilindra zatvoreni.
- Ako se koristi stražnji plamenik ili ražanj, 1 ili 2 glavna plamenika koristite na nižem stupnju ukoliko bude potrebna nešto veća toplina.
- Kod zatvorenog poklopca roštilja ne koristite stražnji plamenik istovremeno s glavnim plamenicima na visokom stupnju.
- Pozor / Opasnost: Potreban je najviši stupanj opreza kod roštiljanja sa zatvorenim poklopcem. Da biste sigurno roštiljali potrebno je često provjeravati toplinu i temperaturu.
- Previsoke temperature mogu uzrokovati požare



UPOZORENJE!

Ako se plamenik prilikom roštiljanja sa zatvorenim poklopcem postavi na najvišu poziciju, nastaje opasnost od požara. Kada je poklopac roštilja zatvoren dolazi do jakog gomilanja topline u unutrašnjosti roštilja. Stoga je VAŽNO paziti da svi plamenici budu postavljeni na najniži položaj kako biste spriječili izgaranje hrane i oštećenje roštilja. Izbjegavajte nepotrebno otvaranje poklopca, jer se prilikom svakog otvaranja gubi toplina. Koristite displej temperature da provjerite temperaturu roštilja. NIKADA NE PREGRIJAVAJTE ROŠTILJ. ZA VRIJEME ROŠTILJANJA ROŠTILJ NIKADA NE OSTAVLJAJTE BEZ NADZORA!

Iz sigurnosnih razloga roštilj ploče i rešetke se prema naprijed ne zagrijavaju tako jako.

GAŠENJE PLAMENIKA

Da biste plamenik stavili u položaj 'AUS' potrebna su dva koraka. (1) Gumb okrenite u smjeru kazaljke na satu na najviši položaj Hoch () (2) zatim pritisnite gumb i u smjeru kazaljke na satu okrenite na položaj 'AUS'.

GAŠENJE ROŠTILJA

Kada ste završili s roštiljanjem, ugasite plin na boci. Pritisnite i zatvorite sve kontrolne ventile i okretanjem u smjeru kazaljke na položaj „AUS“. Pričekajte dok se roštilj dovoljno ohladi prije stavljanja ili zatvaranja poklopca roštilja. Kada se roštilj ohladi potrebno ga je uvijek pokriti zaštitnom navlakom da biste ga zaštitili kada nije u upotrebi.

REŠETKA ZA TOPLA JELA

S rešetkom za topla jela udobno možete ispečena jela održavati toplima ili podgrijavati druga jela npr. peciva. Prije uporabe uvijek provjerite je li rešetka ispravno postavljena.

ROŠTILJANJE

Plamenici zagrijavaju razdjelnike plamena ispod roštilja koji zatim zagrijavaju hranu na roštilju. Prirodni sokovi hrane koji se oslobađaju roštiljanjem padaju na razdjelnik plamena i isparavaju. Dim koji tom prilikom nastaje lijepi se pri penjaču na hranu i tako joj daje jedinstvenu aromu roštilja.

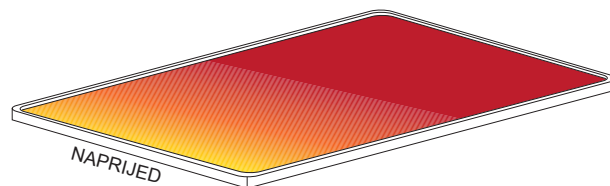
RAVNA ROŠTILJ PLOČA / REBRATA ROŠTILJ PLOČA

Plamenici direktno zagrijavaju roštilj ploče koji onda peku hranu koja je na njima. Na taj način mogu se peći manje stvari, kao npr. plodovi mora, koji bi inače mogli propasti kroz rešetku. Ploče su također predviđene za jela koja zahtijevaju visoke temperature u kratkom vremenu, kao npr. povrće i manji komadi ribe. Roštilj ploča se također kao i kuhinjska tava može koristiti za pečenje odrezaka, pečenje jaja itd.

ROŠTILJ PLOČU I ROŠTILJ POSUDU NE KORISTITE ISTOVREMENO. TO MOŽE DOVESTI DO PREGRIJAVANJA ROŠTILJA I POŽARA.

ROŠTILJANJE I UPORABA POKLOPCA ROŠTILJA

Roštilji koji imaju poklopac nude mogućnost roštiljanja sa zatvorenim poklopcem, prilikom čega se stvara jedna vrsta pećnice u kojoj se mogu peći jela, kao npr. veliki komadi pečenja, cijelo pile itd.



Činjenica da je temperatura naprijed nešto niža lako se može kompenzirati rotiranjem hrane na roštilj ploči ili rešetki.

KONTROLA PLAMENA

Kada se roštilja meso, može doći do stvaranja plamena kada masnoća i sokovi kapljaju na razdjelnik plamena. Dim koji tom prilikom nastaje daje mesu tipičnu roštiljsku aromu ali previše plamena može spaliti meso. Da biste kontrolirali plamen preporučuje se meso i perad očistiti od viška masnoće. Plamenike bi tijekom roštiljanja trebalo postaviti na niski položaj. Plamen a kraju ugasiti posipanjem natrona ili soli direktno na razdjelnik plamena. Prilikom rukovanja bilo čime u blizini površine roštilja uvijek zaštitite ruke.

Ako u prihvatnoj posudi nastane plamen od masti, isključite sve gume, zatvorite plin na boci i pričekajte da se vatra ugasi. Nemojte vaditi posudu niti ju polijevati vodom.

ROŠTILJANJE S OPCIONALNIM PRIBOROM PEČENJE NA RAŽNJU (OPCIJA)

Spojnicama pričvrstite meso na sredini, ražanj ručno okrenite da biste testirali ravnotežu, ako je potrebno podesite poziciju hrane. Vrh ražnja spojite s motorom i provjerite radi li sve ispravno. Korište stražnjeg plamenika za pečenje na roštilju je nešto drugačije i ovisi o tome što volite. Jedna preporuka je da koristite 1-3 glavnog plamenika da biste ispekli meso, a pred kraj pečenja stražnji plamenik da bi meso postalo hrskavo smeđe. Ovisno o veličini komada pečenje može trajati jako dugo ako se koristi samo stražnji plamenik. Stražnji plamenik ne koristite istovremeno s glavnim plamenikom na najvišem stupnju ako je zatvoren poklopac roštilja.

1. Pažljivo skinite dijelove od lijevanog željeza i rešetku s roštilja.
2. Razdjelnik plamena postavite u sredinu roštilja. Iznad tog područja meso će se peći.
3. Jednu od spojnicu gurnite na ražanj i pričvrstite krilnim vijkom. Nataknite meso na vrh ražnja i gurnite ga do sredine ražnja. Pazite da je jedna spojnica potpuno u mesu. Drugu spojnicu gurnite na ražanj i u meso te fiksirajte vijkom. Za optimalno pečenje s ražnja meso se mora dobro postaviti na sredinu ražnja i biti u ravnoteži tako da se ražanj može slobodno rotirati bez oštećivanja površine mesa. Labave dijelove mesa posebno je pričvrstiti da ne vise i ne ometaju okretanje ražnja.
4. Vrh ražnja postavite u motor. Drugi kraj ražnja postavite u suprotni držač.
5. Upalite roštilj.
6. Upalite motor ražnja i započnite s pečenjem. Poklopac

roštilja koncipiran je tako da je moguće zatvoriti ga za vrijeme pečenja na ražnju.

7. Jela pecite uvijek na najnižem stupnju, da ne izgore ili se ne raskuhaju.
8. ROŠTILJ NIKADA NE PREGRIJAVAJTE. ZA VRIJEME ROŠTILJANJA NIKADA NE OSTAVLJAJTE ROŠTILJ BEZ NADZORA!
9. Ako prilikom pečenja na ražnju koristite indirektnu toplinu (pri čemu se plamenici direktno ispod mesa ne koriste – pečenje kao u pećnici) moguće je ispod mesa koje se peče postaviti lim za pečenje (ne isporučuje se sa svim modelima) kako bi se sakupljala masnoća i sokovi od pečenja.

NJEGA I SERVISIRANJE

Roštilj nakon svake uporabe redovno očistite te posebno ako ga niste koristili dulje vrijeme. Prije čišćenja se uvjerite da su roštilj i njegovi dijelovi hladni. Roštilj ne izlažite vremenskim uvjetima na otvorenom niti ga skladištite u vlažnim, mokrim prostorijama.

- Roštilj nikada ne polijevajte vodom kada su njegove površine vruće.
- Vruće dijelove nikada ne dodirujte golim rukama.

Iako su naši proizvodi proizvedeni po najvišim standardima kvalitete i poduzete su sve mjere da ih izradimo što je moguće otpornijima na vremenske uvjete, ne možemo preuzeti odgovornost ako se na slobodnim metalnim dijelovima pojavi hrđa, osim ako se radi o neispravnoj proizvodnji dijelova.

Da biste produljili vijek trajanja Vašeg roštilja i zadržali njegovo stanje preporučujemo da se uređaj prekrije kada se ne koristi, osobito u zimskim mjesecima.

NJEGA PLEMENITOG ČELIKA I SAVJETI ZA ČIŠĆENJE

Čistoća i plemeniti čelik usko su povezani. Samo čist plemeniti čelik može pružiti optimalni učinak – za maksimalnu otpornost na koroziju, dobar i nepromjenjiv izgled i trajnost Vašeg roštilja neophodna je čistoća.

VRSTE POVRŠINSKOG ONEČIŠĆENJA

OTISCI PRSTIJU I FLEKE

Otiske prstiju i manje fleke koje nastaju normalnom uporabom najčešća su površinska onečišćenja. Mogu se ukloniti sredstvom za čišćenje stakla ili mekanom krpicom. Nakon toga temeljito isprati mlakom vodom.

PRLJAVŠTINA

Plemeniti čelik se prlja kao i svaka druga površina koja je izložena vremenalijskim uvjetima osobito u priobalnim područjima. Čišćenje toplom vodom s ili bez blagog sredstva za čišćenje dovoljno je. Blaga neabrazivna sredstva, kao što su tipična kućanska sredstva za čišćenje, također odgovaraju.

Njih možete koristiti s toplom vodom, najlonskim četkama, spužvama ili krpama. Izbjegavajte čelične četke ili čeličnu vunu budući se djelići mogu zadržati na površini što može izazvati HRĐU. Nakon čišćenja uvijek isperite čistom vrućom vodom.

MASNOĆA

Prilikom pripreme jela masnoća može zaprljati površine plemenitog čelika. Ako se ne mogu ukloniti, ti ostatci prljavštine lako mogu biti korozivni i agresivni za površinu. Slijedom toga nužno je redovito čišćenje.

VRSTE SREDSTAVA ZA ČIŠĆENJE I METODE

Pazite da ništa ne ogrebete što može dovesti do korozije ako se sredstvo za čišćenje ne ukloni u potpunosti. Ako nije iznimno potrebno, izbjegavajte abrazivna sredstva.

ČISTA VODA I BRISANJE

Za male fleke i labavu prljavštinu i nečistoće preporučuje se mekana krpica i čista topla voda. Ispiranje čistom vodom i posušivanje krpicom brišu fleke od vode.

KUĆANSKA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE

Postoje dvije vrste sredstava za čišćenje: neabrazivna i abrazivna. Abrazivna sredstva su efikasnija, ali ona također mogu oštetiti površinu. Neutralno sredstvo za čišćenje s malo klorida je neophodno. Metoda čišćenja koja se obično koristi s ovim sredstvima je da ih se nanese na površinu od plemenitog čelika te ih se obriše krpicom u smjeru teksture ili uz polirne linije (ne poprijeko). Tada bi očišćenu površinu trebalo pažljivo isprati čistom vodom te osušiti suhom krpicom da se uklone ostatci vode.

NJEGA PLEMENITOG ČELIKA VAŠEG ROŠTILJA

Vaš roštilj ima dijelove od plemenitog čelika. Sve vrste plemenitog čelika trebaju dobru njegu i određenu zaštitu kako bi zadržali svoj izgled. Suprotno uvriježenom mišljenju plemeniti čelik nije oslobođen od hrđe ili održavanja. Čak i plemeniti čelik najviše kakvoće mora se redovno čistiti da bi se izbjegla oksidacija i ostali korozivni apekti.

Današnji ukusi traže da roštilj bude od brušenog plemenitog čelika. Ova se brušena površina postiže tako što se limovi plemenitog čelika bruse, uklanja se visoki sjaj i nastaje brušena površina. Brušeni plemeniti čelik potrebno je često čistiti i njegovati kako bi se zadržao njegov visoko kvalitetni izgled. Kod nedovoljne njege stoga se s vremenom može očekivati korozija. Plemeniti čelik nesumnjivo nije materijal o kojem ne treba voditi brigu. Čistoća i plemeniti čelik usko su povezani. Što se čišćim održava plemeniti čelik kada se čuva ili koristi, to je veća vjerojatnost optimalne otpornosti na koroziju. Da biste zadržali dobar izgled i trajnost Vašeg roštilja, slijedite sljedeće savjete za njegu plemenitog čelika:

- Korisniku savjetujemo da na nove površine od plemenitog čelika, ili nakon čišćenja i sušenja, nanese tanki sloj maslinovog ulja. Maslinovo ulje u velikoj mjeri pridonosi zaštiti plemenitog čelika od korozivnih nečistoća i uklanja otiske prstiju i ostale fleke te čini da plemeniti čelik izgleda kao nov. Premazivanje maslinovim uljem također olakšava kasnije poliranje.
- Za čišćenje roštilja koristite mekane krpice ili spužve.
- Nikada ne koristite čelične četke ili čeličnu vunu.
- Slobodne površine redovno čistite.
- Nakon čišćenja temeljito isperite vodom.
- Izbjegavajte čišćenje sredstvima koja sadrže klorid.
- Površine koje se poliraju ribajte ili brišite u smjeru polirnih linija, NE poprijeko.
- Oprezno čistite prednju ploču. Tiskane informacije bi se jakim ribanjem mogle izbrisati.

ROŠTILJSKE POVRŠINE OD LIJEVANOG ŽELJEZA

Prije roštiljanja, roštiljsku ploču ili zdjelu (ukoliko postoji) očistite vrućom sapunicom, kako biste uklonili ulje ili ostatke od

pakiranja ili proizvodnog procesa. Isperite čistom vodom i ploče ostavite da se osuše na zraku. Vratite na roštilj prije nego ga upalite.

Nakon paljenja roštilja, ostavite ploče na roštilju da se lagano zagrijavaju 30 minuta pri čemu se povećava temperatura. Iznad ploča se lagano vidi para što je normalno budući izgorijevaju ostatci. Isključite roštilj da se ploče ohlade. Sada se ploče mogu pripremiti nanošenjem jestivog ulja. Pazite da ploče nisu toliko vruće da nanošenje ulja bude opasno. Ploču premažite uljem tako da površina upije ulje. Ostavite ploče da se skroz ohlade, zatim uklonite višak ulja. Roštilj je sada spreman za uporabu. Ponovite gornji postupak kako bi ploča i rešetka spremni za rad nakon svakog roštiljanja.

EMAJLIRANE POVRŠINE ROŠTILJA

S emajliranim površinama treba postupati oprezno i ne ih čistiti abrazivnim sredstvima ili grubim abrazivnim krpama. Površine mogu puknuti ili se udubiti ako se udaraju ili padnu. Emajlirane površine NISU neprijanjajuće, potrebna je normalna uporaba jestivog ulja. Na pregrijanim ili nenauljenim emajliranim površinama hrana se može jako zalijepiti. Površine se mogu lakše

očistiti ako se namoče preko noći.

SERVISIRANJE I ZAMJENA PLAMENIKA

Ako plamenici u normalnom radu ispravno funkcioniraju mogu se održavati čistima spaljivanjem ostataka nakon svake uporabe. Jednom godišnje skinite i očistite plamenike, ili uvijek onda kada se stvore velike naslage kako biste bili sigurni da nema znakova začepljenja (prljavština, insekti) u rupama plamenika, u primarnom dovodu zraka, ili u vratu plamenika od plemenitog čelika. Uklonite začepljenja čistačem za cijevi. Kada se plamenici ponovno instaliraju, svakako ih stavite na sljedeći način. Grlo plamenika se stavlja preko izlaznog ventila, a gornji preklopnici plinskog kolektora postavljaju se na gornje dijelove plamenika.

I plamenici od plemenitog čelika i razdjelnici plamena imaju određeni vijek trajanja. Ovi proizvodi su često izloženi sokovima pečenja i ekstremnoj vrućini na području roštilja, koje se lako može zanemariti u redovnom čišćenju. Rezervni dijelovi dostupni su kod Vašeg lokalnog distributera roštilja.

ČIŠĆENJE PLAMENIKA

Za čišćenje i / ili zamjenu dijelova plamenika, ili prilikom problema s paljenjem slijedite sljedeće upute

1. Ugasite plin na kontrolnim gumbima i cilindru plina.
2. Uklonite rešetke roštilja i posudu
3. Odvijačem ili ostrim škarama uklonite rascjepku ispod svakog stalka plamenika
4. Pažljivo izvucite svaki plamenik iz ventilskih otvora.

Preporučujemo tri različite metode za čišćenje cijevi plamenika. Odaberite onu koja je Vama najjednostavnija.

- a) Savijte krutu žicu (ili žičanu vješalicu) na malu kuku. Gurnite kuku kroz svaku cijev plamenika i plamenike nekoliko puta.



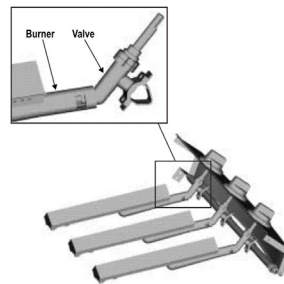
- b) Koristite usku četkicu za boce s fleksibilnom ručkom (NE koristiti žičanu četkicu) i gurnite ju nekoliko puta kroz svaku cijev plamenik i kroz plamenike.
 - c) Nosite zaštitne naočale: Koristite zračnu cijev za upuhavanje komprimiranog zraka u cijev plamenika i iz otvora za zrak. Provjerite da svaki otvor propušta zrak.
5. Pomoću žičane četke četkajte vanjsku površinu plamenika kako biste uklonili hranu i prljavštinu.
 6. Eventualno začepljene otvore očistite tvrdom žicom, kao npr. spajalicom.
 7. Provjerite ima li plamenik oštećenja. Zbog normalne istrošenosti i korozije neki se otvori mogu povećati. Ako pronađete veće pukotine ili rupe, zamijenite plamenik



VEOMA VAŽNO!

Cijevi plamenika moraju se ponovno vratiti u ventilske otvore. Vidi donje upute

8. Ponovno pažljivo ugradite plamenike.
9. Ponovno postavite rascjepke ispod svakog stalka plamenika.
10. Vratite posudu i rešetke.



POZOR! PAUCI I INSEKTI

Pauci i kukci mogu se gnijezditi u plamenicima roštilja i omogućiti curenje plina naprijed iz plamenika. To je iznimno opasno i može uzrokovati požar koji može oštetiti roštilj i onemogućiti njegovu sigurnu uporabu.

KADA BI SE TREBAO VRŠITI PREGLED NA PAUKE

Plamenike bi trebalo pregledati minimalno jednom godišnje ili svaki put u sljedećim slučajevima:

- Miris plina zu žučkasti plamen iz plamenika.
- Roštilj ne postiže svoju temperaturu.
- Roštilj se ne zagrijava ravnomjerno.
- Iz plamenika se čuje pucketanje.



NAPOMENA:

Prilikom roštiljanja sa stražnjim plamenikom hrana se peče u vlastitom soku, višak sokova kaplja u lim za pečenje

Ako je poklopac roštilja zatvoren roštilj se može koristiti sigurno, ali potrebno je provjeravati unutarnju temperaturu. Roštiljanje sa stražnjim plamenikom koncipirano je za sporo pečenje, da bi hrana bila sočna. Vanjske temperature i vjetar mogu utjecati na unutarnje temperature. Smjernice su temperature oko 165°C do 180°C.



NAPOMENA:

- Povrće i začini mogu se staviti u lim za pečenje. Dok se peku istovremeno roštilju daju začinsku aromu.
- Kada se koriste stražnji plamenik i ražanj, koristite 1 ili 2
- glavna plamenika niske jačine ukoliko Vam je potrebna dodatna toplina



POZOR!

- Ne koristite stražnji plamenik istovremeno s glavnim plamenicima na visokom stupnju kada je zatvoren poklopac roštilja.
- Pozor / Opasnost: sa zatvorenim poklopcem roštilja roštiljajte iznimno oprezno. Toplina i temperature moraju se često provjeravati kako bi se osiguralo sigurno roštiljanje.
- Prevelika toplina može izazvati požar

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE KAPLJICA

Nakon svake uporabe provjerite da li se u posudi za sakupljanje kapljica, limu za pečenje i folijskom limu nakupila masnoća. Ukoliko se oni ne čiste, može doći do požara ili pretjeranog stvaranja plamena. To može veoma oštetiti Vaš roštilj i nije pokriveno garancijom.



POZOR!

Ako se roštilj ne čisti, nastaje opasnost od požara

TIJELO ROŠTILJA

Mekanom plastikom ili drvenim strugačem redovno uklanjajte višak nakupljene masnoće s tijela roštilja. Nije potrebno ukloniti svu masnoću s roštilja. Ukoliko ga želite detaljno očistiti, koristite

toplu sapunicu i krpu ili najlonsku četku. Prije potpunog čišćenja skinite gornje dijelove i plamenike. Regulator plina ili razdjelnu cijev ne uranjajte u vodu. Nakon što ponovno pažljivo sastavite roštilj, provjerite funkcije plamenika.

PRIČVRSNI ELEMENTI

Sve vijke, klinove itd. trebalo bi redovno pregledavati i pritezati.

ZAVRŠEZAK ROŠTILJANJA

Nakon svakog roštiljanja postavite plamenike na najvišu poziciju Hoch () i ostavite da gore 5 minuta. Ovim procesom sagorjet će ostatci hrane te će se tako olakšati čišćenje.

SKLADIŠTENJE

Roštilj čuvajte na hladnom, suhom mjestu. Plamenike prekrijte aluminijskom folijom kako biste spriječili da se kukci ili drugi ostatci prljavštine nakupljaju u otvorima plamenika. Roštilj biste uvijek trebali prekriti navlakom da biste ga zaštitili kada je van uporabe.

Ukoliko roštilj čuvate u zatvorenom, plinska boca se mora odspojiti. Čuvajte na suhom dobro prozračnom mjestu na otvorenom daleko od izvora topline ili iskrenja. Ne dozvolite djeci rukovanje plinskom bocom.

Da biste zaštitili Vašu imovinu, preporučuje se prekrivanje roštilja odgovarajućom zaštitnom navlakom. No prije prekrivanja pripazite da je roštilj ohlađen, očišćen od svih nečistoća i potpuno suh. Ukoliko ne slijedite ove informacije može se desiti da navlaka predstavlja pogodno tlo za stvaranje korozije, a ne zaštitu.



NAPOMENA:

Ako roštilj dulje vremena stoji prekriven, povremeno ga pregledajte na koroziju i prisustvo insekata. Za dodatnu zaštitu nauljite površine.

SERIJSKI BROJ

Serijski broj Vašeg roštilja nalazi se na bočnoj strani. Ukoliko Vam bude potrebna dodatna pomoć od Vašeg lokalnog trgovca ili Masporta vezano za Vaš roštilj, imajte zapisan ovaj serijski broj.

OTKLANJANJE PROBLEMA

PRIJE NEGO KONTAKTIRATE SERVISNU SLUŽBU

Ako roštilj ne radi ispravno, prije nazivanja servisa Vašeg distributera koristite sljedeći kontrolni popis.

UREĐAJ JE ODOBREN SAMO ZA KORIŠTENJE NA OTVORENOM

KORISTITE SAMO PLINSKO PRIKLJUČNO CRIJEVO I TLAČNI REGULATOR KOJE ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ!

Ukoliko je potrebna zamjena molimo obratite se ili našoj servisnoj službi ili Vašem lokalnom trgovcu. Korištenje neovlaštenih dijelova može dovesti do opasne situacije i nesigurnog okruženja.

SKLADIŠTENJE ROŠTILJA

1. Očistite roštilj.
2. Ako je LPG plinska boca priključena na roštilj, roštilj čuvajte na suhom dobro prozračenom mjestu na otvorenom i izvan dosega djece.
3. SAMO ako je LPG plinska boca odspojena i uklonjena, roštilj se smije čuvati u zatvorenom. LPG plinska boca mora se čuvati na otvorenom i izvan dosega djece. Plinsku bocu NIKADA ne čuvajte u zgradi, garaži ili u drugim zatvorenim prostorijama.
4. Ako koristite zaštitnu navlaku za roštilj, pregledajte roštilj svakih nekoliko tjedana.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
INTEGRIRANO PALJENJE Kada se gumb pritisne i zakrene suprotno smjeru kazaljki na satu:		
- ne pali	Začepljena mlaznica	Pregledajte mlaznicu na začepljenja
- nema iskre	Zaprljani kontakti elektrode i/ili labavi kontakti	Uklonite povezni kabel, očistite i ponovno pričvrstite
- i dalje nema iskre	Oštećeni elektrodni priključci	Pregledajte elektrode i ako su oštećene, zamijenite
- slaba iskra	Uzrokovano vlagom / ostacima hrane na elektrodama	Uklonite vlagu kuhinjskim papirom / očistite elektrode
- iskra se pali drugdje a ne na vrhu elektrode	Oštećen kabel za paljenje	Zamijenite kabel za paljenje
ELEKTRONSKO PALJENJE (STRAŽNJI PLAMENIK) Kada se gumb pritisne i zakrene suprotno smjeru kazaljki na satu:		
- Ne pali se	Začepljena mlaznica	Pregledajte mlaznicu na začepljenja
- Nema iskre	Zaprljani kontakti elektrode i/ili labavi kontakti	Uklonite povezni kabel, očistite i ponovno pričvrstite
- I dalje nema iskre	Zaprljano / labavi kontakti baterije	Očistite
	Prazna / ispražnjena baterija	Zamijenite bateriju
	Pogrešan polaritet	Pregledajte i ispravno postavite bateriju
- I dalje nema iskre	Strujni krug nije zatvoren zbog labavih kontakata na modulu paljenja	Ponovno sastavite modul za promatranje i uvjerite se da je sve čvrsto instalirano i da je stvoren puni strujni krug
- I dalje nema iskre	Oštećeni elektrodni priključci	Pregledajte elektrode i ako su oštećene, zamijenite
- Slaba iskra	Uzrokovano vlagom / ostacima hrane na elektrodama	Uklonite vlagu kuhinjskim papirom / očistite elektrode
- iskra se pali drugdje a ne na vrhu elektrode	Oštećen kabel za paljenje	Zamijenite kabel za paljenje
PLAMENIK SE NE MOŽE UPALITI ŠIBICOM	Nema plina	Otvorite ventil na plinskoj boci
	Protok plina nije ravnomjeran	Očistite cijevi plamenika
	Neispravna montaža plamenika i ventila	Ponovno spojite
ŽUTI ILI NARANČASTI PLAMEN S MIRISOM PLINA	Nepotpuno izgaranje	Provjerite ulaz plamenika na začepljenja zbog npr. pauka Provjerite da li je ispravno postavljen zračni poklopac Ispitajte uzrok
NISKA TOPLINA KADA JE GUMB NA NAJVIŠOJ POZICIJI (☼)	Plinsko crijevo krivo ili savinuto	ispravite
	Začepljen plamenik ili mlaznica	Odčepite
	Nizak tlak plina	Pregledajte plinsku bocu / regulator plinskog tlaka (vidi stranicu 15)
	Roštilj nije zagrijan	Zagrijavajte roštilj 15 minuta

RASPLAMSAVANJE	Prekomjerna masnoća od mesa	Prije roštiljanja uklonite masnoću
	Previsoka temperatura	Podesite
	Nataložena masnoća	Očistite
GAŠENJE PLAMENA	Prejak vjetar	Nađite zaklonjenije mjesto
DIZANJE PLAMENA	Previsok tlak plina	Nazovite trgovca plinom
POVRAT PLAMENA	Začepljen plamenik	Očistite
POŽAR OD MASNOĆE	Nataložena masnoća na hrani	Isključite gumbe i plinsku bocu, ostavite otvoren poklopac, pričekajte da se vatra ugasi. Očistite roštilj kada se ohladi.

GARANCIJSKA IZJAVA

Materijalne ili proizvodne grške na uređaju otklanjaju se u zakonskom jamstvenom roku za uklanjanje nedostataka, prema našem izboru se popravljaju ili zamjenjuju. Zakonski jamstveni rok temelji se na zakonskim odredbama zemlje u kojoj je uređaj kupljen.

Naše jamstvo vrijedi samo ako se:

- poštivaju ove korisničke upute
- uređaj ispravno koristi
- upotrebljavaju originalni rezervni dijelovi

Jamstvo se poništava u slučaju:

- neovlaštenih pokušaja popravaka
- neodobrenih tehničkih izmjena
- neispravne uporabe

Jamstvo ne uključuje:

- oštećenja laka zbog normalnog trošenja
- dijelove označene na listi rezervnih dijelova okvirom xxxxxx (x)

Jamstveno razdoblje počinje kupnjom prvog krajnjeg korisnika. Odlučujući je datum računa. U slučaju jamstvenog zahtjeva, molimo uzmite ovu jamstvenu izjavu i izvorni račun te kontaktirajte Vašeg trgovca ili ovlašteni servisni centar. Ova izjava ne utječe na zakonska jamstvena potraživanja kupca od prodavatelja.

KAZALO

INFORMACIJE O VARNOSTI IN GARANCIJA	138
OBSEG DOBAVE – ŽAR MAESTRO	140
NAVODILA ZA SESTAVLJANJE – ŽAR MAESTRO	141
MONTAŽA RAŽNJA (NEOBVEZNO)	147
SESTAVA	149
PRIKLJUČITEV PLINSKE JEKLENKE NA NAPRAVO	150
PREVERJANJE TESNOSTI	150
UPORABA	150
NEGA IN VZDRŽEVANJE	153
ODKRIVANJE TEŽAV	156
ODPRAVLJANJE TEŽAV	156
GARANCIJSKA IZJAVA	157

INFORMACIJE O VARNOSTI IN GARANCIJA

TA NAVODILA SHRANITE NA VARNEM MESTU, DA VAM BODO PRI ROKI TUDI KASNEJE.



NE ZAČNITE UPORABLJATI TEGA ŽARA, DOKLER NI POVSEM IN PRAVILNO SESTAVLJEN IN PREDEN PAZLJIVO PREBERETE NAVODILA ZA UPORABO.



Ta navodila je treba razumeti kot splošne smernice, ki v nobenem primeru ne nadomeščajo predpisov, veljavnih v vaši državi. Glede predpisov, ki veljajo za uporabo te naprave, se obrnite na pristojno ustanovo v vašem okolišju.

SIMBOLI V TEH NAVODILIH ZA UPORABO



Mogoče tveganje in nevarno stanje. Neupoštevanje tega opozorila je lahko vzrok telesnim poškodbam ali materialni škodi.



Pomembne informacije glede pravilne uporabe. Neupoštevanje tega napotka je lahko vzrok poškodovanju žara.



Informacije za uporabnika. Te informacije pripomorejo k pravilni uporabi vseh funkcij.

NEUPOŠTEVANJE TEH NAVODIL JE LAHKO VZROK POŽARA ALI EKSPLOZIJE, PRI ČEMER PRIDE DO MATERIALNE ŠKODE, TELESNIH POŠKODB ALI SMRTI. Odprti deli naprave se lahko zelo segrejejo. Ne dovolite, da se majhni otroci približujejo napravi (tudi, ko se ta ohlaja).

Nekateri deli tega žara imajo ostre robove, kar je posebej omenjeno tudi v teh navodilih! Če je potrebno, uporabljajte primerne zaščitne rokavice.

Sestavljene dele, ki jih je zapečatil proizvajalec, ni dovoljeno razstaviti. Kakršna koli predelava naprave je lahko vzrok nevarnostim.

POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred sestavljanjem in uporabo žara skrbno in v celoti preberite navodila za uporabo.

- V primeru napačne uporabe garancija proizvajalca ne velja.
- Proizvajalec ali njegov prodajni zastopnik ne more prevzeti nobene odgovornosti zaradi morebitne neprimernosti ali škode na živilih, ki jih uporabnik pripravlja na tej napravi.
- Uporabljajte pravo, za to napravo primerno gorivo. Pri svojem prodajalcu se pozanimajte, za kakšno gorivo je ta naprava namenjena.

NAVODILA ZA UPORABO

- Pred uporabo žara mora uporabnik razumeti vse varnostne pogoje, ki so navedeni v teh navodilih za uporabo.
- Če imate glede teh navodil vprašanja, se pred uporabo žara obrnite za pojasnila na svojega prodajalca.
- To napravo je treba pred uporabo pravilno sestaviti. Neupoštevanje napotkov je lahko vzrok materialni škodi ali telesnim poškodbam.

OSEBNA VARNOST

- Alkohol, zdravila ali droge lahko zmanjšajo sposobnost uporabnika, da pravilno sestavi žar in ga varno uporablja.
- Pred vsako uporabo je treba skrbno preveriti, ali je žar v brezhibnem stanju.

- Pred odstranitvijo pribora se prepričajte, ali so ti deli pribora izklopljeni in ohlajeni.
- Nikoli ne poskušajte prestaviti žara, ki je v uporabi ali se še ni dovolj ohladil.
- Uporabnik žara naj vedno namenja pozornost žaru in pripravi hrane, ki je na njem.
- Nikoli ne pustite žara, v katerem je ogenj, brez nadzora. Uporabnik mora ostati pri žaru, dokler je v njem ogenj in dokler traja pečenje.



OPOZORILO!

Dostopne odprtine so lahko zelo vroče; pazite, da se ne približajo otroci

VARNOST DRUGIH OSEB

- Uporabnik je med uporabo žara odgovoren za varnost drugih oseb.
- Ko je žar v uporabi, naj prisotne osebe ostanejo na varni razdalji.
- Ko je žar v uporabi ali se ohlaja, morajo otroci in živali ostati na varni razdalji.

MESTO POSTAVITVE

- Žar ni namenjen za uporabo v zaprtem prostoru. Naprave te vrste so namenjene SAMO za UPORABO NA PROSTEM.
- Priporočamo uporabo v okolju, ki je zaščiteno pred vremenskimi vplivi, npr. pod nadstreškom.
- Pred uporabo postavite žar na ravno in varno podlago. Če imajo kolesa zavore, jih uporabite, da žar ostane na mestu.
- Ne uporabljajte žara na manjši razdalji od enega metra od vnetljivih površin in predmetov.
- Ne premikajte naprave med uporabo.

POZOR, NEVARNOST OPEKLIN

- Deli naprave se lahko segrejejo na izredno visoko temperaturo in povzročijo opekline – preden napravo zapakirate, se s prstom za trenutek dotaknite površine.
- Ročaj na pokrovu za pečenje je lahko zelo vroč! Priporočamo uporabo kuhinjskih rokavic in nošnje dolgih rokavov.
- Če pripravljate hrano na žaru z zaprtim pokrovom za pečenje, bodite izredno previdni pri odpiranju pokrova, saj vam nenaden tok vročega zraka lahko opeče roko.

POZOR, NEVARNOST ZARADI PLINA

- Skrbite, da so priključki za plin in gibke plinske cevi v dobrem stanju in pravilno nameščeni.
- Pred uporabo preverite tesnost vseh plinskih cevi in njihovih priključkov.
- Ne hranite vnetljivih snovi v bližini žara.
- Plinska jeklenka ne sme stati neposredno pod žarom.
- Jeklenka z utekočinjenim naftnim plinom (UNP) ne sme biti spravljen pod žarom ali v njegovi bližini.
- Ne odlagajte in uporabljajte pršilk v bližini žara.
- Bencina in drugih lahko vnetljivih tekočin ne uporabljajte in shranjujte v bližini žara.
- Pazite, da je ventil na plinski jeklenki v zaprtem položaju (OFF), kadar žar ni pod nadzorom in v uporabi. Preden izklopite vse gorilnike na žaru, zaprite dovod plina na njegovem viru.
- Ne hranite plinske jeklenke pod nivojem zemljišča. UNP je težji od zraka. V primeru netesnosti se plin zbira pri tleh in se lahko vname, če se približate z ognjem ali povzročite iskrenje.

ZA VAŠO VARNOST IN VARNOST DRUGIH LJUDI

Če zavohate plin:

- akoj zaprite dovod plina k žaru.

- Pogasite vse odprte ognje (sveče, cigarete itd.).
- Prezračite okolico, da še neizgoreli plin lahko izpuhti.

Ugotovite vzrok za vonj po plinu in ga odpravite, preden izvedete še druge ukrepe. Če plin uhaja iz plinske jeklenke za LPG, z višje ležečega mesta in na varni razdalji takoj pokličite gasilce. Glede priključitve plinske jeklenke na žar glejte ustrezno poglavje v navodilih za uporabo.

O preverjanju tesnosti glejte ustrezno poglavje v navodilih za uporabo.

VARNOSTNA OPREMA

Če na žaru uporabljate olje ali mast, mora biti v bližini lahko dosegljivo gasilno sredstvo.

Če pride do vžiga olja ali masti, ne gasite z vodo ali alkoholom. Uporabite suhe kemikalije za gašenje ali prst, pesek ali natron.

NEVARNOST ZARADI DEŽJA

Če med pečenjem z oljem ali mastjo začne deževati, prekinite dovod plina in izklopite vse gorilnike ter čim prej pokrijte žar. Ljudje in živali naj se oddaljijo od žara. Ne poskušajte premikati žara, preden se ohladi in ga je mogoče varno premikati.

SESTAVLJANJE

Ta žar je namenjen SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM in ga ni dovoljeno uporabljati v stavbi, garaži ali drugih zaprtih prostorih.



OPOMBA:

pred sestavljanjem žara pazljivo preberite strani navodil, kjer so opisani sestavni deli in njihovo sestavljanje.

PRIMERNO MESTO ZA ŽAR

Uporaba plinskega žara ni dovoljena v garažah, vetrolovih, lopah ali drugih zaprtih prostorih. Svoj plinski žar uporabljajte samo na prostem in tako, da so vse vnetljive površine najmanj 430 mm oddaljene od zadnje stene in stranic žara. Žar ne sme stati pod vnetljivo površino. Ne zaprite prezračevalnih odprtih na žaru. Žar ne sme priti v stik z vnetljivimi snovmi!

INFORMACIJE O PLINU IN TLAČNEM REGULATORJU

Uporaba plinskega žara je varna, če so pri tem upoštevani preprosti varnostni ukrepi. Ta žar je namenjen samo za uporabo z univerzalnim utekočinjenim naftnim plinom (UUNP). Priporočamo uporabo jeklenk 4,5 kg ali večjih. Za varno in učinkovito uporabo žara poleg jeklenke potrebujete še primeren tlačni regulator. V sistemu za gorivo uporabljeni deli so namenjeni za ta tip žara. (Glejte seznam nadomestnih delov.)

GARANCIJA

Napravi je priložen garancijski list. Če se v garancijskem roku pojavi pomanjkljivost zaradi napak v materialu ali izdelavi, Masport brezplačno popravi pokvarjeni del ali ga nadomesti z novim. Podrobnosti preberite v garancijski izjavi. Ne uporabljajte žara, ki ni brezhiben.

JEKLENKA ZA UNP

Proizvajalec oz. prodajalec plinske jeklenke je odgovoren za varnost in delovanje jeklenke za UNP. Plinska jeklenka ne spada v obseg garancije proizvajalca žara Masport. Ne uporabljajte

plinskih jeklenk, ki niso varne. Uporabljajte plinske jeklenke, ki so primerne za ta žar; če o tem niste prepričani, se posvetujte s svojim prodajalcem.

ODSTRANITEV EMBALAŽE

Odstranite vse dele embalaže, tudi zaščitni film na Površinah iz nerjavnega jekla.

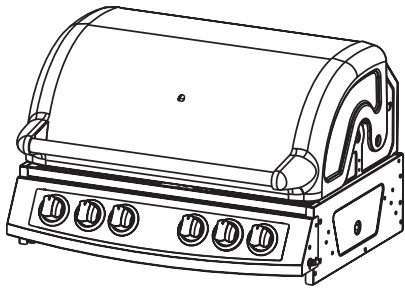
Poskrbite za primerno odstranitev materialov, po možnosti na zbirališču za ločevanje in recikliranje, ter v skladu z uredbami, ki veljajo v vašem okolišju.

SLIKE

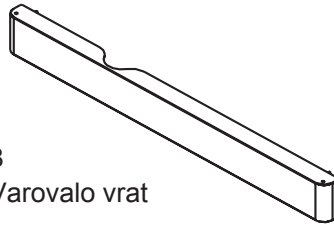


Maestro

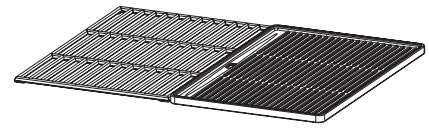
OBSEG DOBAVE – ŽAR MAESTRO



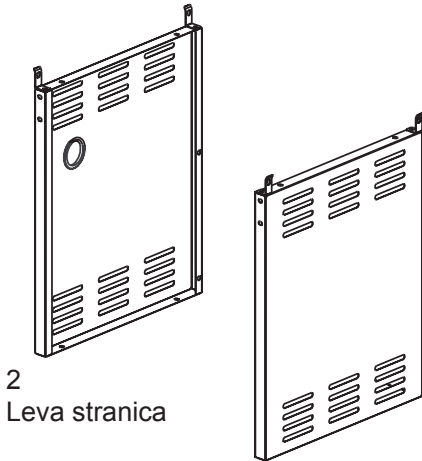
1 Telo žara in pokrov za pečenje



8 Varovalo vrat

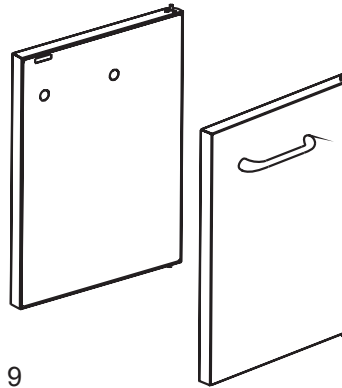


14 Rešetka in plošča



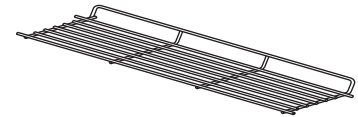
2 Leva stranica

3 Desna stranica

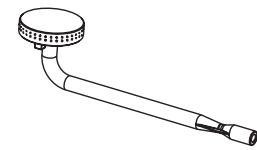


9 Leva vrata

10 Desna vrata



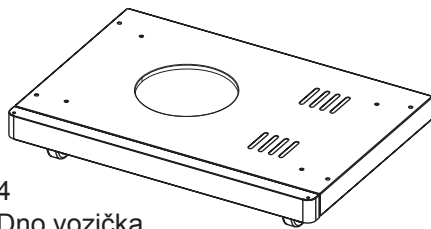
15 Ogrevalna rešetka



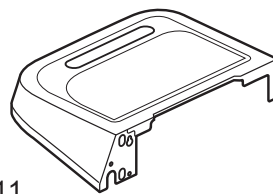
16 Gorilnik za desno polico



17 Vijak M4x6 x4



4 Dno vozička



11 Leva polica



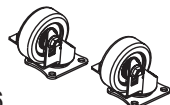
18 Vijak M6x10 x22



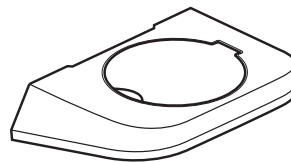
Vijak M6x20 x2



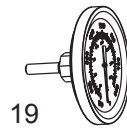
5 Kolesa



6 Krmilna kolesa z zavoro



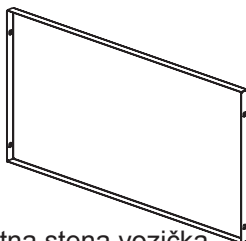
12 Desni stranski gorilnik



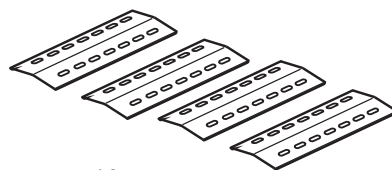
19 Termometer



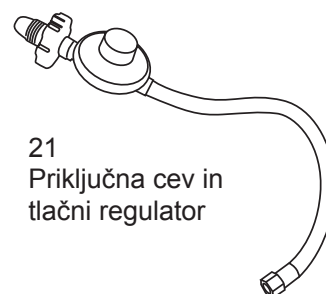
20 Odpirач za steklenice



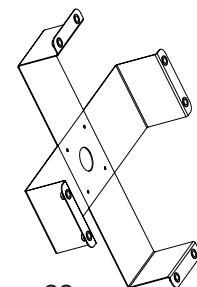
7 Hrbtna stena vozička



13 Razdelilniki plamena



21 Priključna cev in tlačni regulator



22 Držalo cilindra

NAVODILA ZA SESTAVLJANJE – ŽAR MAESTRO

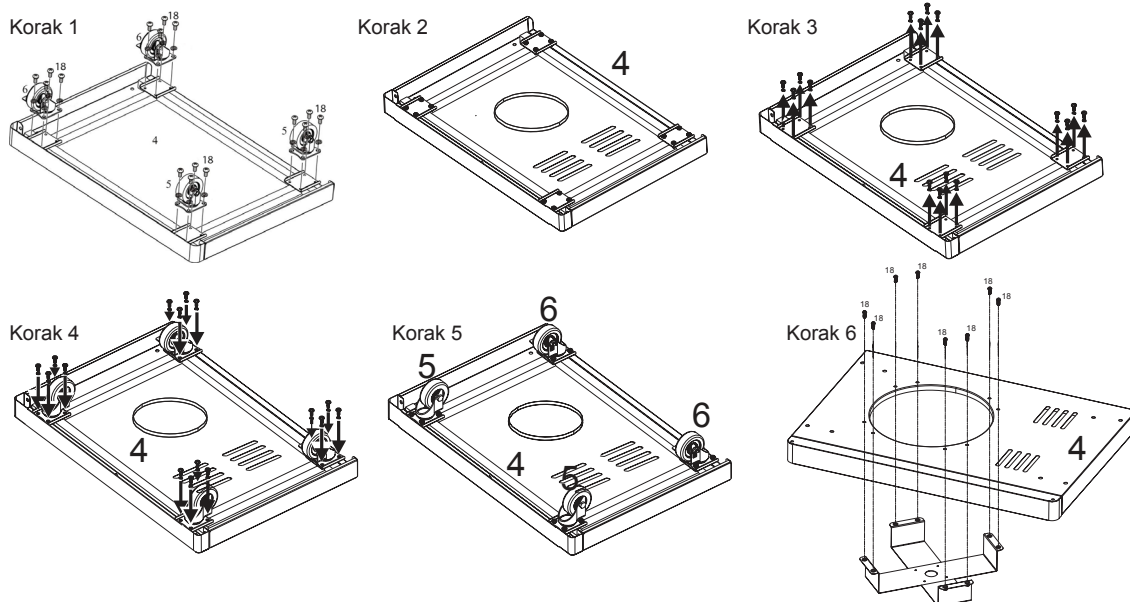


OPOMBA:

Pred sestavljanjem preverite, ali imate na razpolago vse navedene sestavne dele. Sestavljanje opravite na vodoravni površini.

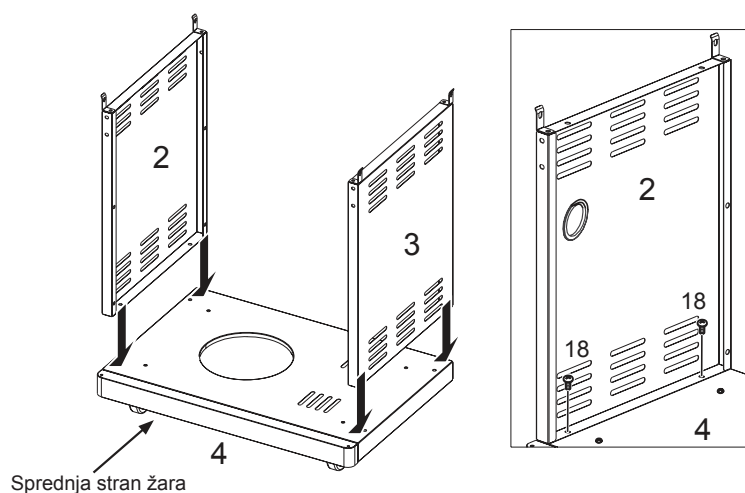
KORAK 1

S 16 vijaki M6x10 (18) in 16 vzmetnimi podložkami pritrdite 2 kolesi (5) spredaj na dno vozička (4) in 2 kolesi (6) zadaj na dno vozička.



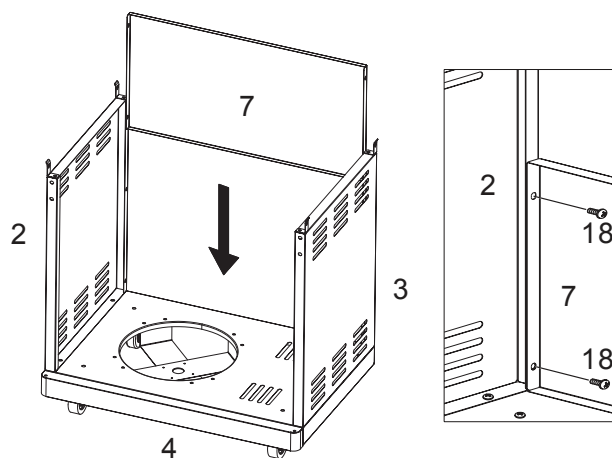
KORAK 2

S 4 vijaki M6x10 (18) pritrdite levo (2) in desno (3) stranico.



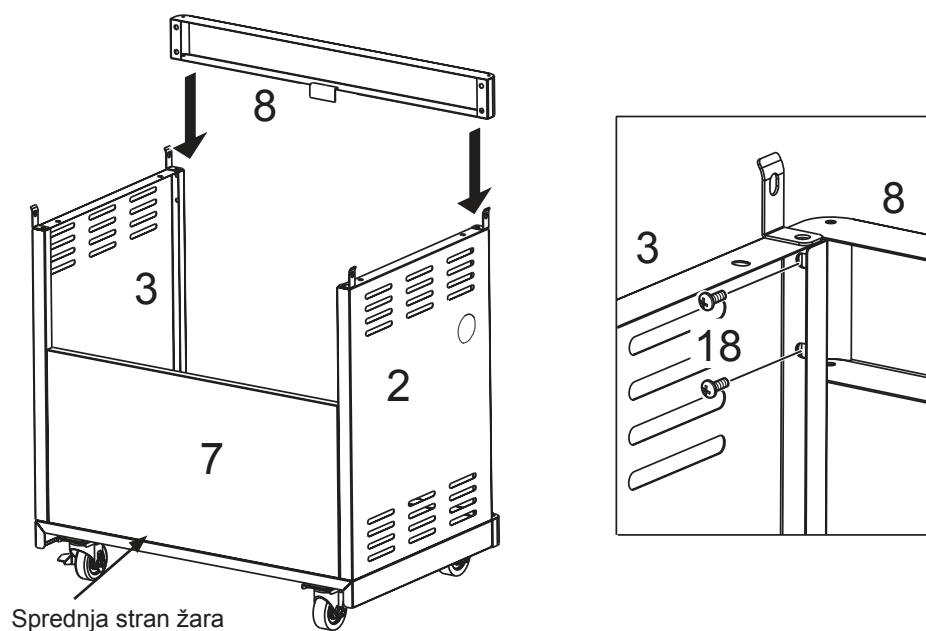
KORAK 3

S 4 vijaki M6x10 (18) montirajte hrbtno steno (7).



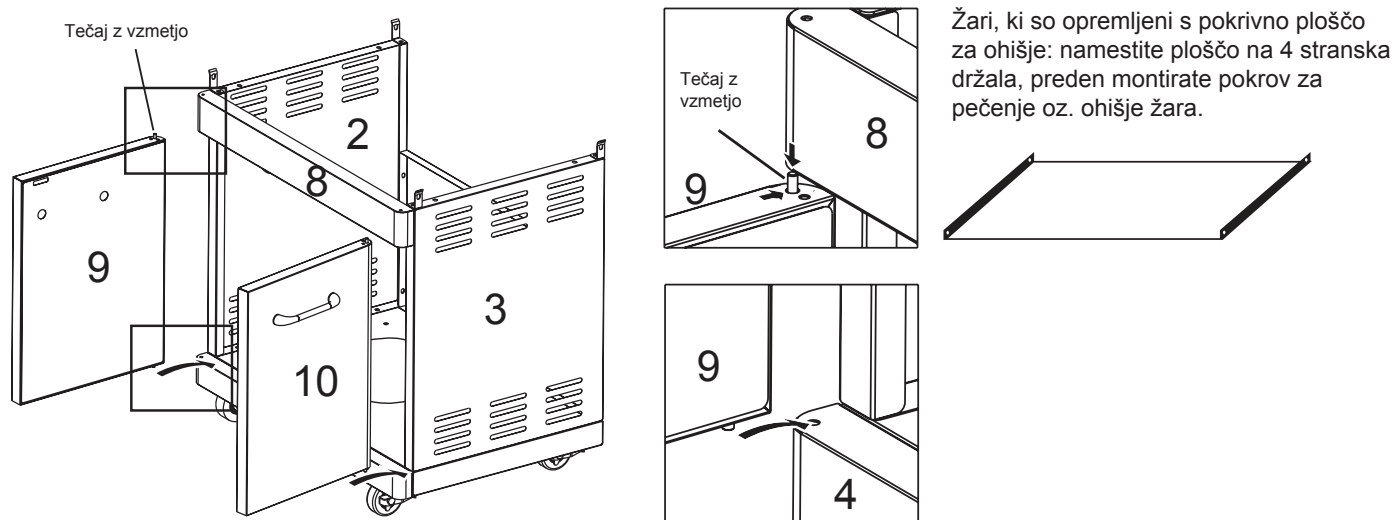
KORAK 4

S 4 vijaki M6x10 (18) pritrдите varovalo vrat (8).



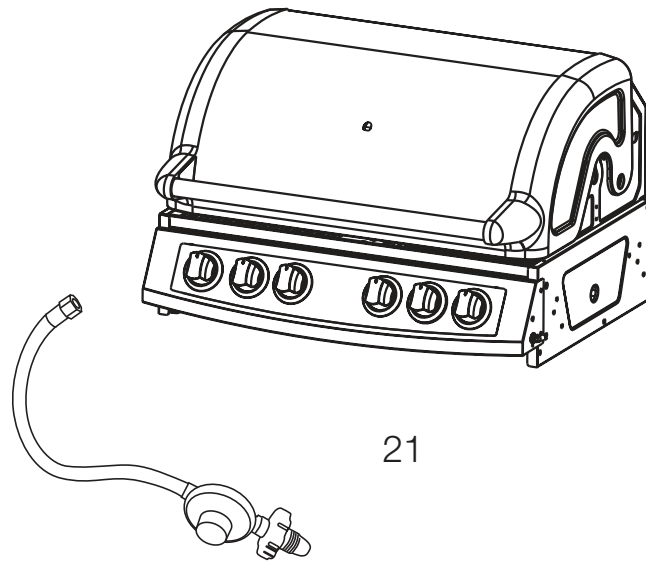
KORAK 5

Namestite leva (9) in desna (10) vrata na sestavljeno ohišje.

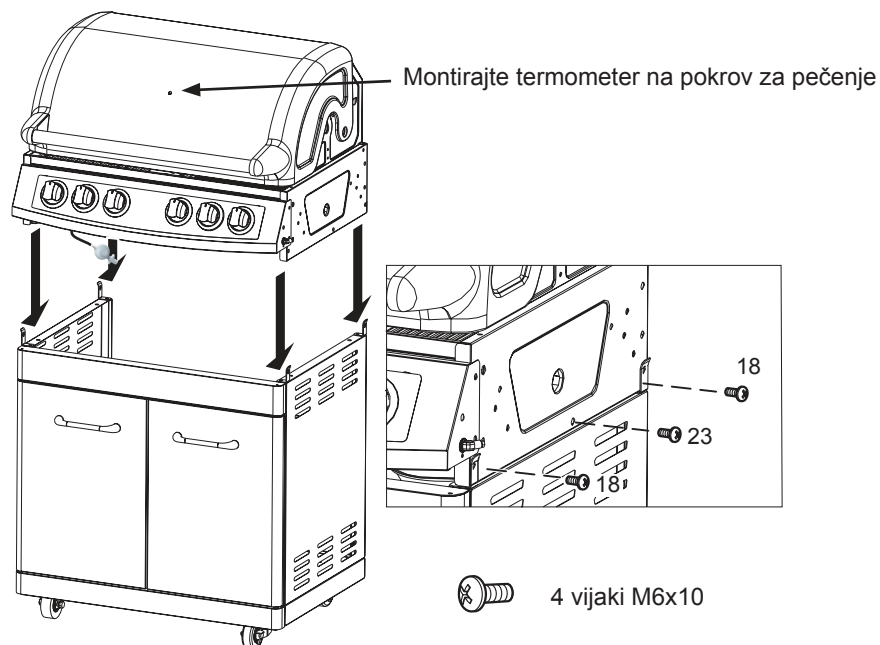


KORAK 6

Priključite plinsko cev in tlačni regulator na žar, preden namestite ohišje žara na spodnji del ohišja. Poskrbite za trdnost vseh spojev in po zaključku sestavljanja opravite preizkus tesnosti (kot je opisano v nadaljevanju teh navodil)..

**KORAK 7**

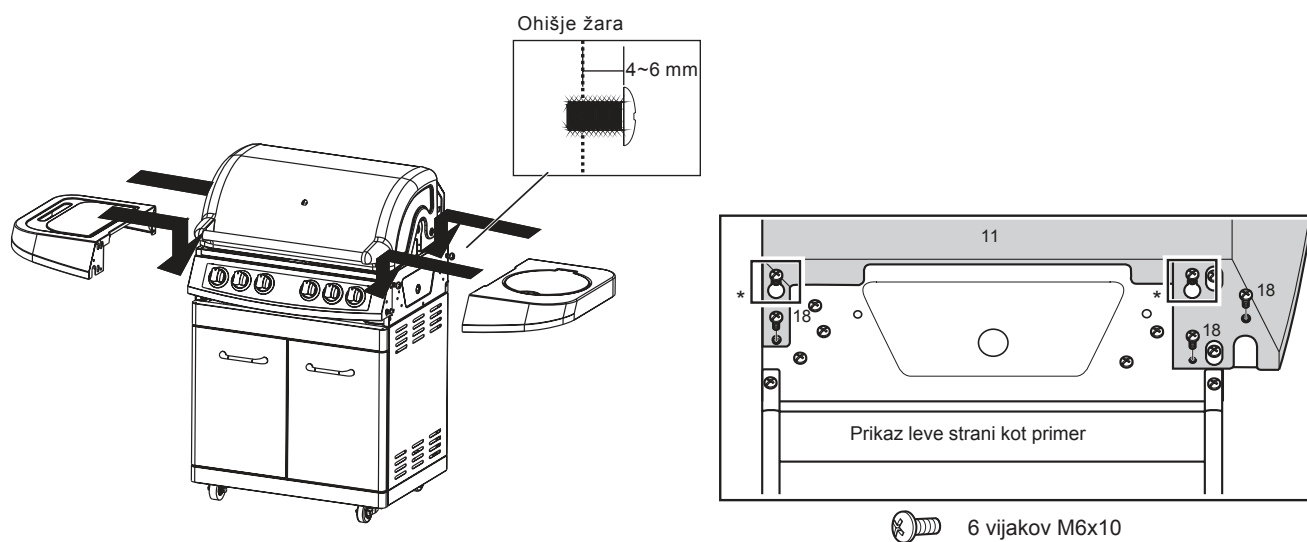
Odstranite embalažo iz notranjosti pokrova za pečenje (1). Odstranite rešetke in plošče. Pokrov za pečenje in ohišje žara (1) sta zelo težka in za dvig sta potrebni dve osebi. S 4 vijaki M6x10 (18) pritrдите ohišje žara na stranska držala, ki so na stranicah (2) in (3).



Pokrov za pečenje je zapakiran brez nameščenega termometra.

KORAK 8

Sprostite vijake na levi in desni stranici ohišja žara (1). Dvignite levo polico (11), jo nataknite na sproščena vijaka in nato varno pritrdite na ohišje žara. Postopek ponovite z desno polico (12), ki jo prav tako pritrdite na ohišje žara.

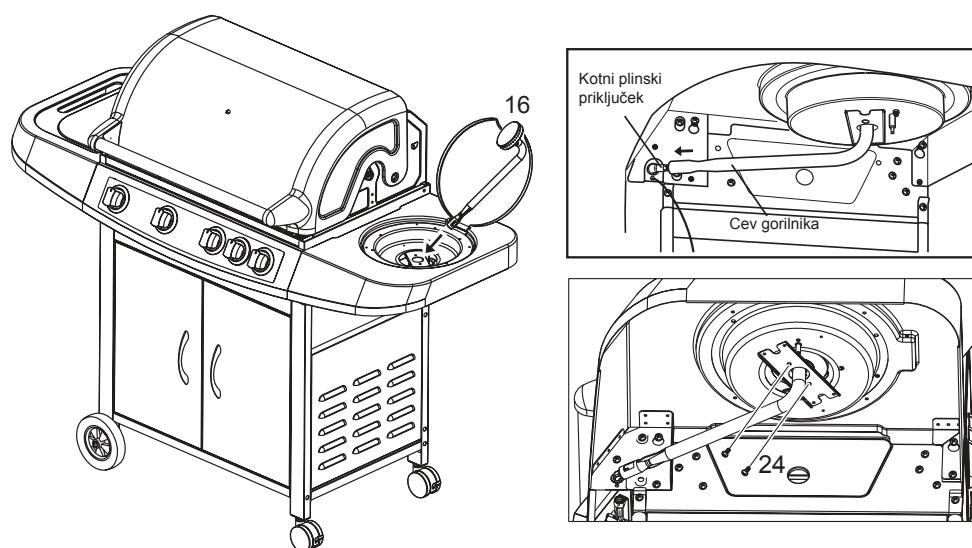


OPOMBA:

Vijaki (18) za montažo polic so že na svojem mestu.

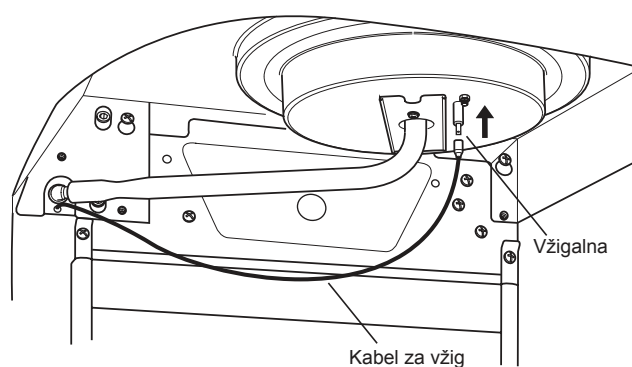
KORAK 9

Odprite pokrov na desni polici in vstavite konec gorilnika (16) v odprtino na desni (12) polici. Spojite konec gorilnika (16) s kotnim plinskim priključkom in varno pritrdite gorilnik z vijaki M4x6



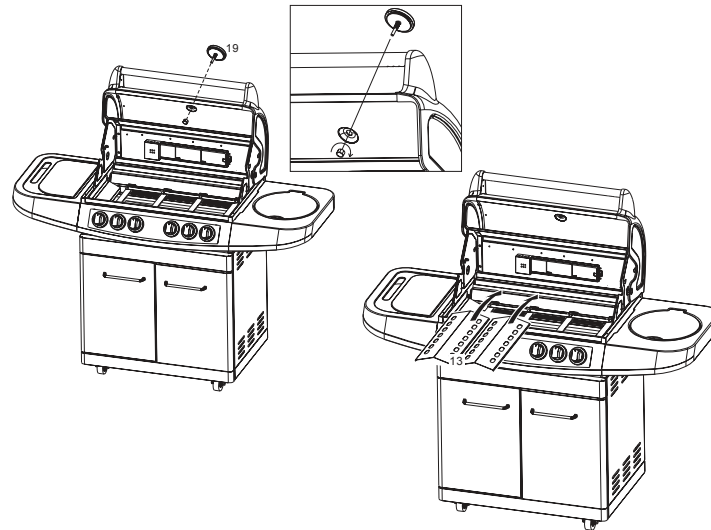
KORAK 10

Priključite kabel za vžig na vžigalno elektrodo.



KORAK 11

Odstranite držala s termometra, vstavite termometer v pokrov žara, ga uravnajte in pritrdite z istimi držali. Namestite razdelilnike plamena (13) nad gorilnike, pri tem uporabite prezračevalne reže na hrbtni strani kot vodila za pravilen položaj razdelilnikov (kot kaže slika).

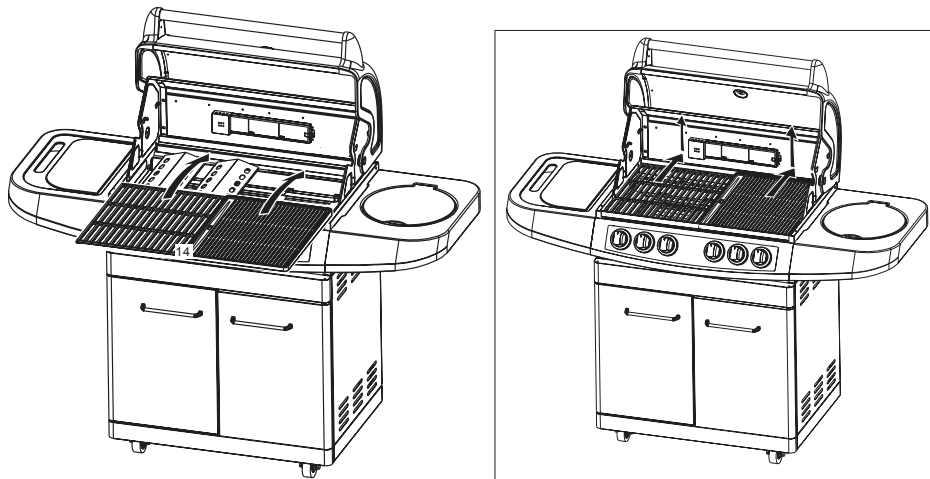
**OPOMBA:**

Razdelilnike plamena namestite samo pod rešetko. Temu žaru so priloženi 4 pokrovi gorilnika.

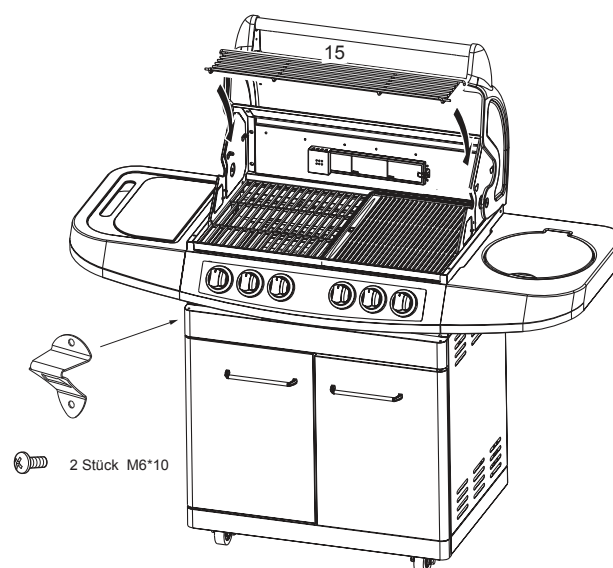
- Če želite uporabljati žar z zaprto ploščo namesto z rešetko, odstranite pokrove gorilnika pod ploščo.
- Če uporabljate zamenljiv kuhalni sistem z neprekinjeno rešetko, vstavite vse pokrove gorilnika

KORAK 12

Vstavite rešetko oz. rešetke ali ploščo kot kaže slika.

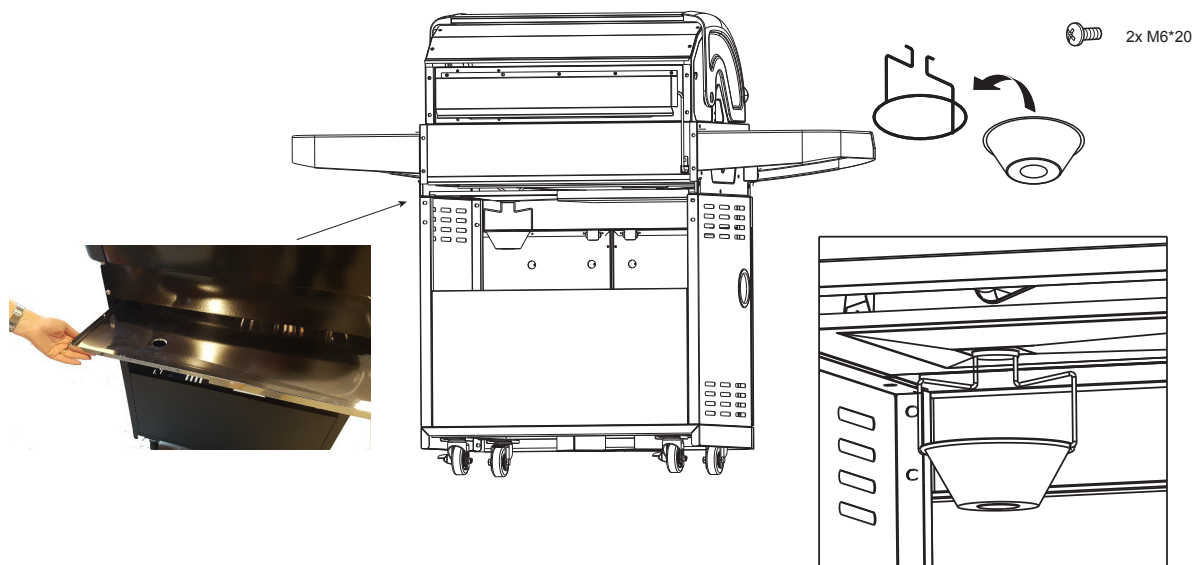
**KORAK 13**

Vstavite ogrevalno rešetko (15) v držala.



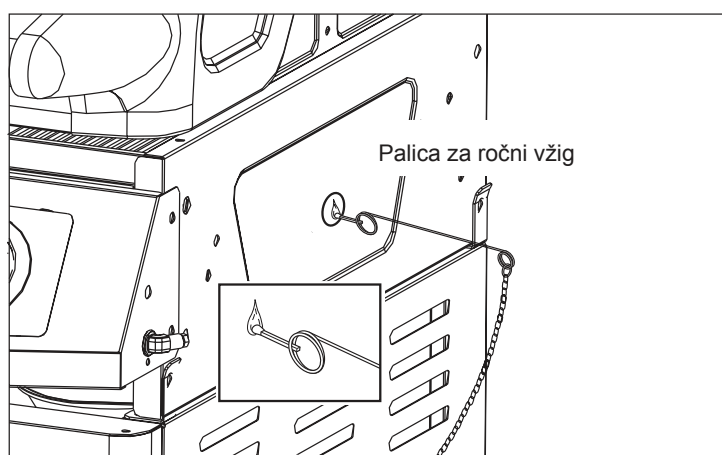
KORAK 14

Vstavite prestrezno posodo v nosilec.



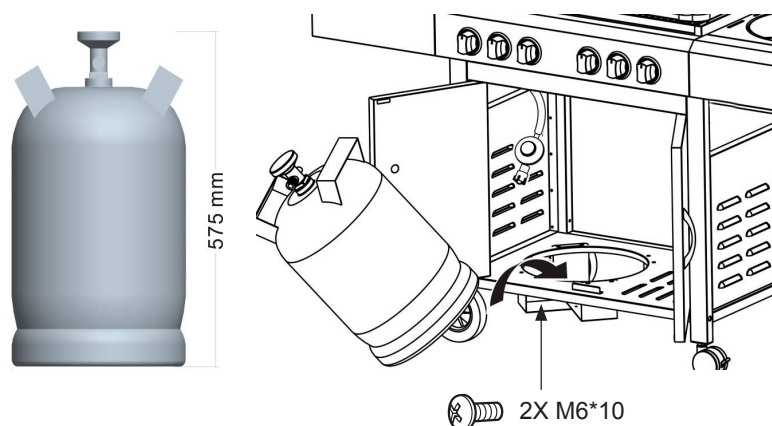
KORAK 15

Če je iz kakršnega koli razloga potrebno, da žar ročno prižgete, pritrдите gorečo dolgo vžigalico v palico za vžig in jo približajte gorilniku. Prižgite glavni gorilnik, ki je najbližje palici za vžig. Ko ta gorilnik vžge, ponovite postopek pri naslednjem gorilniku v vrsti



KORAK 16

Preverite, ali je žar opremljen z dodatno pločevino, ki ločuje žar od vozička žara. Preverite, ali plinska jeklenka ni višja od 575 mm in je njen premer manjši od 300 mm. Če plinska jeklenka ni večja od omenjenih mer, je med uporabo žara lahko postavljena v vozičku.



OPOMBA:

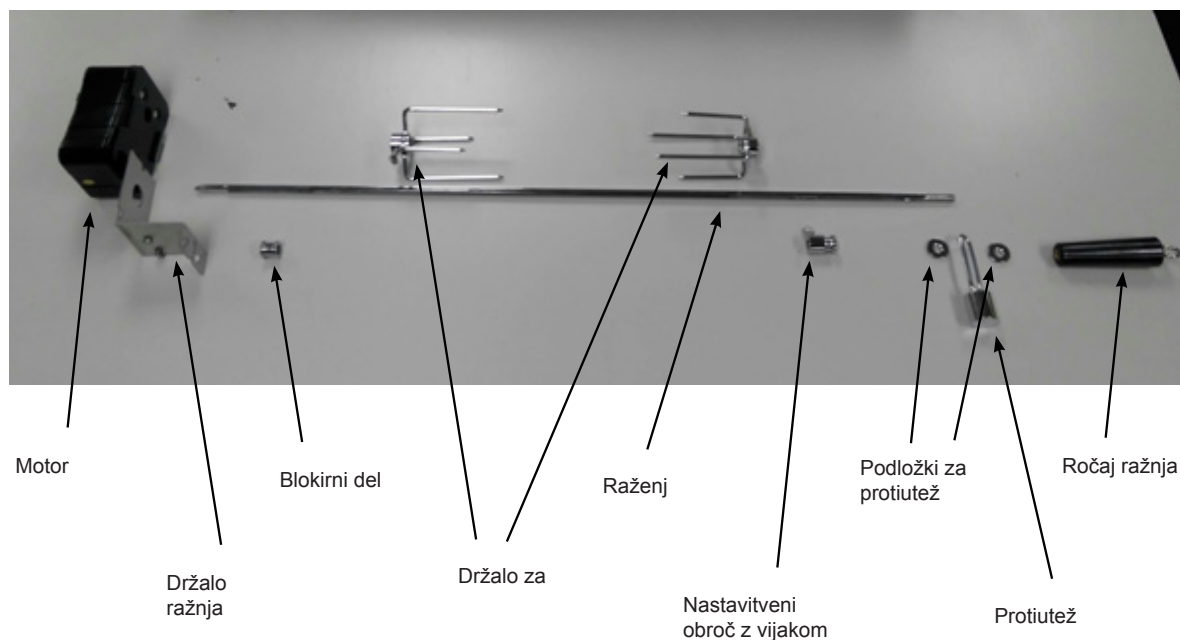
Če je ohišje opremljeno z ločilno ploščo med ohišjem in gorilno komoro, je jeklenka lahko spravljena v ohišju. Če ohišje ni opremljeno z ločilno ploščo, mora biti plinska jeklenka postavljena zunaj ohišja.

MONTAŽA RAŽNJA (NEOBVEZNO)

ORODJE, KI GA POTREBUJETE ZA MONTAŽO

Križni izvijač, ključ inbus 10 mm

DELI RAŽNJA



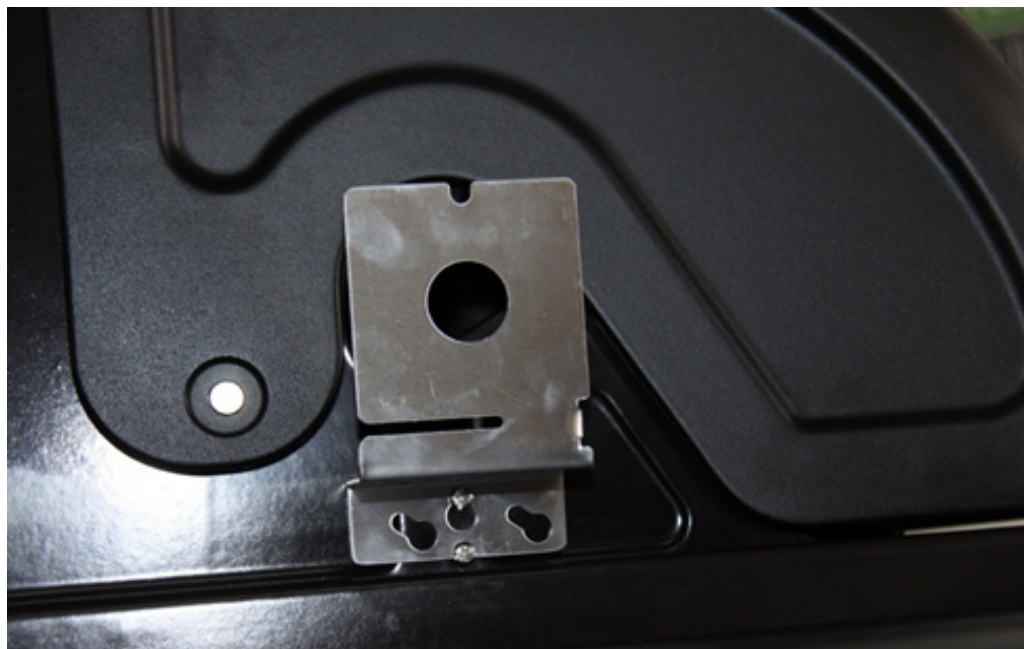
MONTAŽA RAŽNJA Z DRŽALI ZA MESO

Nataknite držali za meso na raženj. Nataknite nastavitveni obroč z vijakom na konec ražnja z navojem, nato pa uporabite okroglo matico, protiutež, matico in ročaj ražnja v navedenem vrstnem redu. Nastavitveni obroč brez vijaka nataknite na konec ražnja



MONTAŽA DRŽALA RAŽNJA NA ŽAR:

1. Odprite pokrov za pečenje. Dva vijaka, ki sta priložena držalu ražnja, privijte v stransko steno ohišja žara v že pripravljene montažni izvrtini.
2. S pomočjo ušesc v polkrožni odprtini pritrdite držalo ražnja na stransko steno ohišja žara.



MONTAŽA MOTORJA ZA RAŽENJ IN RAŽNJA NA ŽAR:

Potisnite motor na držalo in vtaknite raženj v štirikotno luknjo v motorju. Puša v izrezu na stranski steni žara naj ostane na mestu, da je trenje med vrtenjem čim manjše.



Pri uporabi ražnja prilagodite protiutež, če hrana na ražnju ni uravnotežena

SESTAVA

Ta žar je izdelan za uporabo na prostem in ga je dovoljeno postaviti samo v okolje z dobrim prezračevanjem. Zagotovite, da so upoštevane minimalne razdalje.

MINIMALNE RAZDALJE:

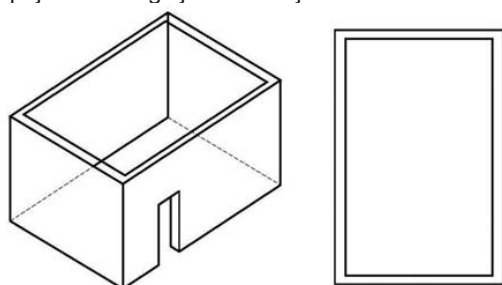
- Od strani: 430 mm; od zadaj: 430 mm
- Zgoraj (navpično): 1000 mm

V bližini žara ne sme biti vnetljivih snovi! Uporaba te naprave je dovoljena na prostem in nad površino zemljišča, kjer ne more priti do usedanja izhajajočega plina in izgorelih plinov v nižje ležečem predelu in kjer veter in naravna konvekcija lahko razpršita plin. Ta žar ni namenjen za uporabo na morju.

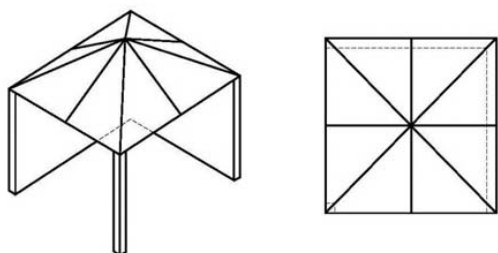
ZAPRTA OBMOČJA, V KATERIH JE DOVOLJENA UPORABA ŽARA, MORAJO IZPOLNJEVATI ENEGA OD NASLEDNJIH POGOJEV:

1. Zaprto območje s stenami na vseh straneh, vendar z eno odprtino na nivoju zemljišča in brez strehe.
2. Delno zaprto območje s streho in ne več kot dvema stenama.
3. Delno zaprto območje z nadstreškom in ne več kot dvema stenama mora izpolnjevati naslednje pogoje:
 - a) najmanj 25 % celotne površine sten je povsem odprte in proste
 - b) najmanj 30 % preostalih sten je odprtih in prostih
4. Na balkonih mora biti najmanj 20 % skupnih stranskih, hrbtnih in sprednjih sten odprtih in prostih.

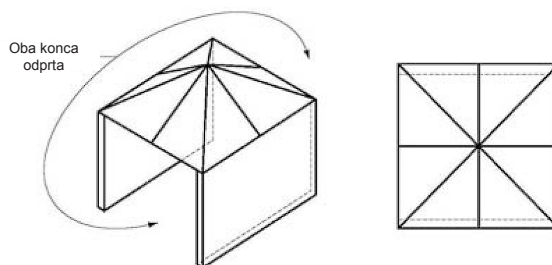
Za boljše pojasnilo si oglejte naslednje slike:



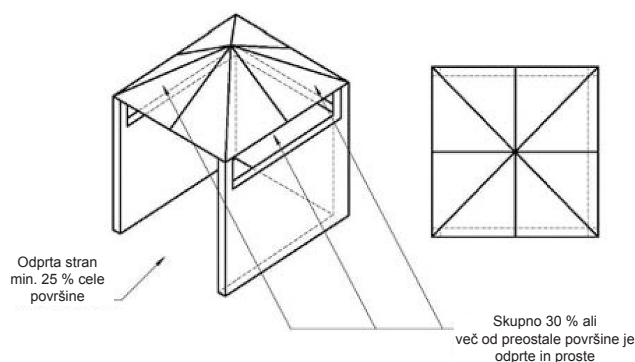
SLIKA 1 - NA PROSTEM - PRIMER 1



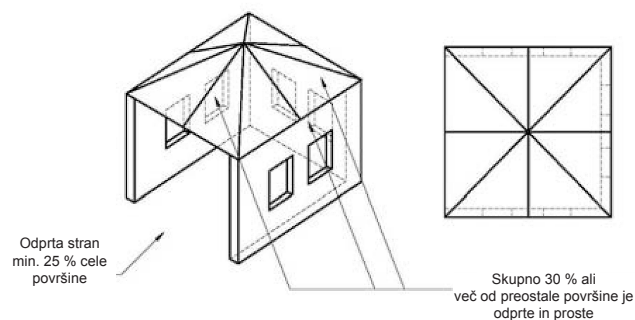
SLIKA 2 - NA PROSTEM - PRIMER 2



SLIKA 3 - NA PROSTEM - PRIMER 3



SLIKA 4 - NA PROSTEM - PRIMER 4



SLIKA 5 - NA PROSTEM - PRIMER 5

OSTALE MJERE OPREZA

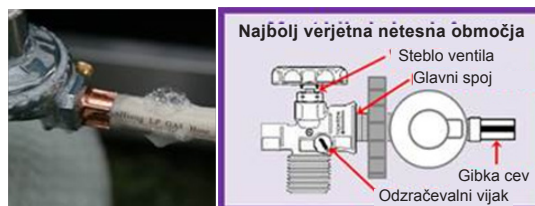
Ne zaprite prezračevalnih odprtih na žaru. Če je treba zamenjati plinsko jeklenko, pred menjavo preverite, ali je zaprta, in zagotovite, da v bližini ni virov ognja (tleča cigareta, odprt plamen, iskre). Skrbite, da je plinska cev v dobrem stanju, brez pregibov in notranjih napetosti. Cev mora prosto viseti brez zank, zasukov in pregibov, ki bi ovirali pretok plina. Razen na priključnem mestu se noben del cevi ne sme dotikati vročih delov žara. Pred uporabo preglejte cev. Če je cev oškodovana, jo zamenjajte z novo cevjo, ki je primerna za uporabo z UNP in ki ustreza standardom v vaši državi. Cev ne sme biti daljša od 1,5 m. Če minimalne razdalje niso upoštevane, zaradi premajhnega dotoka zraka lahko pride do nevarnega vžiga plina in do škode, ki ni v obsegu garancije.

INFORMACIJE O PLINU IN TLAČNEM REGULATORJU

Ta žar je namenjen samo za uporabo z UNP. Priporočamo uporabo plinskih jeklenk 4,5 kg ali večjih. Primeren tlačni regulator ima izhodni tlak 2,75 kPa. Da bi bila uporaba žara varna in učinkovita, morate uporabiti primeren tlačni regulator in primerno plinsko jeklenko. Prosimo, da se glede primerne jeklenke obrnete na svojega prodajalca opreme za plinske naprave. Tlačni regulator, ki je priložen temu žaru, je atestiran.

Navoj na cevi razdelilnika je 5/8" x 18.
Dodatne informacije o velikosti cevi poiščite v AS/ NZS 5601 /AG601.

Plinska jeklenka mora med uporabo in skladiščenjem vedno biti v navpičnem položaju.



PRIKLJUČITEV PLINSKE JEKLENKE NA NAPRAVO

Ta naprava je namenjena samo za uporabo z nizkotlačnim butanom, propanom ali njuno mešanico in za priključitev z gibko cevjo na ustrezen nizkotlačni regulator. Žar je nastavljen za obratovanje kot sledi:

- tlačni regulator 28–30 mbar z butanom pri kategoriji I3+
- tlačni regulator 37 mbar s propanom pri kategoriji I3+
- tlačni regulator 37 mbar z butanom, propanom ali njuno mešanico pri kategoriji I3B/P(37)
- tlačni regulator 30 mbar in 50 mbar z butanom, propanom ali njuno mešanico pri kategoriji I3B/P(30) oz. kategoriji I3B/P(50)

Uporabljajte za ta žar primerne plinske jeklenke; če o tem niste prepričani, se pozanimajte pri svojem prodajalcu.



POZOR!

Svoj žar smete priključiti samo na plin takšne vrste in kategorije, kot je navedeno na tipski ploščici.

PLINSKA CEV IN TLAČNI REGULATOR

Uporabljajte samo tlačni regulator in cev, ki sta atestirana za ustrezen tlak UNP.

Reducirni tlačni regulator mora ustrezati standardu EN12864 in predpisom v vaši državi. Informacije o tem dobite pri svojem prodajalcu plinskih naprav. Glejte tehnične podatke. Spreminjanje nastavljenega tlaka je strogo prepovedano.

Pri zamenjavi mora nova gibka cev ustrezati standardu EN1763-1 in razredu 3.

Ustrezati mora tudi predpisom v državi, kjer se cev uporablja. Dolžina gibke cevi mora biti od najmanj 0,7 m do največ 1,5 m. Obrabljeno ali poškodovano cev je treba zamenjati. Skrbite, da cev ni zamašena ali prepognjena in da razen na priključnem mestu nikjer ne pride v stik z vročimi površinami žara.

Priporočamo, da cev zamenjate eno leto po datumu izdelave ali takrat, ko zahtevajo državni predpisi.

PREVERJANJE TESNOSTI

Kdaj morate preveriti tesnost: Vedno ko priključite tlačni regulator na plinsko jeklenko, z milnico preverite tesnost plinske jeklenke, tlačnega regulatorja in gibke cevi. Po daljši neuporabi, npr. na začetku sezone za uporabo žara, tudi preverite tesnost.

Kaj pri tem potrebujete: milnico za preverjanje tesnosti. Učinkovita je mešanica tekočega mila in vode (ne uporabite kakega drugega čistila).

Kako to storite: nalijte milnico v plastenko za pršenje ali skodelico. Odprite ventil na jeklenki, ventilov na žaru pa ne odprite. Nato celoten ventil, tlačni regulator in gibko cev napršite z milnico, vključno s plinskim priključkom na žaru. Druga možnost je, da milnico nanesete s čopičem za barvo ali kuhinjskim čopičem. Če je prisotno netesno mesto, nastajajo mehurčki in je mogoče zavohati plin. Če odkrijete netesno mesto, takoj zaprite plinsko jeklenko!

UPORABA



OPOZORILO!

Pred začetkom uporabe se prepričajte, da ste dobro seznanjeni z vsemi varnostnimi informacijami v teh navodilih.

Ta žar ni namenjen temu, da bi več kot 66 % površine žara uporabljali kot kuhalno ploščo. Če je celotna površina žara prekrita s ploščami, lahko pride do zastoja toplote in se žar poškoduje

- Gorilnik naj nikoli ne gori dlje od 10 minut z največjo močjo, razen med pečenjem. Če gorilnik med gorenjem povzroča sikajoče zvoke, je verjetno prišlo do notranjega gorenja. Izklopite gorilnik in počakajte da se ohladi ter nato poskusite ponovno.
- Po vsaki uporabi zaprite ventil na jeklenki.
- Na žaru nikoli ne uporabljajte predmetov iz umetne mase ali stekla.
- Ne uporabljajte žara v močnem vetru.
- Plinske jeklenke nikoli ne položite na bok (vedno mora stati pokonci).
- Gibka plinska cev ali električni kabel ne sme nikoli priti v stik z vročimi površinami žara.
- Ne naslanjajte se premočno na polici žara in ne transportirajte žara s tem, da ga primete za polici.
- Pred prvim pečenjem temeljito očistite žar z vročo milnico. To je potrebno zaradi odstranitve nečistoč in ostankov topil, olja in masti, ki so na izdelku ostali od proizvodnje. Tudi grelna plošča in rešetke temeljito očistite na enak način.
- Nekateri deli so tovarniško zaliti z zalivno maso; teh zalivk ne odstranite.



OPOMBA:

Pred prvo uporabo vžgite žar in pustite, da 30 minut gori na najnižji stopnji.



POMEMBNO

V priloženem tlačnem regulatorju je morda vgrajena varnostna naprava, ki preprečuje prevelik pretok plina. Ta se sproži v primeru okvare tlačnega regulatorja in prepreči pretok plina. Pomembno je, da so vsi ventili na žaru še zaprti (OFF) v trenutku, ko uporabnik odpre ventil na plinski jeklenki. Če so ventili na žaru odprti že preden uporabnik odpre plinsko jeklenko, se sproži naprava za preprečitev prevelikega pretoka plina. S tem prepreči vžig žara. Pred ponovnim poskusom vžiga zaprite vse ventile na žaru in ventil na jeklenki, počakajte 1 minuto in opravite vžig na pravilen način.

VŽIG ŽARA

Vžig žara je preprost, vendar ga je treba opraviti previdno. Poskrbite, da je plinska jeklenka odprta in plin prihaja do gorilnika. Če ima žar pokrov, mora ta pokrov biti odprt.

VŽIG Z ISKRO

Pritisnite gumb ventila in ga v nasprotni smeri urinih kazalcev obrnite na „visoko“ stopnjo. Pri tem slišite klikanje, ker vžigalnik ustvarja iskro, ki zanetijo plin. Ko opazite plamen, spustite tipko za vžig.

PROBLEMI Z VŽIGOM

Če gorilnik ne vžge pri prvem poskusu, preglejte plinski regulator in še nekajkrat poskusite. Če gorilnik tudi zdaj ne vžge, pred naslednjim poskusom počakajte nekaj minut, da se plin lahko razpne. Če vam ne uspe zanetiti žara, se pred nadaljevanjem za pomoč obrnite na svojega prodajalca.

Opomba: če navodil za netenje žara ne upoštevate, lahko pride do nevarnega stanja.

VŽIG GLAVNIH IN STRANSKEGA GORILNIKA (VGRAJENI VŽIGALNIK)

1. Pred vžigom žara odprite pokrov.
2. Vsi gumbi ventilov se morajo nahajati v položaju „OFF“.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
OPOMBA: na tem žaru montirani ventili imajo vgrajeno varnostno napravo. Po zasuku je treba gumb držati pritisnjen. Ta funkcija preprečuje nenamerno odpiranje ventila.
4. V položaju „OFF“ pritisnite gumb navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na „visoko“ (☞) stopnjo tako, da zaslišite klikanje.
5. Korak 4 ponovite trikrat ali štirikrat, da gorilnik vžge.
6. Če gorilnik ne vžge, ga izklopite, počakajte 5 minut in začnite pri koraku 4.
7. Ko je eden od gorilnikov prižgan, na enak način vžgite še druge gorilnike.
8. Obrnite gumb v nasprotni smeri urinih kazalcev in nastavite temperaturo na „visoko“ - „srednjo“ - „nizko“ stopnjo, odvisno od tega, koliko toplote potrebujete.

ROČNI VŽIG (GLAVNI GORILNIK)**POMEMBNO**

Če morate ročno vžgati gorilnik, vstavite dolgo vžigalico v palico za vžig ali uporabite vžigalnik za žar, da si ne opečete rok.

1. Pred vžigom žara odprite pokrov.
2. Vsi gumbi ventilov se morajo nahajati v položaju „OFF“.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. V položaju „OFF“ pritisnite gumb navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na „visoko“ stopnjo.
5. V bližino gorilnika z vžigalno palico približajte gorečo vžigalico. Gorilnik vžge.
6. Če gorilnik ne vžge, zaprite plin in počakajte 5 minut. Nato začnite pri koraku 4.
7. Ko prvi gorilnik vžge, na enak način ravnajte še pri drugih gorilnikih.
8. Obrnite gumb v nasprotni smeri urinih kazalcev in nastavite temperaturo na „visoko“ (☞) - „srednjo“ - „nizko“ (☞) stopnjo, odvisno od tega, koliko toplote potrebujete.

ROČNI VŽIG (STRANSKI GORILNIKI)

1. Vse gumbe ventilov na žaru obrnite v položaj „OFF“ in odprite ventil na plinski jeklenki. Pri netenju bodite z obrazom in telesom kolikor je mogoče oddaljeni od žara.
2. Odprite pokrov nad stranskim gorilnikom.
3. Pritisnite gumb navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na „visoko“ stopnjo.
4. Če morate ročno vžgati gorilnik, vstavite dolgo vžigalico v palico za vžig ali uporabite vžigalnik za žar, da si ne opečete rok. Približajte gorečo vžigalico gorilniku tako, da gorilnik vžge.

5. Če gorilnik ne vžge, zaprite ventil in pred ponovnim poskusom počakajte 5 minut. Če gorilnik ne vžge tudi po več poskusih, se za pomoč obrnite na svojega prodajalca.

VŽIG ZADNJEGA GORILNIKA

1. Pred vžigom odprite pokrov.
2. Vsi gumbi ventilov se morajo nahajati v položaju „OFF“.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Aktivirajte gumb za zadnji gorilnik skupaj s tipko za elektronski vžig na stranski polici z gorilnikom.
5. V položaju „OFF“ pritisnite gumb navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na „visoko“ (☞) stopnjo.
6. Na stopnji „visoko“ (☞) držite gumb pritisnjen 4 sekunde in obenem držite pritisnjeno tipko za elektronski vžig.
7. Te korake po potrebi ponovite trikrat ali štirikrat, da gorilnik vžge.
8. Ko zadnji gorilnik vžge, držite gumb za ta gorilnik pritisnjen 20 sekund na stopnji „visoko“ (☞), da ogenj enakomerno gori.
9. Če gorilnik ne vžge, počakajte 5 minut in ponovite postopek od začetka.
10. Obrnite gumb v nasprotni smeri urinih kazalcev in nastavite temperaturo na „visoko“ (☞) - srednjo - nizko stopnjo, odvisno od tega, koliko toplote potrebujete..

ROČNI VŽIG (ZADNJI GORILNIK)

1. Pred vžigom odprite pokrov.
2. Vsi gumbi ventilov se morajo nahajati v položaju „OFF“.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. V položaju „OFF“ pritisnite gumb za zadnji gorilnik navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na stopnjo „visoko“ (☞).
5. Približajte gorečo vžigalico (s palico za vžig) zadnjemu gorilniku. Gorilnik vžge.
ZA ZADNJI GORILNIK: plin potrebuje nekaj več časa, da od ventila pride do zadnjega gorilnika. Gumb zadnjega gorilnika držite pritisnjen še nadaljnjih 20 sekund na stopnji „visoko“ (☞), da plamen enakomerno gori. Nato spustite gumb. Postopek po potrebi ponovite trikrat ali štirikrat, dokler gorilnik ne vžge.
6. Če gorilnik ne vžge, zaprite ventil, počakajte 5 minut in ponovite postopek od začetka.

**POMEMBNO**

Pri prvem vžigu zadnjega gorilnika se morata zadnji gorilnik in celotna cev, ki vodi od ventila do gorilnika (od sprednje do zadnje strani žara) napolniti s plinom, da je vžig mogoč. Pritisnite gumb za zadnji gorilnik in ga počasi obračajte v nasprotni smeri urinih kazalcev, za zaslišite klikanje zaradi iskre. Ponovite ta postopek, vendar ga tik pred klikanjem prekinite, držite gumb približno 10 sekund pritisnjen, da se plin dovede zadnjemu gorilniku; nato gumb obrnite naprej, da gorilnik vžge. Vžig zadnjega gorilnika vam v prvem poskusu verjetno ne bo uspel; če je potrebno, poskusite ponovno.

**OPOMBA:**

Zadnji infrardeči gorilnik je zasnovan tako, da gori samo na stopnji „visoko“ (☞).

**POMEMBNO**

V bližini ventila za dovod plina imejte pripravljeno plastenko za pršenje milnice in pred vsako uporabo žara preverite tesnost priključkov.



OPOZORILO!

- Ne vžgite žara, če začutite vonj po plinu.
- Pomembno je, da po uporabi žara zaprete vse ventile, vključno z ventilom na plinski jeklenki.
- Če uporabljate zadnji gorilnik in raženj, enega ali dva glavna gorilnika nastavite na nižjo stopnjo, če potrebujete nekoliko več toplote.
- Če je pokrov za pečenje zaprt, zadnjega gorilnika ne uporabljajte skupaj z glavnimi gorilniki na visoki stopnji.
- Previdno / nevarnost: pri pečenju z zaprtim pokrovom za pečenje je potrebna posebna previdnost. Da bi pečenje ostalo varno, morate pogosto preverjati temperaturo.
- Previsoka temperatura lahko povzroči požar

IZKLOP GORILNIKA

Za izklop gorilnika (položaj „OFF“) sta potrebna dva koraka.
(1) Obrnite gumb v smeri urinih kazalcev na stopnjo „visoko“ (☞),
(2) nato pritisnite gumb in ga obrnite v smeri urinih kazalcev v položaj „OFF“.

IZKLOP VSEH GORILNIKOV

Ko končate z uporabo vseh gorilnikov, zaprite ventil na plinski jeklenki. Pritisnite vse gumbе na žaru in jih v smeri urinih kazalcev obrnite

v položaj „OFF“. Počakajte, da se žar dovolj ohladi, nato namestite ali zaprite pokrov. Ko je žar ohlajen in ga ne uporabljate, naj bo vedno prekrit z zaščitno prevleko, da je zavarovan pred zunanjimi vplivi.

OGREVALNA REŠETKA

Ta rešetka vam omogoča, da pečene jedi ostanejo prijetno tople; lahko pa na njej pripravite druge jedi, npr. tople kruhke. Pred uporabo vedno preverite, ali je rešetka pravilno nameščena.

PEČENJE

Gorilniki segrejejo razdelilnike plamena pod žarom, razdelilniki pa segrevajo hrano, ki se peče. Naravni sokovi, ki se sproščajo med pečenjem, kapljajo na razdelilnike plamena in na njih izparevajo. Zaradi tega nastajajoči dim se dviga in prijema hrane ter ji daje prijeten in značilen vonj po pečenju.

GLADKA / REBRATA PLOŠČA

Gorilniki direktno segrevajo plošče za pečenje, na katerih se peče na plošče položena hrana. Na ta način je mogoče peči manjše stvari, npr. morske sadeže, ki bi zaradi svoje majhnosti padle skozi rešetko. Plošče so zelo primerne tudi za jedi, katerih priprava zahteva visoko temperaturo in kratek čas pečenja, npr. zelenjava in majhni kosi ribe. Ploščo za pečenje je mogoče uporabiti enako kot kuhinjsko ponev za steak, jajca itd.

NE UPORABLJAJTE HKRATI PLOŠČE ZA PEČENJE IN PONVE. S TEM BI POVZROČILI PREGRETJE ŽARA IN POŽAR.

PEČENJE IN UPORABA POKROVA ZA PEČENJE

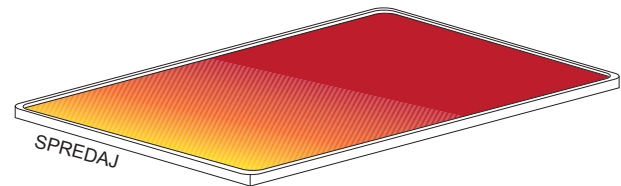
Žari, ki so opremljeni s pokrovom za pečenje, omogočajo peko z zaprtim pokrovom; pečenje je pri tem podobno kot v pečici in omogoča npr. pripravo velikih kosov mesa, celega piščanca itd.



OPOZORILO!

Če so gorilniki pri pečenju z zaprtim pokrovom za pečenje nastavljeni na veliko moč, preti nevarnost požara. Če je pokrov za pečenje zaprt, v žaru pride do silovitega zastoja toplote. Zato je POMEMBNO, da so vsi gorilniki nastavljeni na majhno moč; s tem preprečite, da bi se hrana zažgala in bi se žar poškodoval. Izogibajte se nepotrebnemu odpiranju pokrova za pečenje, ker pri vsakem odprtju uide toplota. Pri preverjanju temperature pečenja opazujte termometer.
V NOBENEM PRIMERU NE PREGREJTE ŽARA.
MED PEČENJEM ŽAR NE SME OSTATI BREZ NADZORA!

Iz varnostnih razlogov se plošče za pečenje in rešetke spredaj ne segrejejo zelo močno.



Dejstvo, da je temperatura spredaj nekoliko nižja, ni moteče, saj hrano na plošči za pečenje ali na ražnju lahko obrnete.

NADZOR NAD ZAPEČENOSTJO

Pri peki se meso lahko zapeče, če mast in mesni sokovi kapljajo na razdelilnike plamena. Pri tem nastali dim daje mesu značilni vonj po žaru, vendar se pri premočni zapečenosti meso lahko zažge. Da bi preprečili premočno zapečenost, priporočamo, da pred pečenjem od mesa oz. s perutnine odstranite odvečno mast. Med pečenjem naj bodo gorilniki nastavljeni na nizko stopnjo. Zapečenost dokončno zaustavite s tem, da natron ali sol potresete direktno na razdelilnike plamena. Pri vseh opravilih v bližini površine za pečenje si vedno zaščitite roke.

Če se vžge vsebina prestrezne posode, zaprite vse ventile na žaru in na plinski jeklenki ter počakajte, da ogenj ugasne. Ne izvlecite prestrezne posode in ne gasite ognja z vodo.

PEČENJE Z DODATNIM PRIBOROM; UPORABA RAŽNJA

Z držali za meso pritrdite meso na sredino ražnja. Z obračanjem ražnja preverite uravnoteženost mesa, po potrebi ga uravnajte. Konico ražnja vtaknite v motor in preverite, ali je se neovirano vrtil. Uporaba zadnjega gorilnika za pečenje na žaru je nekoliko drugačna in je odvisna od tega, čemu dajete prednost. Eno od priporočil je, da za pečenje uporabite 1 do 3 glavne gorilnike in proti koncu pečenja uporabite še zadnji gorilnik, da se pečenka rjavo in hrustljivo zapeče. Odvisno od velikosti mesa lahko traja zelo dolgo, če za pečenje uporabljate samo zadnji gorilnik. Če je pokrov za pečenje zaprt, zadnjega gorilnika ne uporabljajte skupaj z glavnimi gorilniki na visoki stopnji.



OPOZORILO!

- Previdno / nevarnost: Pri pečenju z zaprtim pokrovom za pečenje je potrebna največja previdnost. Da bi pečenje ostalo varno, morate pogosto preverjati temperaturo.
- Preveč toplote lahko povzroči požar

1. Previdno vzemite plošče za pečenje iz litega železa in ogrevalno rešetko iz žara.
2. Razdelilnike plamena namestite v sredino žara. Nad tem območjem poteka peka mesa.
3. Na raženj natakните eno od držal za meso in ga na ustreznem mestu pritrdite s krilnim vijakom. Na raženj natakните kos

mesa in ga potisnite na sredino ražnja. Pazite, da se meso povsem nasadi na držalo za meso. Na raženj natakните še drugo držalo za meso, ga zasadite v meso in privijte krilni vijak. Pri optimalnem pečenju na ražnju se mora meso nahajati na sredini ražnja in mora biti uravnoteženo tako, da se raženj neovirano vrta neovirano zaradi površin žara. Štrleče dele mesa je treba pritrditi tako, da ne visijo v stran in ne ovirajo vrtenja ražnja.

4. Konico ražnja vtaknite v motor. Drugi konec ražnja položite v držalo na nasprotni strani.
5. Vžgite žar.
6. Vključite motor in začnite s pečenjem. Pokrov žara je oblikovan tako, da je med uporabo ražnja lahko zaprt.
7. Pečenje naj vedno poteka na najnižji stopnji, da se hrana ne zažge.
8. V NOBENEM PRIMERU NE PREGREJTE ŽARA. MED PEČENJEM ŽAR NE SME OSTATI BREZ NADZORA!
9. Če pri pečenju na ražnju potrebujete indirektno toploto (in pri tem ne uporabljate gorilnikov neposredno pod mesom – pečenje kot v pečici), lahko pod meso postavite pločevino za pečenje (pri nekaterih modelih ni v obsegu dobave) in z njo prestrežete sokove, ki kapljajo od mesa.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

Redno po vsaki uporabi očistite žar in še zlasti potem, ko ga daljši čas niste uporabljali. Pred čiščenjem počakajte dovolj časa, da se žar in njegovi sestavni deli ohladijo. Ne izpostavljajte žara vremenskim vplivom na prostem in ga ne hranite v vlažnem ali mokrem prostoru.

- Ne polivajte žara z vodo, če so njegove površine še vroče.
- Ne dotikajte se vročih sestavnih delov z nezaščitenimi rokami.

Čeprav izdelujemo svoje izdelke po najvišjih kakovostnih standardih in z upoštevanjem vseh ukrepov za čim večjo odpornost proti vremenskim vplivom, ne moremo prevzeti odgovornosti, če se na zunanjih kovinskih delih pojavi rja, razen če do tega pride zaradi napak v izdelavi.

Da bi podaljšali življenjsko dobo žara in ga ohranili v brezhibnem stanju, priporočamo, da žar ustrezno pokrijete, kadar ga ne uporabljate, zlasti v zimskih mesecih.

NEGA NERJAVNEGA JEKLA IN PREDLOGI ZA ČIŠČENJE

Čistoča in nerjavno jeklo sta dva tesno povezana pojma. Samo čisto nerjavno jeklo lahko pokaže svoje odlike – za najboljšo odpornost proti koroziji, ohranitev lepega videza in doseganje dolge življenjske dobe je čistoča vašega žara nujno potrebna.

VRSTE ONESNAŽENOSTI POVRŠINE PRSTNI ODTISI IN MADEŽI

Prstni odtisi in manjši madeži, ki nastanejo pri normalni uporabi, so najpogostejša vrsta onesnaženja. Odstranite jih lahko s čistilom za steklo ali mehko krpo. Nato še temeljito izperite s toplo vodo.

UMAZANIJA

Nerjavno jeklo postane umazano tako kot vsaka druga površina, ki je izpostavljena vremenskim vplivom, zlasti v obalnih območjih. Zadostuje čiščenje s toplo vodo, po potrebi z dodatkom blagega čistila. Blagi, neagresivni čistilni praški in tipična čistila za gospodinjstvo so tudi primerni. Uporabiti jih je mogoče skupaj s toplo vodo, najlonsko krtačo, gobo ali čistilno krpo. Jeklenim krtačam in jekleni volni se je treba izogibati, ker se delci oprijemajo površine in povzročijo nastanek RJE. Po čiščenju vedno izperite s čisto vročo vodo.

MAST

Mast pri pečenju lahko onesnaži površine nerjavnega jekla. Če ne odstranite ostankov masti, ti spodbujajo nastanek korozije in zmanjšajo odpornost površin. Zato je redno odstranjevanje nujno

za ohranitev dobrega videza.

VRSTE ČISTIL IN METODE ČIŠČENJA

Pazite, da ne povzročate prask, ki bi lahko povzročile korozijo, če povsem ne odstranite čistila. Če je mogoče, se izogibajte uporabi grobih in agresivnih čistil.

ČISTA VODA IN BRISANJE

Za odstranitev majhnih madežev in nečistoč je najprimernejša mehka krpa in čista topla voda. Naknadno izpiranje s čisto vodo in brisanje zaključita postopek in preprečita nastanek sledov zaradi vode.

GOSPODINJSKA ČISTILA

Obstajata dve vrsti gospodinjskih čistil: pomivalna sredstva (niso groba) in polirna čistilna sredstva. Polirna čistilna sredstva so učinkovitejša, vendar lahko opraskajo površino. Nevtralno čistilo z malenkostno vsebnostjo klora je nepogrešljivo. S temi čistili uporabljena metoda čiščenja je običajno takšna, da čistilo naneseš na površino nerjavnega jekla in jo obrišeš s krpo vzporedno z vzorcem ali polirnimi linijami (ne prečno nanje). Nato je očiščeno površino treba skrbno splakniti s čisto vodo in obrisati s krpo, če želimo preprečiti nastanek madežev zaradi vode.

NEGA NERJAVNEGA JEKLA NA ŽARU

Na vašem žaru so sestavni deli iz nerjavnega jekla. Vse vrste nerjavnega jekla potrebujejo dobro nego in določeno zaščito, da lahko ohranijo lep videz. V nasprotju s splošnim mnenjem nerjavno jeklo ni imuno za rjo in vsekakor potrebuje nego. Celo nerjavno jeklo najvišje kakovosti, namenjeno za plovila, je treba pogosto čistiti, da se prepreči oksidacija in druge korozijske učinke.

Dandanes prevladuje mnenje, da žar mora biti izdelan iz krtačenega nerjavnega jekla. Te krtačene površine nastanejo s posebnim brušenjem nerjavnega jekla, pri čemer se odstrani visoki sijaj in ostane sled krtačenja. Krtačeno nerjavno jeklo je treba pogosto čistiti, da ohrani svoj značilni videz. Pri nezadostni negi je zato po daljšem času treba računati z znaki korozije. Nerjavno jeklo torej nikakor ni material, ki ne potrebuje nege. Čistoča in nerjavno jeklo sta dva tesno povezana pojma. Čim boljša je nega nerjavnega jekla med uporabo in shranjevanjem, tem večja je verjetnost za povečano odpornost proti koroziji. Da bi ohranili lep videz in dosegli dolgo življenjsko dobo žara, upoštevajte nasvete za nego nerjavnega jekla v nadaljevanju:

- Lastniku priporočamo nanos tanke plasti oljčnega olja na površine nerjavnega jekla v novem stanju ali po čiščenju in sušenju. Oljčno olje veliko pripomore pri zaščiti nerjavnega olja pred nečistočami, ki povzročajo korozijo, odstranjuje prstne odtise in druge madeže ter daje nerjavnemu jeklu videz, kot da je novo. Plast oljčnega olja tudi olajša poliranje.
- Za čiščenje žara uporabite mehke krpe ali gobo.
- Ne uporabljajte jeklenih krtač in jeklene volne.
- Redno čistite površine, ki so vidne od zunaj.
- Po čiščenju temeljito izperite z vodo.
- Izogibajte se čiščenju s snovmi, ki vsebujejo kloride.
- Na poliranih površinah polirajte in brišite v smeri polirnih linij, NE pravokotno nanje.
- Previdno očistite sprednjo ploščo. Z močnim drgnjenjem bi lahko odstranili natisnjeno besedilo.

POVRŠINE ŽARA IZ LITEGA ŽELEZA

Pred pečenjem očistite ploščo za pečenje ali ponev (če je v obsegu dobave) z vročo milnico, da odstranite olje in ostanke

embalaže ter snovi iz proizvodnega procesa. Izperite s čisto vodo in pustite, da se plošče posušijo. Položite plošče v žar, preden zanetite ogenj.

Po vžigu žara naj se plošče počasi segrevajo 30 minut, pri čemer temperatura narašča. Nad ploščami je mogoče opaziti izhajanje

pare; to je normalno, ker izgorevajo preostale snovi. Izklopite žar, da se plošče ohladijo. Zdaj lahko plošče pripravite za uporabo s tem, da nanje nanesete jedilno olje. Pazite, da plošče niso tako vroče, da bi bilo nanašanje olja nevarno. S čopičem nanesite olje, da ga površina absorbira. Pustite, da se plošče povsem ohladijo in nato obrišite odvečno olje. Žar je zdaj pripravljen za uporabo. Zgornji postopek ponavljajte po vsakem pečenju, da plošča in rešetka ostaneta v zadovoljivem stanju.

EMAJLIRANE POVRŠINE ŽARA

Z emajliranimi površinami je treba ravnati previdno in jih ni dovoljeno čistiti z grobimi čistili ali krpami, ki povzročajo praske. Površine lahko razpokajo, če so izpostavljene udarcem ali padcem. Emajlirane površine NIMAJO prevleke pred prijemanjem, potrebna je normalna uporaba jedilnega olja. Na pregretili ali ne naoljenih emajliranih površinah se lahko primejo jedi. Površine je mogoče preprosto očistiti, če jih pred tem namočite preko noči.

VZDRŽEVANJE IN MENJAVA GORILNIKOV

Če gorilniki pri normalni uporabi pravilno delujejo, je njihovo čistočo mogoče ohranjati s tem, da ostanki po vsaki uporabi zgorijo. Enkrat letno je treba odstraniti in očistiti gorilnike, ali vedno tudi takrat, ko se nabere veliko ostankov. S tem boste zagotovili, da ne pride do zamašitev (umazanija, insekti) v luknjicah gorilnika, v primarnem dovodu zraka ali v vratu gorilnika iz nerjavnega jekla. Zamašitve odpravite s čistilnikom za pipe. Pri vgradnji gorilnikov je treba upoštevati pravila za vgradnjo. Vrat gorilnika se prilega izhodu ventila, zgornji zaplati zbiralnika plina se prilegata zgornjim stranem gorilnika.

Gorilniki iz nerjavnega jekla in razdelilniki plamena imajo določeno življenjsko dobo. Ti sestavni deli so pogosto izpostavljeni sokovom mesa in izjemnim temperaturam v območju, ki kljub rednemu čiščenju lahko ostane zanemarjeno. Nadomestne dele lahko dobite pri svojem prodajalcu.

ČIŠČENJE ENOTE Z GORILNIKI

Pri čiščenju oz. zamenjavi nadomestnih delov na gorilnikih ali pri problemih z vžigom upoštevajte navodila v nadaljevanju.

1. Zaprite dovod plina z ventili na žaru in na plinski jeklenki.
2. Odstranite posodo za mast in plošče iz žara.
3. Z izvijačem ali koničastimi kleščami odstranite razcepko pod nogo vsakega gorilnika.
4. Previdno povlecite gorilnik navzgor in stran od odprtine ventila.

Priporočamo tri različne metode za čiščenje cevi gorilnikov. Izberite tisto, ki se vam zdi najpreprostejša.

- a) Trdo žico (primerna je žica obešalnika iz žice) ukrivite v majhen kavelj. Kavelj večkrat potisnite v cev vsakega gorilnika in v vsak gorilnik.



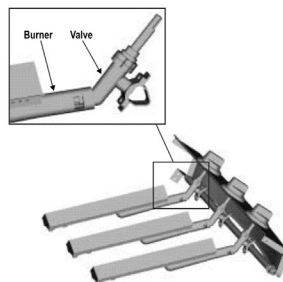
- b) Uporabite ozko krtačo za steklenice z upogljivim ročajem (NE uporabite žične ščetke) in jo večkrat povlecite skozi cev vsakega gorilnika in skozi vsak gorilnik.
 - c) Uporabite zaščito za oči: s cevjo za zrak in stisnjenim zrakom izpihajte cevi gorilnikov in prezračevalne odprtine. Za vsako odprtino preverite, ali prepušča zrak
5. Z žično ščetko skratčite zunanje površine gorilnikov, da odstranite ostanke jedi in umazanijo.
 6. Morebitne zamašene luknjice očistite s trdo žico, npr. s pisarniško sponko.
 7. Preglejte gorilnike glede poškodb. Zaradi običajne obrabe in korozije se posamezne luknjice lahko povečajo. Če odkrijete večje razpoke ali luknje, zamenjajte gorilnike



ZELO POMEMBNO!

Cevi gorilnikov se morajo pravilno zaskočiti na odprtine ventilov. Glejte navodila v nadaljevanju

8. Previdno vgradite gorilnike.
9. Namestite razcepke pod nogo vsakega gorilnika.
10. Namestite posodo za mast in plošče v žar.



OPOZORILO! PAJKI IN INSEKTI

- Pajki in insekti se lahko naselijo v gorilnike in povzročijo, da plin izstopa spredaj iz gorilnika. To je zelo nevarno in je lahko vzrok požaru, pri čemer se žar poškoduje in ga ni več mogoče varno uporabljati.

KDAJ JE TREBA PREGLEDATI ŽAR GLEDE PRISOTNOSTI PAJKOV

Gorilnike je treba pregledati najmanj enkrat letno ali vedno v naslednjih primerih:

- vonj po plinu in plamen rumene barve na gorilniku
- žar ne doseže prave temperature
- žar se segreva zelo neenakomerno
- gorilnik povzroča hrup.



OPOMBA:

Pri pečenju z zadnjim gorilnikom se meso peče v lastnem soku, presežek soka kaplja v pločevino za pečenje.

Če je pokrov za pečenje zaprt, je uporaba žara varna, vendar je treba redno preverjati notranjo temperaturo. Pečenje z zadnjim gorilnikom je počasno pečenje, pri katerem jed postane sočna. Zunanja temperatura in veter lahko vplivata na notranjo temperaturo. Primerna temperatura je od 165 °C do 180 °C.



OPOMBA:

- Zelenjavo in zelišča lahko položite v pločevino za pečenje. Med pečenjem učinkujejo kot začimbe oplemenitijo okus jedi na žaru.
- Če uporabljate zadnji gorilnik in raženj, enega ali dva glavna gorilnika nastavite na nižjo stopnjo, če potrebujete nekoliko dodatne toplote



OPOZORILO!

- Če je pokrov za pečenje zaprt, zadnjega gorilnika ne uporabljajte skupaj z glavnimi gorilniki na visoki stopnji.
- Previdno / nevarnost: Pri pečenju z zaprtim pokrovom za pečenje bodite zelo previdni. Potrebno je redno
- preverjanje temperature, da je zagotovljena varnost pri pečenju.
- Prevelika količina toplote lahko povzroči požar.

PRESTREZALNA POSODA

Po vsaki uporabi preverite, ali se je v prestrezalni posodi, prestrezalni pločevini ali ponvi iz folije nabrala maščoba. Če teh delov pribora ne negujete, lahko pride do vžiga maščobe ali do prekomerne zapečenosti. Pri tem lahko pride do hudih poškodb žara, ki ne spadajo v obseg garancije

OHIŠJE ŽARA

**OPOZORILO!**

Če ne čistite žara, preti nevarnost požara!

S strgalom iz mehke umetne mase ali lesa redno odstranjajte presežno mast z ohišja žara. Ni treba, da vso mast odstranite z žara. Če želite žar povsem očistiti, uporabite vročo milnico in krpo ali ščetko iz najlona. Pred celovitim čiščenjem površin žara odstranite gorilnike. Plinskih ventilov in razdelilnih cevi ne potopite v vodo. Potem ko ohišje žara skrbno sestavite, preverite delovanje gorilnikov.

PRITRDITVENI ELEMENTI

Vse vijake, zatiče itd. je treba redno preverjati in pritegovati.

PO KONCU PEČENJA

Po vsakem pečenju obrnite gumbe gorilnika na stopnjo „visoko“ () in pustite, da plin izgoreva 5 minut. Pri tem pogorijo ostanki jedi in čiščenje je zato preprostejše.

SHRANITEV

Žar shranite na hladnem in suhem mestu. Gorilnike pokrijte z aluminijasto folijo in s tem preprečite, da se v njih naselijo insekti ali prodre umazanija v odprtine gorilnikov. Žar naj bo vedno pokrit z zaščitno prevleko, da ga zavarujete pred škodljivim vplivi in da ohrani svojo vrednost. Če bo žar shranjen v zaprtem prostoru, morate odstraniti plinsko jeklenko. Hranite jo na suhem mestu z dobrim prezračevanjem na prostem in ne v bližini virov ognja in iskrenja. Otroci se ne smejo igrati s plinsko jeklenko.

Da bi ohranili vrednost svoje lastnine, priporočamo, da žar pokrijete z zaščitno prevleko. Vendar pred uporabo prevleke vedno preverite, ali se je žar že dovolj ohladil, očistite ga vse umazanije in ostankov ter ga osušite. Če teh napotkov ne upoštevate, zaščitna prevleka lahko bolj škoduje, kot koristi, saj postane vzrok za korozijo.

**OPOMBA:**

Če bo žar daljši čas ostal pokrit, ga občasno preglejte glede korozije in prisotnosti insektov. Dodatno zaščito dobite, če površine naoljite

SERIJSKA ŠTEVILKA

Serijska številka vašega žara je na stranski steni. Če glede žara potrebujete pomoč svojega prodajalca ali podjetja Maspot, vedno imejte pripravljeno to serijsko številko saj je z njo mogoče hitro identificirati vaš žar.

ODKRIVANJE TEŽAV

PREDEN POKLIČETE SERVIS

Če žar ne deluje pravilno, uporabite naslednji seznam preverjanj, preden prosite za pomoč svojega prodajalca.

NAPRAVA JE NAMENJENA SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM

UPORABITE SAMO PRIKLJUČNO PLINSKO CEV IN TLAČNI REGULATOR, KI JU JE PRILOŽIL PROIZVAJALEC ŽARA!

Če je potrebna zamenjava, se obrnite na naš pooblaščen servis ali na svojega prodajalca. Uporaba nadomestnih delov brez atesta je lahko vzrok nevarnim stanjem in okvaram.

SHRANJEVANJE ŽARA

1. Očistite žar.
2. Če je plinska jeklenka za UNP priključena na žar, čistite žar na dobro prezračenem in suhem mestu in ne dovolite, da se približajo otroci.
3. SAMO če je plinska jeklenka ločena od žara, je žar dovoljeno shraniti v prostoru. Jeklenka za UNP mora biti shranjena na prostem in izven dosega otrok. NIKOLI ne hranite plinskih jeklenk v zgradbi, garaži ali kakem drugem zaprtem prostoru.
4. Če je žar pokrit z zaščitno prevleko, ga vsakih nekaj tednov pregledajte.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	MOGOČI VZROKI	ODPRAVLJANJE TEŽAV
VGRAJEN VŽIGALNIK		
Ko pritisnete gumb in ga obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev:		
- žar ne vžge	šoba je zamašena	pregledajte šobo glede zamašitve
- ni iskre	spoj na elektrodi je umazan oz. ni kontakta	odstranite povezovalni kabel, ga očistite in vrnite na njegovo mesto
- tudi zdaj ni iskre	spojke na elektrodi so poškodovane	pregledajte elektrodo in jo zamenjajte, če je poškodovana
- šibka iskra	vzrok je vlaga ali ostanki jedi na elektrodah	odstranite vlago s kuhinjskim papirjem / očistite elektrodo
- iskra je drugod kot na konici elektrode	kabel za vžig je poškodovan	zamenjajte kabel
ELEKTRONSKI VŽIG (ZADNJI GORILNIK)		
Ko pritisnete gumb in ga obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev:		
- žar ne vžge	šoba je zamašena	pregledajte šobo glede zamašitve
- ni iskre	spoj na elektrodi je umazan oz. ni kontakta	odstranite povezovalni kabel, ga očistite in vrnite na njegovo mesto
- tudi zdaj ni iskre	umazani / slabi kontakti na bateriji	očistite
	prazna / iztrošena baterija	zamenjajte baterijo
	napačna polariteta	preverite in pravilno vstavite baterijo
- tudi zdaj ni iskre	tokokrog ni sklenjen zaradi slabega kontakta na vžigalnem modulu	ponovno sestavite vžigalni modul in zagotovite, da so vsi deli trdno na svojih mestih in tvorijo sklenjen tokokrog
- tudi zdaj ni iskre	spojke na elektrodi so poškodovane	pregledajte elektrodo in jo zamenjajte, če je poškodovana
- šibka iskra	vzrok je vlaga ali ostanki jedi na elektrodah	odstranite vlago s kuhinjskim papirjem / očistite elektrodo
- iskra je drugod kot na konici elektrode	kabel za vžig je poškodovan	zamenjajte kabel
ŽARA NI MOGOČE VŽGATI Z VŽIGALICO	ni plina	Open the LP tank valve
	pretok plina ni enakomeren	Clear burner tubes
	neppravilna montaža gorilnika na ventil	Re-assemble
RUMEN ALI ORANŽEN PLAMEN IN VONJ PO PLINU	nepopolno izgorevanje	ventil na plinski jeklenki
PREMALO TOPLOTE, KO JE GUMB NA STOPNJI „VISOKO“	cev je zavita ali prepognjena	očistite cevi gorilnikov
	gorilnik ali šoba je zamašena	ponovno sestavite
	nizek tlak plina	pregledjte vhod gorilnika glede zamašitev, npr.
	žar ni predhodno ogret	prisotnost pajkov
ZAPEČENOST	preveč maščobe	pred pečenjem odstranite odvečno mast
	previsoka temperatura	nastavite
	usedanje masti	očistite
UGAŠANJE PLAMENA	premočan veter	poiščite manj vetrovno mesto
SIKAJOČ PLAMEN	previsok tlak plina	pokličite prodajalca plinskih naprav
POVRATNI UDAR PLAMENA	gorilnik je zamašen	očistite
VŽIG MASTI	na hrani se je nakopičilo preveč masti	zaprite plinske ventile na žaru in jeklenki, pustite pokrov odprt; počakajte, da ogenj ugasne očistite žar, ko se ohladi

GARANCIJSKA IZJAVA

V zakonsko določenem garancijskem roku brezplačno odpravimo pomanjkljivosti, katerih vzrok je napaka v materialu ali izdelavi in sicer po naši presoji bodisi s popravilom ali zamenjavo pokvarjenega dela. Zakonsko določeni garancijski rok je usklajen z določili, ki veljajo v državi, kjer je bila naprava kupljena.

Garancija velja samo, če:

- so bila upoštevana ta navodila za uporabo,
- je bila uporaba naprave pravilna,
- so bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

Garancija ne velja:

- če so bila opravljena nepooblaščen popravila,
- v primeru nedovoljenih tehničnih sprememb,
- pri nenamenski uporabi.

Garancija ne vključuje:

- poškodb laka, ki so posledica normalne uporabe,
- delov, ki so na seznamu nadomestnih delov označeni z okvirjem in xxxxxx (x).

Garancijski rok začne teči, ko napravo kupi prvi končni uporabnik. Merodajen je datum na blagajniškem listku. Pri uveljavljanju garancijskih pravic pripravite to garancijsko izjavo in blagajniški listek ter se z njima obrnite na svojega prodajalca ali na pooblaščen servis. Ta garancijska izjava ne omejuje zakonsko določenih pravic v primeru pomanjkljivosti, ki jih ima kupec do prodajalca.

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHEDSFORSKRIFTER	160
LEVERINGSOMFANG	162
MONTERINGSVEJLEDNING – MAESTRO GRILL	163
MONTERING ROTISSERI (VALGFRI)	169
PLACERING	171
TILSLUTNING AF GASFLASKE	172
LÆKAGETEST	172
BETJENING	172
PLEJE OG VEDLIGEHOLD	175
FEJLFINDING	178
PROBLEMLØSNING	178
REKLAMATIONSRET	179

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

OPBEVAR DENNE BRUGERMANUAL ET SIKKERT STED TIL FREMTIDIG BRUG.



TAG IKKE GRILLEN I BRUG FØR DEN ER SAMLET KORREKT OG DU HAR LÆST OG FORSTÅET DENNE BRUGERMANUAL.



Disse instruktioner er ment som en generel vejledning og erstatter ikke nationale eller lokale bestemmelser. Kontakt lokale myndigheder for at få klarhed om lovgivningen vedrørende brug af dette udstyr.



ADVARSEL!

Mulig risiko eller farlig situation. Manglende agtpågivenhed af denne instruktion kan medføre personskade eller skade på ejendom.



VIGTIG OPLYSNING OM KORREKT BRUG

Manglende overholdelse af denne instruktion kan medføre skade på grillen.



BEMÆRKNING!

Oplysningen kan medvirke til, at alle funktioner anvendes korrekt.

MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DISSE INSTRUKTIONER KAN FØRE TIL BRAND ELLER EKSPLOSION, DER KAN FORÅRSAGE SKADE PÅ EJENDOM, PERSONSKADE ELLER DØD.

Tilgængelige dele kan blive ekstremt varme. Hold små børn væk fra varme dele (selv under afkøling).

Enkelte grilldele kan have skarpe kanter. Disse dele er nævnt i denne manual. Brug egnede handsker om nødvendigt.

Samlede dele forseglet af producenten må ikke ændres af brugeren. Enhver ændring af udstyret fra uautoriserede personer kan være farlig.

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- Læs og forstå venligst denne manual fuldt ud inden montering og brug.
- Producentens reklamationsret kan blive annulleret ved forkert brug af dette produkt.
- Producenten eller dennes repræsentant kan ikke stilles til ansvar for uegnet brug af grillen eller beskadigelse af mad tilberedt på dette udstyr.
- Anvend det specificerede brændstof til denne grill. Kontakt din forhandler ved spørgsmål om det specifikke brændstof, som denne grill er designet til.

PERSONLIG SIKKERHED

- Indtag af alkohol, receptpligtig eller ikke-receptpligtig medicin kan forringe brugerens evne til at samle eller sikkert betjene denne grill.
- Grillens driftssikkerhed bør omhyggeligt kontrolleres hver gang inden brug.
- Før der fjernes dele fra grillen skal du sikre dig at grillen er slukket og kølet af.
- Flyt aldrig grillen, når den er tændt, eller før den er tilstrækkelig afkølet.
- Brugeren, der betjener grillen, bør i stedet have fuld fokus på tilberedning af maden.
- Lad ikke grillen være uden opsyn, når den er tændt. Der skal

altid være en voksen ved grillen, når den er tændt eller under tilberedning af maden.



ADVARSEL!

Tilgængelige åbninger kan være meget varme, hold børn væk derfra.

BRUGERMANUAL

- Brugeren skal forstå alle sikkerhedskrav nævnt i denne manual, inden grillen tages i brug.
- Hvis du har spørgsmål til disse anvisninger, kontakt din lokale forhandler for afklaring, inden du bruger grillen.
- Udstyret skal monteres korrekt før brug. Manglende overholdelse af anvisningerne i denne manual kan medføre alvorlig skade eller skade.
- Den engelske version er den oprindelige brugermanual. Alle andre sprogversioner er oversættelser af den oprindelige brugermanual.

TREDJEPARTS SIKKERHED

- Brugeren er ansvarlig for tredjeparts sikkerhed, når grillen er i brug.
- Andre end brugeren bør holde afstand, når grillen er i brug.
- Børn og dyr skal holdes væk fra grillen, når den er tændt, og mens den køler af.

PLACERING

- Må ikke bruges indendørs. Grilludstyr er KUN BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG.
- Skal placeres beskyttet mod vejrlig, helst under halvtag.
- Placer grillen på en jævn og stabil overflade. Hvis grillen er forsynet med hjul, benyt hjullåsene for at låse hjulene.
- Der skal være min. 1 meter til brændbare materialer eller konstruktioner.
- Skub ikke grillen, imens den er i brug.

UDVIS FORSIGTIGHED: FARE FOR FORBRÆNDING

- Dele af grillen bliver ekstremt varme og kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- rør let ved overfladen med en finger, før du tager et fast greb.
- Håndtaget på grillåget kan blive varmt! Det anbefales, at benytte handsker og lange ærmer.
- Ved tilberedning med låget lukket, skal låget åbnes med forsigtighed, da en pludselige strøm af varm luft kan forårsage forbrændinger på en ubeskyttet arm.

UDVIS FORSIGTIGHED: GASRISIKO

- Før brug, tjek at alle tilslutninger og slanger er i god stand og korrekt monteret.
- Før brug, test alle slanger og tilslutninger for lækage.
- Opbevar ikke brændbare materialer nær grillen.
- Placer ikke gasflasken direkte under grillen.
- Undlad at opbevare reservegasflasker under eller nær grillen.
- Placer eller brug ikke spraydåser nær grillen.
- Opbevar ikke benzin eller andre brændbare dampe eller væsker nær grillen.
- Husk at slukke gasflasken efter brug, og når grillen ikke er i brug.
- Når du slukker grillen, sluk for gassen ved tilførslen, før du slukker betjeningsknapperne på kontrolpanelet.
- Opbevar ikke gasflasker under jordoverfladen. Gas er tungere end luft. Hvis der opstår en lækage, samler gassen sig og kan antændes af en flamme eller elektrisk gnist.

FOR DIN SIKKERHED OG ANDRES

Hvis du kan lugte gas:

- Sluk for gastilførslen til grillen.
- Sluk al åben ild (stearinlys, cigaretter osv.).
- Ryd området for at lade den uforbrændte gas forsvinde.

Lokaliser årsagen til lugten af gas, før du fortsætter. Hvis gaslugten kommer fra gasflasken, skal du straks kontakte brandvæsenet fra en sikker afstand.

Tilslutning af gasflasken til grillen, se dette afsnit i manualen.

Lækagetest, se dette afsnit i manualen.

SIKKERHEDSUDSTYR

Ved tilberedning med olie / fedt bør brandslukningsudstyr være let tilgængeligt.

I tilfælde af olie- eller fedtbrand forsøg ikke at slukke med vand eller alkohol. Brug en pulverslukker eller påfør snavs, sand eller bagepulver til ilden.

REGNVEJR

Hvis det begynder at regne under tilberedning med olie / fedt, sluk straks for gastilførslen og alle brændere og dæk grillen så hurtigt som muligt.

Mennesker og dyr skal holdes fra grillen. Forsøg ikke at flytte grillen, før den er afkølet og kan flyttes sikkert.

SAMLING

Denne grill er KUN TIL BRUG UDENDØRS I DET FRI og må ikke anvendes indendørs hverken i hus, garage eller i andre lukkede rum.



BEMÆRKNING:

Før du samler gasgrillen, læs omhyggeligt afsnittet om grillens dele og montering i denne manual.

DEN RETTE PLACERING AF DIN GRILL

Anvend ikke din gasgrill i garagen, vinterstuen, carporten, skuret eller andre lukkede rum. Din gasgrill må kun bruges udendørs i det fri med mindst 430 mm til brændbar overflade bagved og til begge sider. Grillen må under ingen omstændigheder placeres under en brændbar overflade. Blokér ikke lufttilførsel og ventilation omkring grillen. I henhold til EN 498:2012: Hold grillen væk fra alle brændbare materialer! (se side 15).

OPLYSNINGER OM GAS- OG TRYKREGULATOR

Gasgrills anvendes trygt af millioner af mennesker, og det kræver blot, at enkelte sikkerhedsforanstaltninger følges. Anvend kun flaskegas (LPG) til grillen. Til denne grill anbefaler vi en flaskestørrelse på 5,0 kg eller derover. Du skal have den korrekte trykregulator (medfølger grillen) og flaske for at grillen fungerer effektivt og sikkert. De dele, der anvendes i brændstofs systemet, er designet specifikt til denne grill (se reservedelslisten for udskiftelige dele).

REKLAMATIONSRET

Ved fejl, mangler eller defekte dele udskifter eller reparerer AL-KO dette uden beregning inden for den angivne periode fra købsdatoen. Se side 24 for yderligere information. Anvend ikke en grill, der er defekt.

LPG GASFLASKE

Producenten / forhandleren af gasflasken er ansvarlig for LPG gasflaskens sikkerhed og ydeevne. Dette er ikke inkluderet i AL-KO's reklamationsret. Brug ikke en gasflaske, der er usikker. Gasflasken må ikke stå i skabet under grillen, når grillen er i brug.

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE

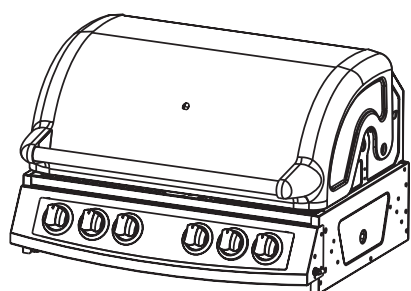
Fjern al emballage inkl. beskyttelsesfilm fra de rustfrie stålflader. Sørg for at bortskaffe eller om muligt genanvende emballagen under hensyn til gældende lovgivning om affaldshåndtering i dit område.

ILLUSTRATION

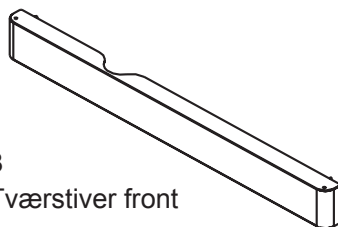


Maestro

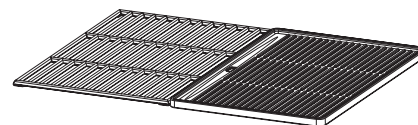
LEVERINGSOMFANG



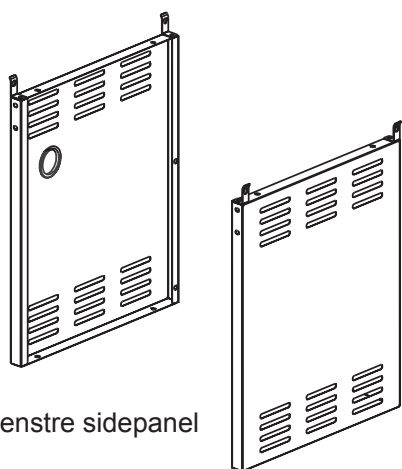
1 Grill & låg



8 Tværstiver front

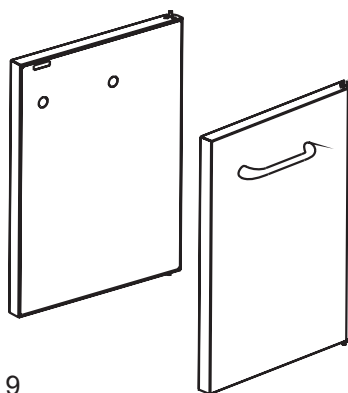


14 Grillrist og grillplade



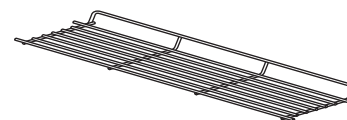
2 Venstre sidepanel

3 Højre sidepanel

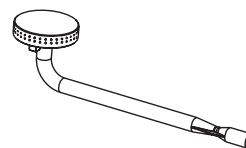


9 Venstre dør

10 Højre dør



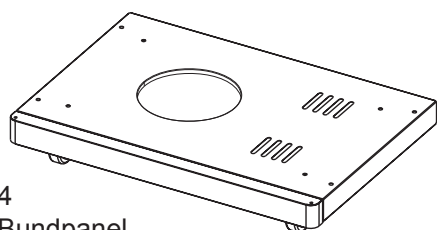
15 Varmehylde



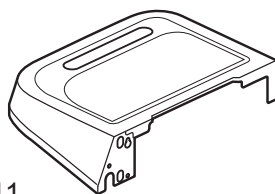
16 Højre sidebrænder



17 Skruer M4x6 x4



4 Bundpanel



11 Venstre sidebord



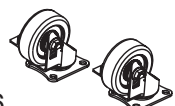
18 Skruer M6x10 x34



23 Skruer M6x20 x2



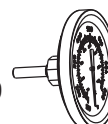
5 Hjul



6 Låsbare hjul

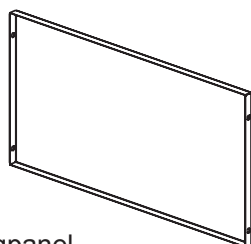


12 Højre sidebord

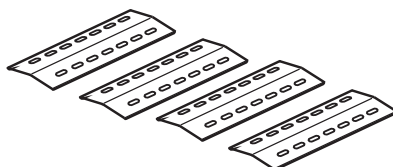


19 Termometer

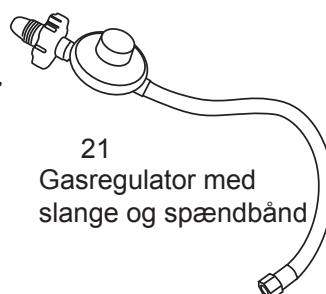
20 Flaskeåbner



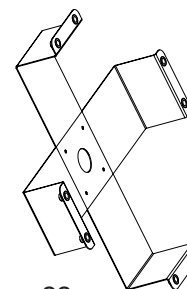
7 Bagpanel



13 Flammetæmmere x 4



21 Gasregulator med slange og spændebånd



22 Flaskeholder

MONTERINGSVEJLEDNING – MAESTRO GRILL

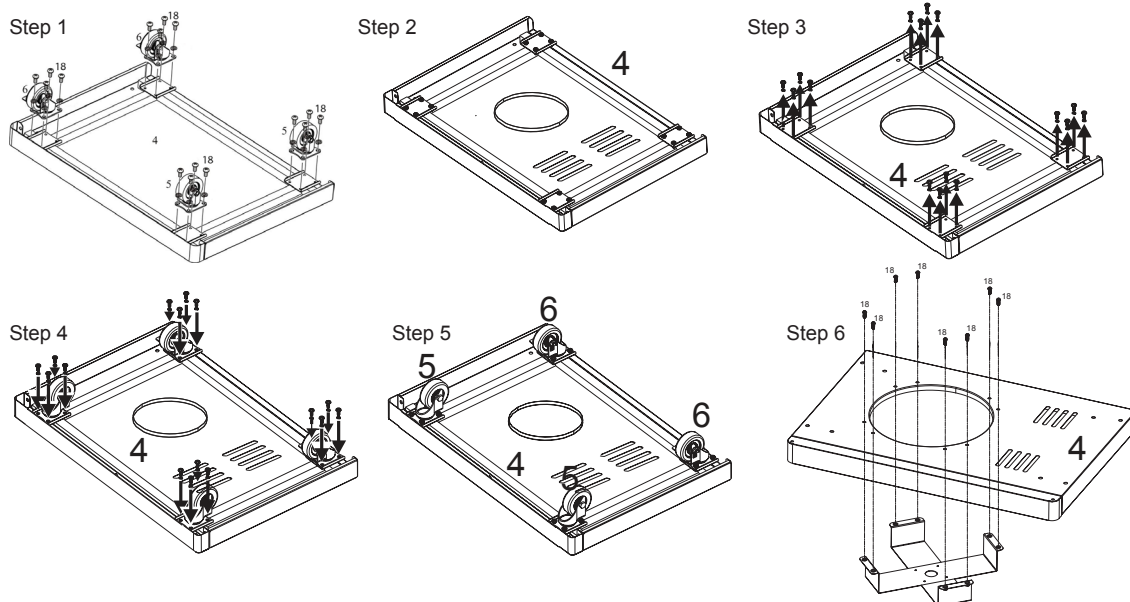


BEMÆRKNING:

Før du på begynder monteringen, tjek da at du har alle de anførte del. Ved montering af grillen, vær da opmærksom på at den står på en vandret overflade.

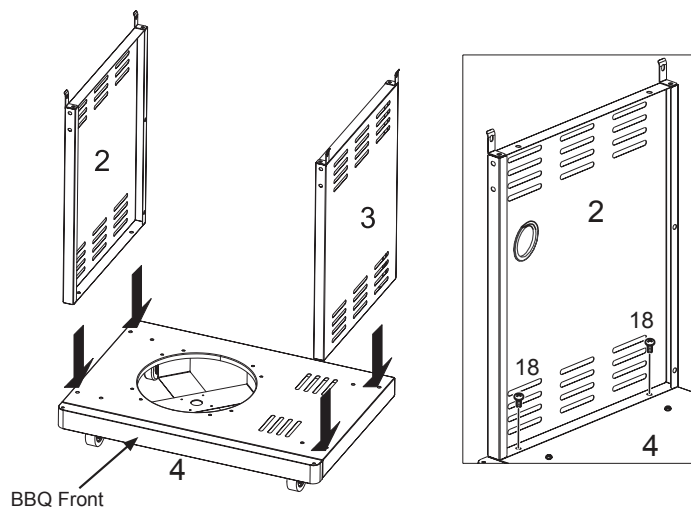
TRIN 1

Skrue de 16 skruer med fjederskiver ud af bundpanelet og monter 2 hjul (5) foran på bundpanelet (4) og 2 hjul (6) bag på bundpanelet. Monter derefter flaskeholderen med 8 stk. M 6x10 skruer (18).



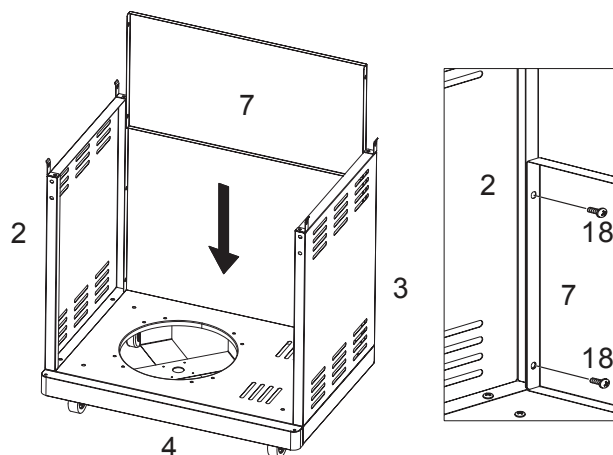
TRIN 2

Monter venstre (2) og højre (3) sidepanel med 4 stk. M6x10 skruer (18).



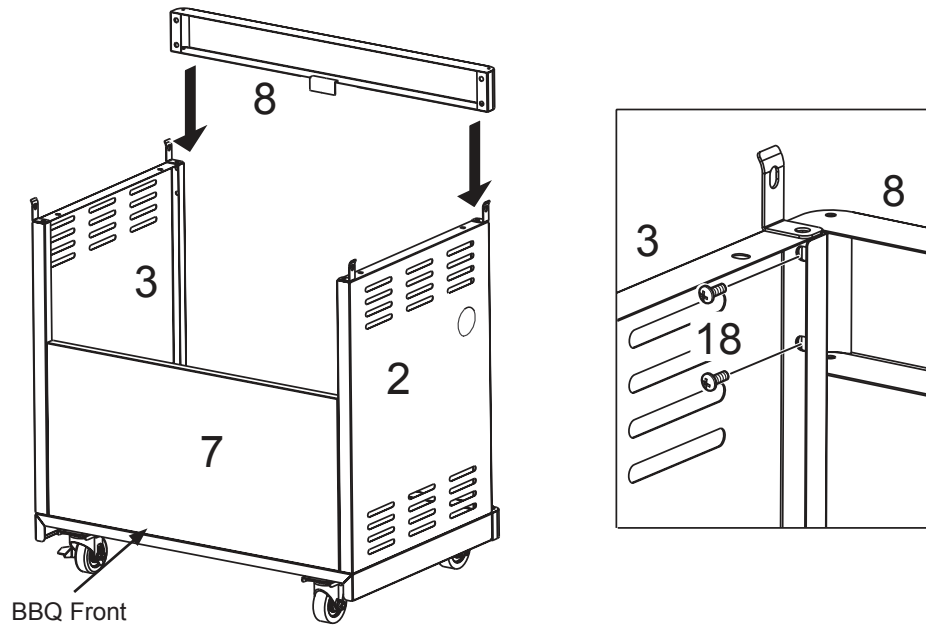
TRIN 3

Monter bagpanelet (7) med 4 stk. M6x10 skruer (18).



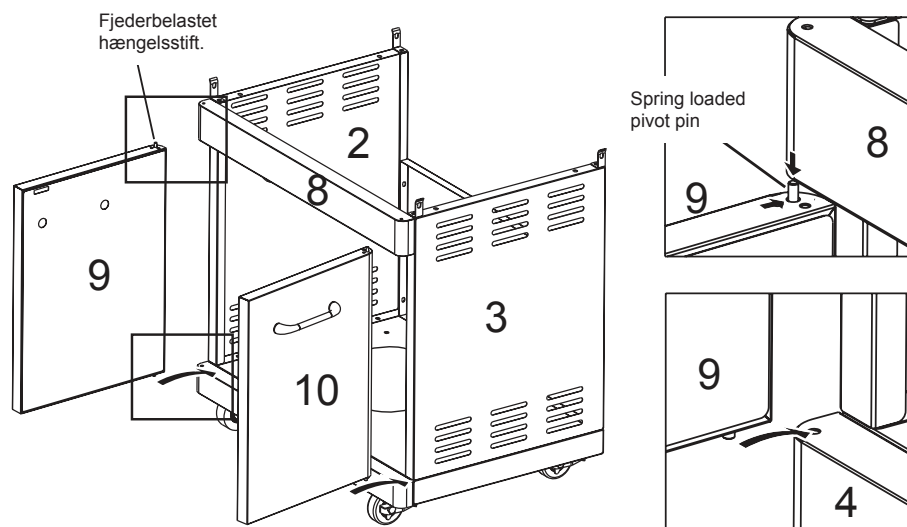
TRIN 4

Monter tværstiver front (8) med 4 stk. M6x10 skruer (18).



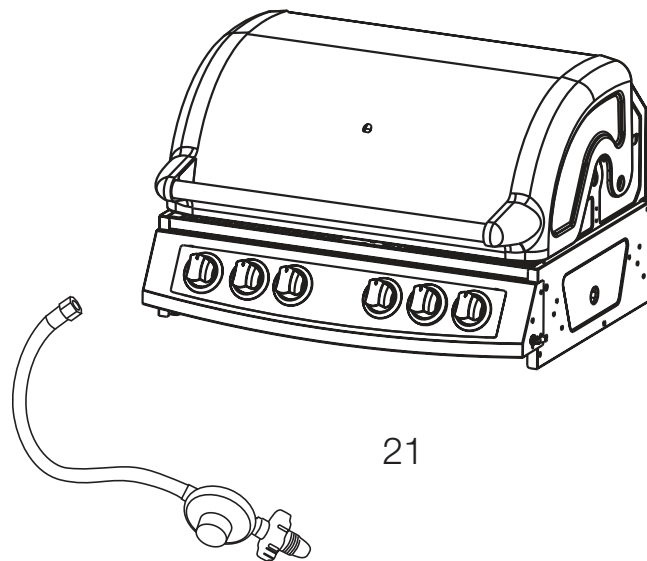
TRIN 5

Anbring venstre (9) og højre (10) dør i den sammenbyggede ramme.

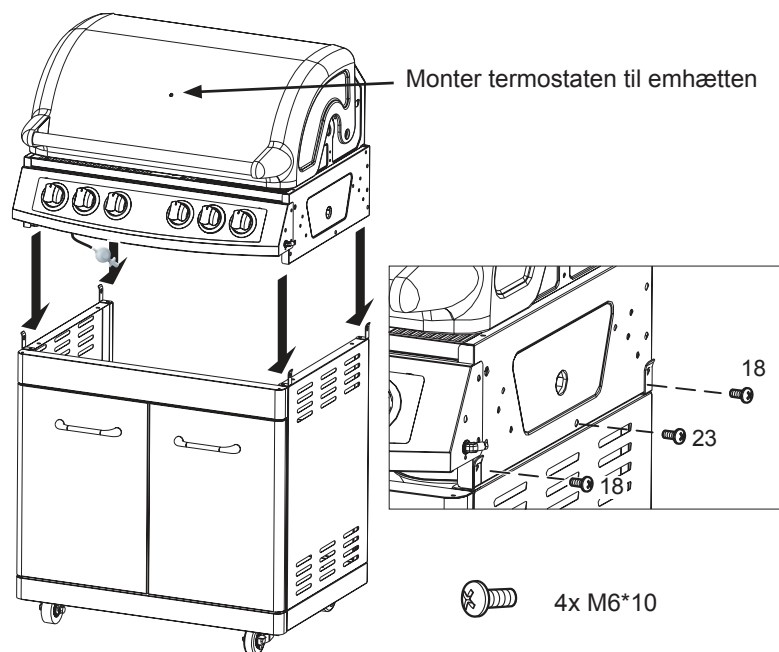


TRIN 6

Forbind gasslangen og regulatoren med grillen, før grillen placeres på underdelen. Kontroller at tilslutningen sidder korrekt og godt fast, udfør derefter resten af lækagetesten (som beskrevet senere i denne brugermanual).

**TRIN 7**

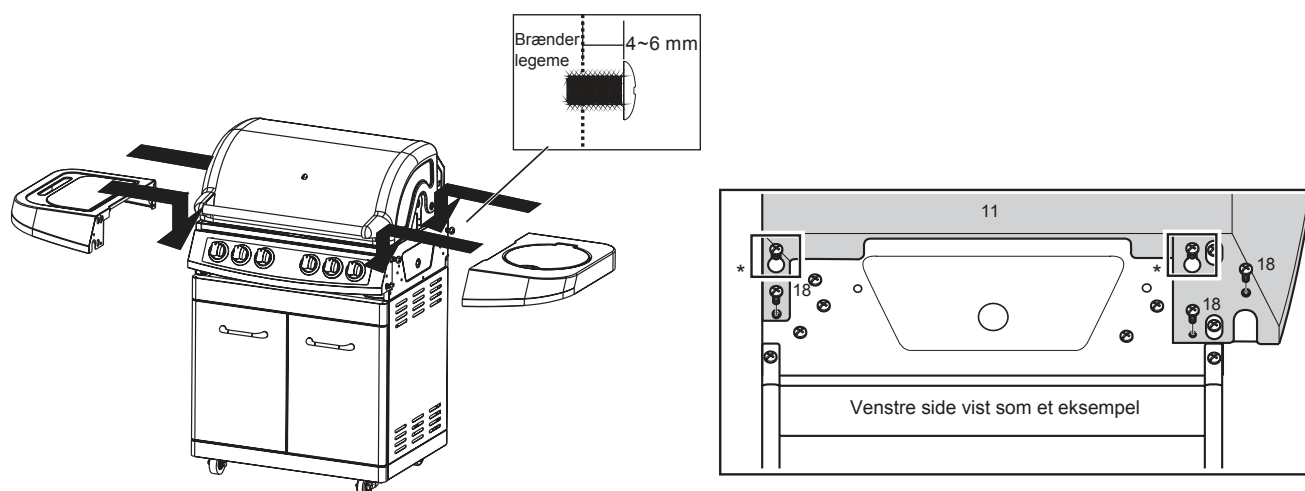
Fjern al emballage under grillens lås (1). Fjern grillrist og –plade (2). Grillen (1) er meget tung og man skal være 2 personer for at sætte den på plads. Grillen skrues fast til underdelen med 4 stk. M6x10 skruer (18) i de beslag der er på sidepanelerne (2) & (3).



Termometeret er ikke monteret på grillens låg ved levering.

TRIN 8

Løsn skruerne på venstre og højre side af grillen (1). Fastgør det venstre sidebord (11) ved at sænke det ned over de løsede skruer og fastgør skruerne igen. Gentag med højre sidebord (12).

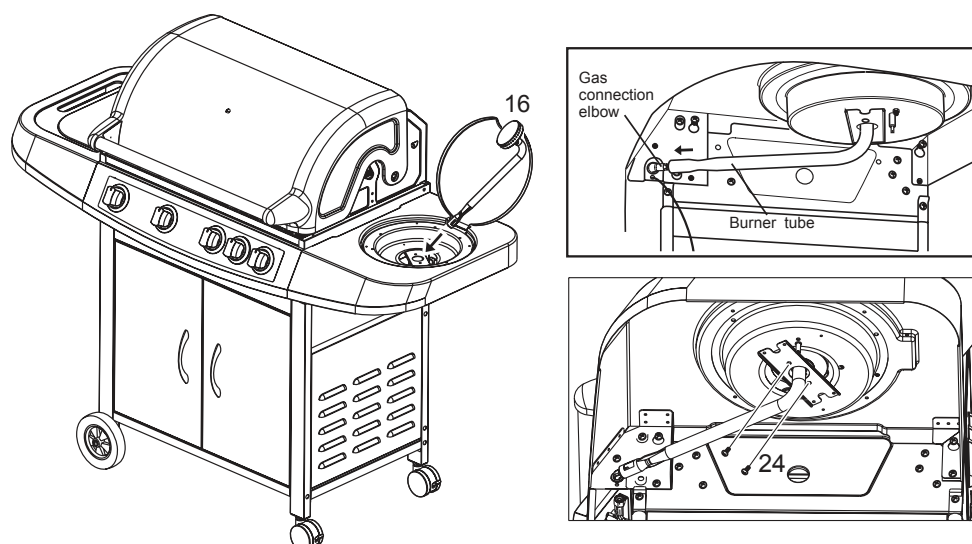


BEMÆRKNING:

Skruer (18) er allerede anbragt som vist, for at kunne montere sidebordene.

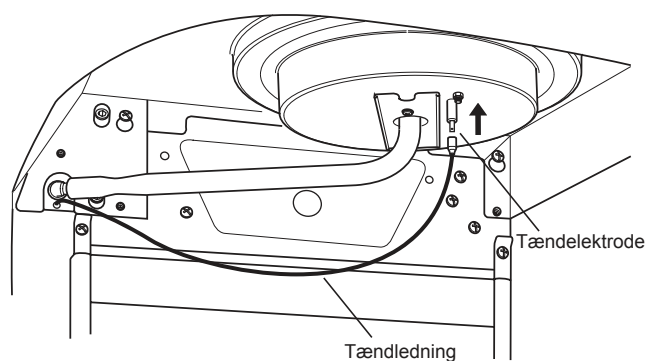
TRIN 9

Åbn dækslet på det højre sidebord og før enden af sidebrænderen (16) gennem åbningen på højre sidebord (12). Forbind enden af brænderen (16) med gasvinkeltilslutningen og fastgør brænderen sikkert med 2 stk. M4 x 6 skruer.



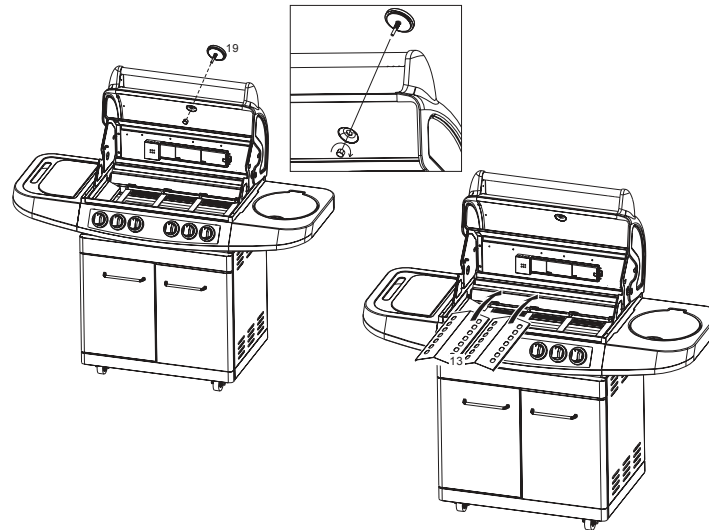
TRIN 10

Forbind tændkablet med tændeledningen.



TRIN 11

Fjern møtrikken fra termometeret og sæt termometeret fast i grillåget. Drej termometeret, så det vender korrekt og fastgør det med møtrikken igen. Placer flammestæmperne (13) over brænderne, så de bagerste luftslidser fungerer som føreskinner for flammestæmperne (som afbilledet).

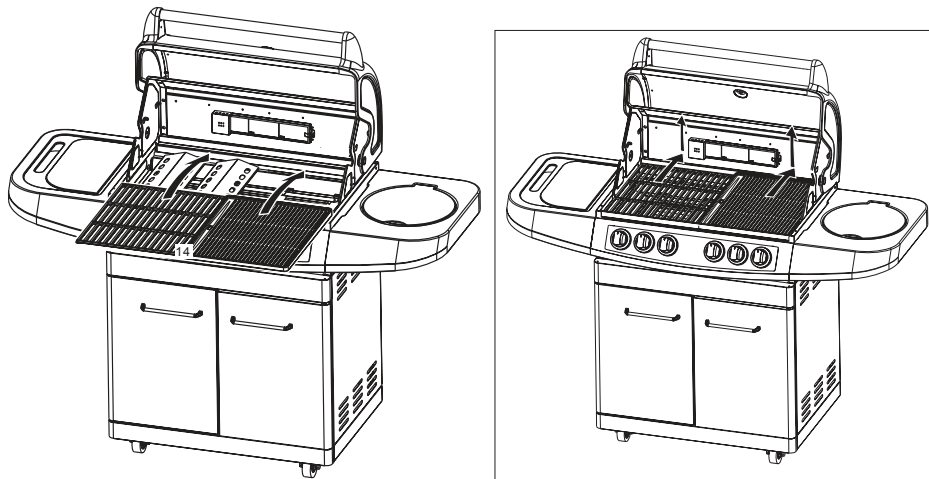
**BEMÆRKNING!**

Flammestæmperne skal placeres under grillristen, der følger 4 flammestæmper med denne grill.

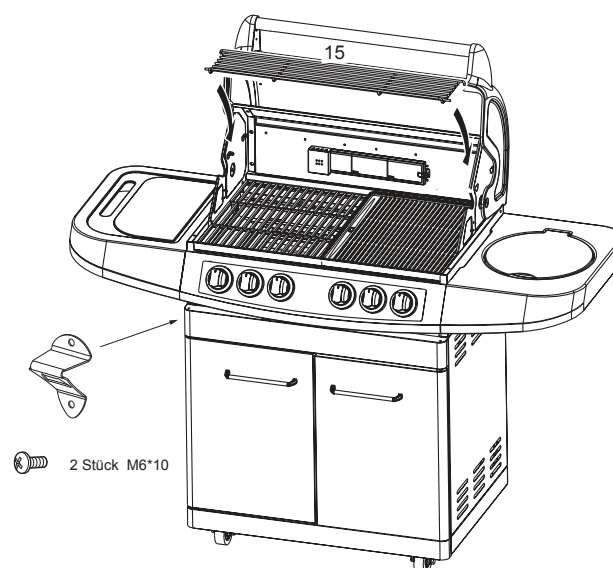
- Hvis du bruger grillen med grillrist og -plade, bruges kun 2 flammestæmper (under grillristen).
- Hvis du bruger vores Gourmet BBQ system med gennemgående grillrist, bruges alle 4 flammestæmper.

TRIN 12

Læg grillrist og -plade i som vist.

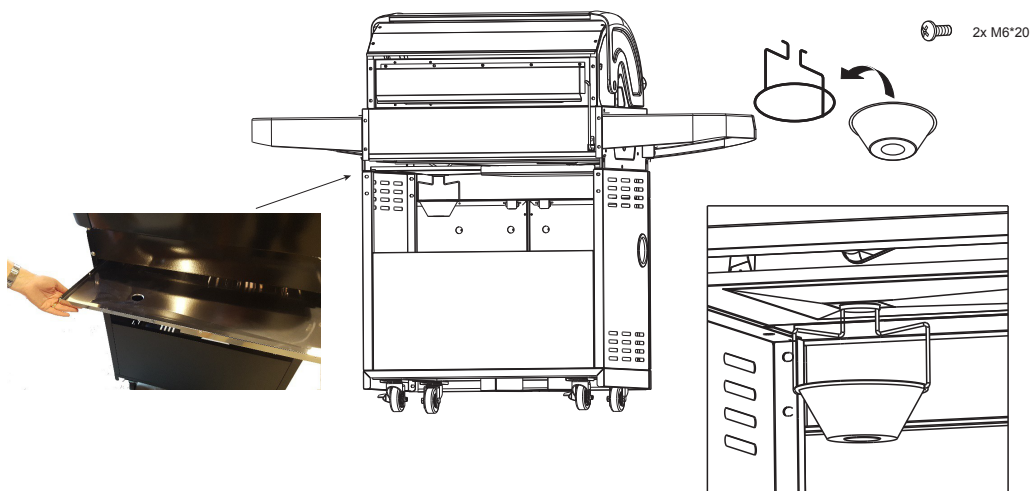
**TRIN 13**

Placer varmeholderristen (15) i holderen.



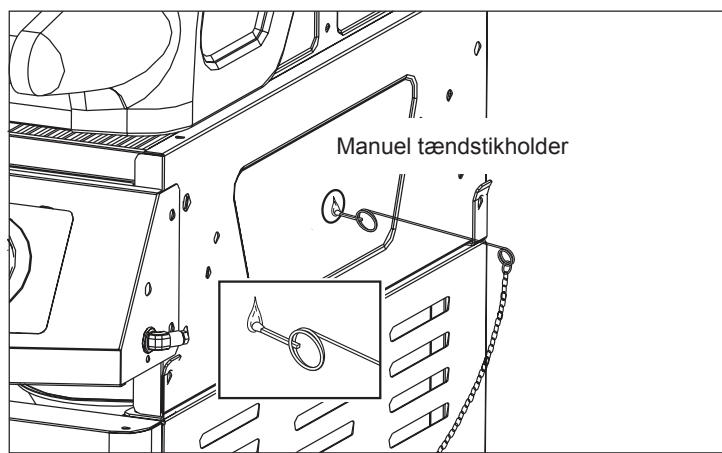
TRIN 14

Anbring dryppeskålen i holderen.



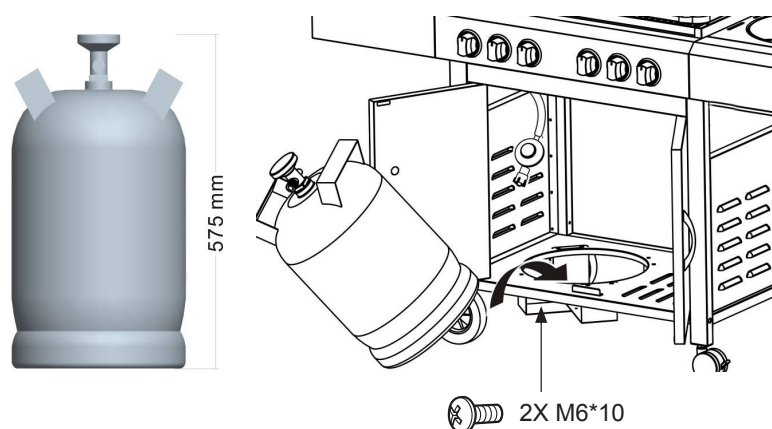
TRIN 15

Skulle det af en eller anden grund være nødvendigt at tænde grillen manuelt, kan du placere en lang tændstik i holderen inden den tændes, herefter stikkes den ind i hullet til hovedbrænderen. Hvis denne brænder er tændt, skal du gentage proceduren for næste brænder – dette gentages til alle brændere er tændt.



TRIN16

Tjek om grillen er forsynet med et ekstra stykke blik mellem grill og underbord. Tjek om højden på gasflasken er under 575 mm og har en diameter på maks. 300 mm. Hvis gasflasken ikke overstiger disse mål kan den stå på underbordet, når grillen er i brug.



BEMÆRKNING!

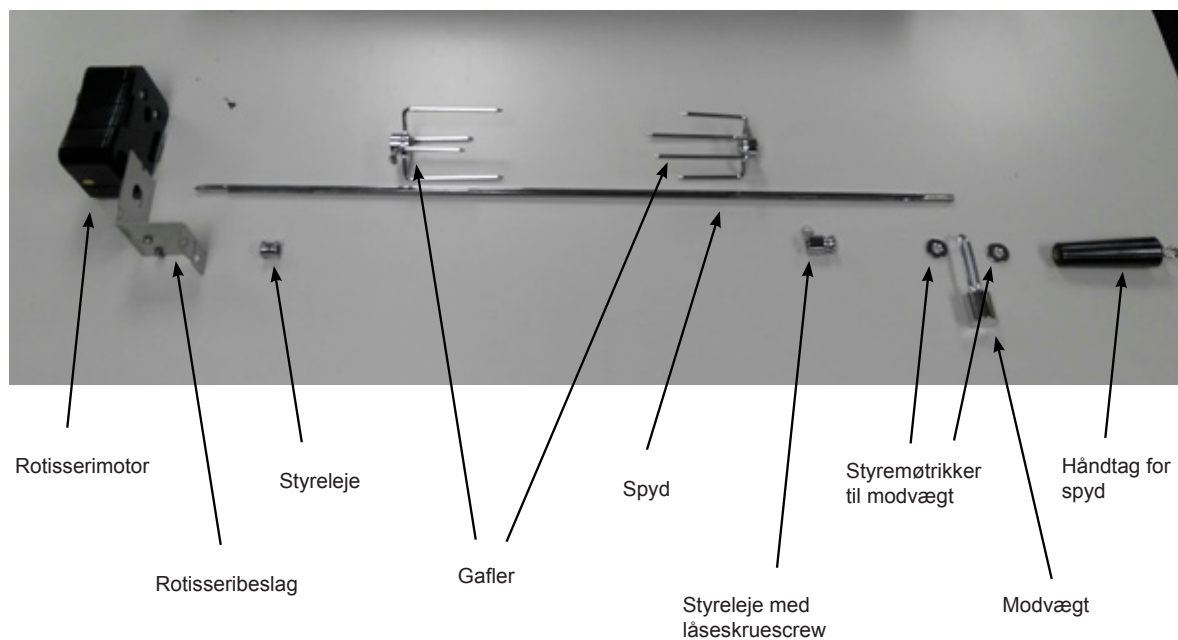
Hvis grillen er forsynet med en plade der adskiller grill og brændekammer må gasflasken opbevares inde i underbordet. Hvis ikke dette er tilfældes skal gasflasken stå ved siden af grillen.

MONTERING ROTISSERI (VALGFRI)

NØDVENDIGT VÆRKTØJ FOR MONTERING

Stjerneskruetrækker, 10 mm skruenøgle. 2 stk. batterier D medfølger ikke.

DELE ROTISSERI



MONTERING AF ROTISSERI MED GAFLER

Skub gafflerne ind på spyddet. Sæt styrelejet med låseskrue på i den ende med gevind, derefter styremøtrik til modvægt, modvægt og endnu en styremøtrik til modvægt i denne rækkefølge. Styreleje ude skrue sættes på i den spidse ende af spyddet.



MONTER ROTISSERIBESLAGET PÅ GRILLEN:

1. Åbn grill-låget. Monter de medfølgende skruer i de to huller på siden af grillen.
2. Med hjælp af de 2 udskæringer i beslaget monteres det på siden af grillen.



ANBRING ROTISSERIMOTOREN OG ROTISSERIET PÅ GRILLEN:

Skub rotisserimotoren fast i beslaget og placer rotisseriet i det firkantede leje i motoren. Placer styrelejerne i udskæringerne i grillen for at få mindst mulig modstand under rotation.



Når du bruger rotisseriet, skal modvægten justeres, hvis ikke der er ligevægt på spyddet.

PLACERING

Denne grill er kun til udendørs brug og skal placeres i et ventileret område. Det skal sikres, at retningslinjerne for minimumsafstande overholdes.

MINIMUMAFSTANDE:

- Fra siderne: 430 mm; Fra bagsiden: 430 mm
- Fra oven (vertikal): 1000 mm

Hold denne grill væk fra ethvert brændbart materiale! Dette udstyr må kun anvendes i et åbent udendørs område med naturlig ventilation uden forhindringer, hvor gaslækage og forbrændingsprodukter hurtigt spredes ved vind og naturlig ventilation. Denne grill er ikke designet til maritimt brug.

ETHVERT LUKKET OMRÅDE, HVOR GRILLEN ANVENDES, SKAL OVERHOLDE ET AF FØLGENDE:

1. Vægge på alle sider med mindst en permanent åbning ved jordoverfladen og uden tag.
2. Et delvist lukket rum med tag og maks. 2 vægge / sider.
3. Ved et delvist lukket rum med tag og mere end 2 vægge gælder følgende:
 - a) Mindst 25% af det samlede vægareal er åbent og uden forhindringer
 - b) Mindst 30% af det resterende vægareal er åbent og uden forhindringer.
4. På altaner skal mindste 20% af de samlede side-, bag- og frontvægge være åbne og uden forhindringer.

Se nedenstående diagrammer for yderligere information:

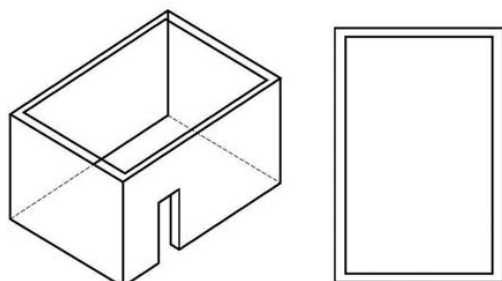


Fig. F1 – udendørs område – eksempel 1

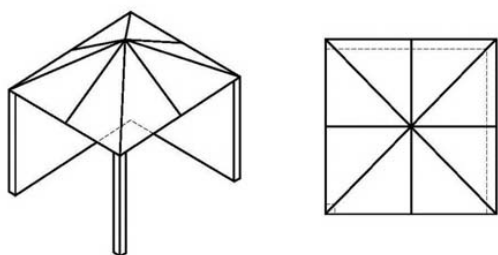


Fig. F2 – udendørs område – eksempel 2

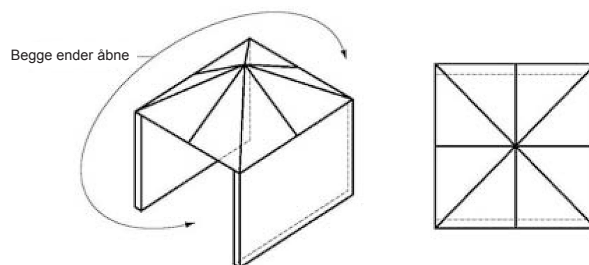


Fig. F3 – udendørs område – eksempel 3

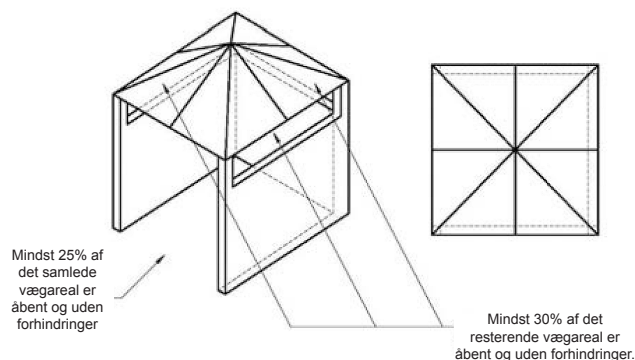


Fig. F4 – udendørs område – eksempel 4

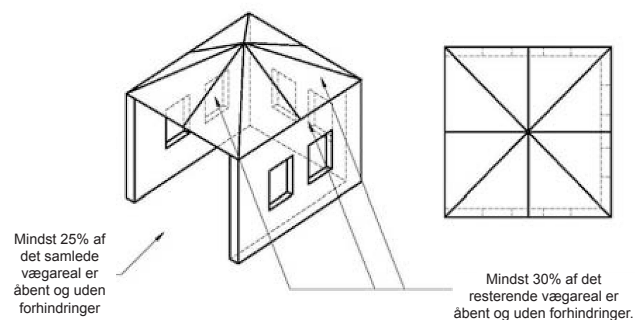


Fig. F5 – udendørs område – eksempel 5

ANDRE FORHOLDSREGLER

Undgå at tildække ventilationsåbningerne i grillen. Hvis gasflasken skal udskiftes, skal du sørge for, at der er lukket for gassen, og at der ikke er nogen varmekilder eller antændelsesmuligheder (cigaretter, åben ild, gnister mv.) i nærheden. Sørg for at gasslangen er tjekket, og at den hænger frit uden vridning eller spænding. Slangen skal hænge frit uden bøjninger, folder eller knæk, hvilket kan hindre fri gasstrømning. Bortset fra tilslutningspunktet må ingen slangedele røre ved varme dele af grillen. Kontroller slangen før brug. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en slange, der er egnet til brug med gas og overholder de nationale standarder i brugslandet. Længden må ikke overstige 1,5 m. Bliver minimumsafstanden ikke overholdt, kan der opstå alvorlig opblussen på grund af manglende ventilation omkring grillen, og dermed bortfalder reklamationsretten mod producenten.

GAS OG -REGULATOR INFORMATION

Denne grill er kun beregnet til LPG gas. Flaskestørrelser på 4,5 kg eller derover anbefales til denne grill. Egnede LPG regulatorer har brug for et afgangstryk på 28-30 mbar. For at grillen skal fungere sikkert og effektivt skal der bruges den rigtige regulator og flaske. Kontakt venligst din lokale gasforhandler for de mest egnede gasflasker. Vær opmærksom på, at regulatoren, der leveres med denne grill, er en godkendt type.



TILKOBLING AF REGULATOREN PÅ GASFLASKEN

1. Sørg for, at regulatoren er lukket (OFF, rød prik nedad).
2. Hold regulatoren med begge hænder. Løft låseringen op og før regulatoren ned over gasflaskeventilen.
3. Skub låseringen ned for at låse regulatoren til gasflaskeventilen.
4. Kontroller, at regulatoren er låst til ventilen ved at løfte regulatoren op ad. Hvis regulatoren blev løsnet fra gasflasken, skal du gentage koblingsprocessen.
5. Åbn for gassen vrid regulator grebet til åben stilling ON (rød prik opad). Drej altid til den lukkede stilling OFF efter brug.
6. For at adskille regulatoren fra flaske. Drej grebet til OFF (rød prik nedad). Løft låseringen opad og træk regulatoren væk fra gasflasken.

TILSLUTNING AF GASFLASKE

Dette udstyr er kun egnet til brug med lavtryksbutan, propan eller en blandingsmikstur af disse og forsynet med den rette lavtryksregulator via en fleksibel slange. Grillen er indstillet til at fungere med:

- 28-30 mbar regulator med butan gas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med propan gas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med butan, propan eller deres blandingsgas @ kategori I3B/P(37)
- 30 mbar and 50 mbar regulator med butan, propan eller en blanding af disse @ kategori I3B/P(30) eller kategori I3B/P(50).

Brug den rigtige gasflaske til denne grill. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din gasforhandler.



ADVARSEL!

Kun den type gas og gaskategori, der er angivet i mærkningslisten på grillen, kan bruges til grillen.

GASSLANGE OG GASREGULATOR

Brug kun regulator og slange godkendt til LP gas ved det korrekte tryk.

Trykregulatoren skal overholde standarden EN12864 og gældende regler i det land, hvor den er installeret, hvilket kan findes hos din nærmeste forhandler af gasartikler. Se de tekniske data. Det er strengt forbudt at anvende justerbar tryk.

Den udskiftelige slange skal opfylde standarden EN1763-1-klasse 3. Den anvendte slange skal være i overensstemmelse med den relevante standard for anvendelseslandet. Slangens længde skal være 0,7 meter (minimum) og 1,5 meter (maksimum).

Slidt eller beskadiget slange skal udskiftes. Sørg for, at slangen ikke sidder i klemme, er knækket eller i kontakt med dele af grillen undtagen ved tilslutningen. Det anbefales, at slangen skiftes inden for 1 år fra fremstillingsdatoen, eller i henholdt til nationale krav.

LÆKAGETEST

Hvornår skal man teste: Gasflaske, regulator og slangesamling bør kontrolleres for lækager ved hjælp af sæbevandslækage-testen, hver gang du tilslutter din regulator til gasflasken. Du bør også teste når den ikke har været i brug i en lang periode, f.eks. I begyndelsen af grill-sæsonen.

Hvad skal du bruge: Du skal bruge en sæbevandsløsning for at kontrollere eventuelle lækager. Blanding af flydende håndsæbe med vand vil fungere fint (brug ikke andre husholdningsrengøringsmidler).

Test således: Påfyld sæbevand i en sprøjteflaske eller en skål. Åbn for gassen på gasflasken, men tænd ikke for grillen. Sprøjt derefter hele ventilen, regulatoren og slangen ind i sæbevand, inklusiv hvor slangen tilsluttes grillen. Alternativt kan du anvende sæbevand med pensel eller børste. Bobler dannes, hvis der er en gaslækage. Gassen vil kunne lugtes. Ved lækage luk straks for gasflasken!

Undlad at tænde eller bruge grillen, hvis der er konstateret en gaslækage. Kontakt i så fald din lokale grill-forhandler for reparation.



ADVARSEL!

Før der fortsættes, skal du være sikker på at sikkerhedsoplysningerne i denne vejledning er forstået. Det totale areal af denne grills madlavningsområde må kun dækkes 66 %. Fuld dækning af madlavningsområdet vil forårsage overdreven opbygning af varme og beskadige grillen.

BETJENING

- Lad aldrig brænderne køre på maks. i mere end 10 minutter, medmindre der tilberedes mad. Hvis en brænder laver hvislende lyde, når den er tændt, kan det skyldes, at den brænder indvendigt. Sluk brænderen, lad den køle af og prøv igen.
- Luk for gassen efter hver brug.
- Brug aldrig plastik eller glasredskaber på grillen.
- Brug aldrig grillen i kraftig blæst.
- Læg ikke gasflasken ned (hold den altid oprejst).
- Lad ikke den fleksible gasforsyningslange eller en elektrisk ledning komme i kontakt med nogen opvarmet overflade af grillen.
- Aldrig læne sig tungt på grillens sideborde eller forsøge at transportere grillen ved at løfte den i sideborde.
- Før du begynder at lave mad for første gang, skal du rengøre grillen grundigt med varmt sæbevand. Dette er nødvendigt for at fjerne rester fra opløsningsmidler, olie og fedt, der har været brugt til fremstillingen. Varmepladen og grillen skal rengøres grundigt på samme måde.
- Enkelte komponenter er forseglet med tætningsmasse fra fabrikken, dette må ikke fjernes.



BEMÆRKNING!

Før grillen tages i brug for første gang, skal grillen tændes og brænde i 30 minutter i "LOW" indstilling.

**VIGTIGT**

Regulatoren, der leveres med denne grill, kan omfatte en sikkerhedsenhed for overskydende gas. Denne aktiveres for at forhindre gasstrømning, hvis en regulator fejl opstår ved flow kontrol. Det er vigtigt, at BBQ-brugeren sikrer, at alle gasventiler på grillen er lukket i "OFF" positionen, før der åbnes for gassen. Hvis grillventilerne er åbne, inden cylinderventilen åbnes, aktiveres sikkerhedsenheden og forhindrer grillen i at blive tændt. For at nulstille skal du lukke grillventilerne og gasflaskeventilen, vent i 1 minut og brug korrekt tændingsprocedure som beskrevet.

GRILL TÆNDING

Grill tænding er let, men skal gøres med omhu. Sørg for, at gasen er åben på flasken, eller at der er gas til rådighed for grillen. Hvis din grill har et låg, skal det være åbent.

GNIST TÆNDING

Skub knappen ind og drej den mod uret til den høje position. Du bør høre klik, da tændingen skaber gnister for at tænde gasen. Slip tændingsknappen, når den er tændt.

VANSKELIG TÆNDING

Hvis brænderen ikke tænder straks, skal du kontrollere gasregulatorerne og prøve et par gange mere. Hvis brænderen stadig ikke tænder, vent et par minutter for at lade gassen sprede sig, før du prøver igen. Hvis et tilfredsstillende resultat ikke kan opnås, skal du kontakte din forhandler, inden du fortsætter.

BEMÆRK: Manglende overholdelse af tændings procedure kan medføre til en farlig tilstand.

TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER OG SIDEBRÆNDER (INTEGRERET TÆNDING)

1. Åben låget, før du tænder grillen.
2. Kontrollér, at alle knapper er i "OFF" position.
3. Åben gasreguleringsventilen på gasflasken. **BEMÆRK:** Ventilerne monteret på denne grill har en sikkerhedsfunktion. Ventilen skal være trykket ned, inden den drejes. Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af knappen.
4. Fra positionen "OFF", skub derefter kontrolknappen ind og drej mod uret til "HI" position, indtil du hører en "klik" lyd.
5. Gentag trin 4, 3-4 gange, indtil brænderen er tændt.
6. Hvis brænderen ikke tændes, drej til "OFF" og vent i 5 minutter. Start derefter fra trin 4.
7. Når en brænder er tændt, tænd så resterende brændere på samme måde.
8. Drej knappen mod uret for at indstille varmen fra High - Medium - Low afhængigt af, hvor meget varme der er brug for.

MANUEL TÆNDING (HOVEDBRÆNDER)**VIGTIGT**

Brug tændstikholderen, en lang tændstik eller grill-lighter til tænding af grillen manuelt for at undgå at brænde din hånd.

1. Åben låget, før du tænder grillen.
2. Kontrollér, at alle knapper er i "OFF" position.
3. Åben gasreguleringsventilen på gasflasken.
4. Fra positionen "OFF", skub derefter kontrolknappen ind og drej mod uret til "HI" position.
5. Hold en tændt tændstik (med tændstikholderen) tæt ved hovedbrænderen. Den tændte tændstik vil antænde brænderen.
6. Hvis brænderen ikke tændes, drej til "OFF" og vent i 5 minutter. Start derefter fra trin 4.
7. Når en brænder er tændt, tænd så resterende brændere på

samme måde.

8. Drej knappen mod uret for at indstille varmen fra High - Medium - Low afhængigt af, hvor meget varme der er brug for.

MANUEL TÆNDING (SIDEBRÆNDER)

1. Drej alle knapper til "OFF" • Åbn derefter for gassen på flasken. Hold altid dit ansigt og krop så langt væk fra grillen som muligt, når du tænder.
2. Løft sidebrænderlåget.
3. Skub kontrolknappen ind og drej den derefter mod uret til "HI" position.
4. Brug en tændstik holder, en lang tændstik eller grill-lighter til tænding af grillen manuelt for at undgå at brænde din hånd. Placer en tændt tændstik nær brænderen, indtil brænderen antændes.
5. Hvis brænderen ikke tænder, drej til "OFF" • vent 5 minutter, og prøv igen. Hvis brænderen stadig ikke tændes efter gentagne forsøg, skal du kontakte din lokale forhandler for at få hjælp.

TÆNDING AF BAGBRÆNDER (ELEKTRONISK TÆNDING)

1. Åben låget, før du tænder grillen.
2. Kontrollér, at alle knapper er i "OFF" position.
3. Åben gasreguleringsventilen på gasflasken.
4. Tryk på knappen til den bagerste brænder sammen med knappen til elektronisk tænding på sidebrænderbordet.
5. Fra positionen "OFF", skub derefter kontrolknappen ind og drej mod uret til "HI" position.
6. Hold knappen trykket inde i 4 sekunder i "HI" position, mens der trykkes på knappen til elektronisk tænding.
7. Gentag ovennævnte trin 3-4 gange, indtil brænderen er tændt.
8. Når den bagerste brænder er tændt, skal du holde knappen trykket ind på "HI" position i 20 sekunder, indtil varmen er stabiliseret. Slip derefter den bagerste brænders kontrolknop.
9. Hvis brænderen ikke tænder, drejes knapperne til "OFF". Vent i 5 minutter, og gentag derefter trinene fra begyndelsen.
10. Drej knappen mod uret for at indstille varmen fra High - Medium - Low afhængigt af, hvor meget varme der er brug for.

MANUEL TÆNDING (BAGBRÆNDER)

1. Åben låget, før du tænder grillen.
2. Kontrollér, at alle knapper er i „OFF“ position.
3. Åben gasreguleringsventilen på gasflasken.
4. Fra "OFF" position, tryk den bagerste brænders kontrolknop ind og drej derefter den mod uret til "HI" position.
5. Hold en tændt tændstik (i en holder) ved siden af bag brænderen. Tændstikken vil antænde brænderen.
6. **BAGBRÆNDER:** Gassen tager længere tid om at flyde igennem fra ventilen til den bageste brænder. Hold knappen trykket inde på "HI" position i yderligere 20 sekunder, indtil varmen er stabiliseret. Slip derefter den bageste brænders kontrolknop. Gentag trin 4, 3-4 gange, indtil brænderen er tændt.
7. Hvis brænderen ikke tænder, drejes knapperne til "OFF". Vent i 5 minutter, og gentag derefter proceduren fra trin 4.

**VIGTIGT**

Når den bageste brænder tændes for første gang, skal både den bageste brænder og gasrøret, der fører fra ventilen til brænderen (fra forsiden til bagsiden af grillen) være fyldt med gas til tænding for at lykkes. Tryk på knappen til den bageste brænder og drej langsomt mod uret, indtil tændingslyden (klik) er hørbar. Gentag denne proces, men stop lige før tændingsklikket. Hold knappen nede i ca. 10 sekunder, så gassen kan strømme til den bageste brænder og drej den hele vejen for at tænde gasen. Tænding af den bageste brænder vil sandsynligvis ikke fungere første gang, i så fald gentages processen.

**BEMÆRKNING!**

Den bagerste infrarøde brænder er designet til kun at brænde ved "HI" (🔥).

**VIGTIGT**

Spray sæbevand nær gasforsyningsventilen og kontroller derved forbindelserne inden brug.

**ADVARSEL!**

- Tænd ikke grillen, hvis der lugter af gas.
- Det er vigtigt at sikre, at alle regulatorventiler og gasflaskeventilen lukkes efter brug.
- Ved brug af bagbrænder eller rotisserifunktion skal du bruge 1 eller 2 brændere ved lavt niveau, hvis der kræves lidt ekstra varme.
- Når låget er lukket må bagbrænderen ikke benyttes sammen med hovedbrænderen ved høj varmeindstilling.
- Forsigtigt / fare: Man skal være meget omhyggelig ved grillning med låget lukket. For at garantere sikker grillning skal varme og temperatur kontrolleres jævnligt.
- For høje temperaturer kann forårsage brand.

SLUKNING AF EN BRÆNDER

For at stille brænderen på position "OFF" skal følgende punkter følges:

1. Drej knappen med uret til "HI" (🔥).
2. Tryk derefter knappen ind og drej den med uret til position "OFF".

OPBEVARING AF GRILLEN

Når du er færdig med at bruge grillen, luk for ventilen på gasflasken. Tryk ind og drej derefter alle kontrolknapper med uret til "OFF" position. Luk låget, når grillen er tilstrækkelig afkølet. Når grillen er helt afkølet, skal den dækkes den med et grillovertræk for at beskytte mod vejret, når den ikke er i brug.

VARMEHYLDE

Varmehylden er velegnet til at holde den tilberedte mad varm eller lune brød. Kontrollér altid, at varmehylden er korrekt monteret før brug.

TILBEREDNING PÅ GRILLRIST

Brænderne opvarmer flammestæmmerne under grillen, som igen steger maden på grillen. Saften fra maden drypper ned på flammestæmmerne og fordamper. Den opstigende røg giver smag til maden, idet den stiger opad og giver den unikke grillsmag.

VENDBAR STEGEPLADE MED GLAT OG RIFLET SIDE

Brænderne opvarmer stegepladen direkte, og maden på stegepladen tilberedes. Dette giver mulighed for tilberedning af fx fisk og skaldyr, som ellers ville falde igennem grillristen. Pladerne er også velegnede til fødevarer, der kræver høje temperaturer i en kort tilberedningstid som f.eks. grøntsager og mindre stykker fisk. På samme måde kan stegepladen bruges som en stegepande til stegning af bøffer, spejlæg mv.

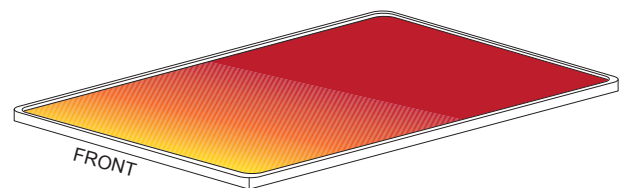
BRUG IKKE STEGEPLADE OG GRILLPANDE PÅ SAMME TID. DET KAN FØRE TIL OVEROPHEDNING AF GRILLEN OG FORÅRSAGE BRAND.

BRUG AF LÅG UNDER TILBEREDNING

Gasgrills forsynet med låg giver mulighed for at tilberede med lukket låg som i en ovn f.eks. en steg, en hel kylling mv.

**ADVARSEL!**

Madlavning med låget lukket og brændere på "HI", giver risiko for brand. Når låget er lukket, opbygges der kraftig varme indvendigt i grillen. Det er VIGTIGT at sikre, at alle brændere er drejet til den lave position for at forhindre, at maden brænder på og grillen skades. Undgå at åbne låget unødigt, idet der mistes varme, hver gang låget åbnes. Brug termometeret til at kontrollere grillens varme. **DIN GRILL MÅ IKKE OVEROPHEDE. EN GRILL SKAL ALTID VÆRE OVERVÅGET UNDER TILBEREDNING!**



Den lidt lavere temperatur på grillpladens forside kan let afhjælpes ved at dreje maden, der bliver tilberedt på grillpladen eller grillristen.

OPBLUSNING

Når kød grilles, og kødsaften drypper ned på flammestæmmerne, kan det forårsage opblusning. Den opstigende røg giver kødet sin unikke grillsmag, men for meget opblusning kan resultere i, at kødet bliver brændt. For at styre opblusningen anbefales det at fjerne overskydende fedt fra kød og fjerkræ, før det grilles. Brænderne bør altid indstilles på lav indstilling under tilberedning. Opblusningen slukkes ved at drysse bagepulver eller salt direkte på flammestæmmerne. Beskyt altid dine hænder, når du håndterer noget tæt på grillfladen.

Skulle der opstå en fedtbrand i drypbakken, skal alle knapper slukkes. Sluk for gassen på flasken og vent på, at ilden går ud. Træk ikke drypbakken ud og sluk ikke med vand.

GRILL MED TILBEHØR ROTISSERI (EKSTRATILBEHØR)

Fastgør kødet i midten med gafflerne, drej spyddet i hånden for at teste balancen, om nødvendigt juster placeringen af kødet, der skal tilberedes. Sæt spyddets spids i motoren og test, om alting kører korrekt. Brug af bagbrænder til stegning på en grill er lidt anderledes og afhænger af, hvad du foretrækker. En anbefaling er at bruge 1-3 af de vigtigste brændere til at stege kødet og benytte bagbrænderen til slut i stegeprocessen for at stege kødet sprødt. Afhængig af stegens størrelse kan det tage lang tid, hvis man kun benytter bagbrænderen. Benyt ikke bagbrænderen, når hovedbrænderen er helt tændt og låget er lukket.

**ADVARSEL!**

- Opmærksom / Fare: Ekstrem omhyggelighed kræves ved tilberedning med låget i lukket stilling. Hyppig kontrol skal foretages af varme og temperatur for at sikre sikker madlavning.
- For meget varme kan forårsage brand.

1. Fjern forsigtigt grillrist, grillplade og varmehylde fra grillen.
2. Placer flammestæmmerne i midten af grillen. Det er over dette område, at kødet vil blive tilberedt.

3. Sæt en af gafflerne på spyddet og stram skruen for at fastgøre den. Sæt spyddets spidse ende i kødet og skub det til midten af spyddet. Sørg for at gafflen er helt inde i kødet. Sæt derefter den anden gaffel på spyddet og fastgør den med skruen. For optimal stegning med rotisseri skal kødet sidde i midten af spyddet og være i balance, så spyddet kan rotere frit uden at berøre grillfladerne. Eventuelle løse kødstykker skal fastgøres, så de ikke hænger ned og forstyrrer spyddets rotation.
4. Sæt spyddets spids i motoren. Placer den anden ende af spyddet i den modsatte holder.
5. Tænd grillen.
6. Tænd for rotisserimotoren og begynd tilberedningen. Grillens låg er konstrueret således, at den kan lukkes under tilberedningen.
7. Tilbered altid mad på den laveste indstilling, så den ikke brænder på eller bliver kogt.
8. GRILLEN MÅ IKKE BLIVER OVEROPHEDET. GRILLEN SKAL ALTID VÆRE UNDER OPSYN VED BRUG!
9. Hvis madlavning med rotisseri sker ved indirekte varme (ikke ved brug af brændere direkte under kødet – som madlavning i ovn), kan en bageplade (ikke inkl. på nogle modeller) placeres under maden for at opfange fedt og kødsaft.

PLEJE OG VEDLIGEHOLD

- Rengør din grill regelmæssigt før anvendelse og især efter længere tids opbevaring. Sørg for at grillen og dennes komponenter er tilstrækkeligt kølige før rengøring. Udsæt ikke grillen for udendørs vejrlig og opbevar den ikke i våde og fugtige rum.
- Skyl aldrig grillen med vand, når overfladerne er varme.
- Hånder aldrig varme dele med ubeskyttede hænder.

Selv om vores produkter er fremstillet efter de højeste standarder for at gøre dem så vejrbestandige som mulig, kan vi ikke acceptere ansvar for rust på udsatte metaldele, medmindre dette skyldes fejlbehæftet fremstilling.

For at forlænge levetiden og opretholde grillens stand anbefaler vi indtrængende, at grillen tildækkes, når den ikke er i brug, især i vintermånederne.

PLEJE OG RENGØRING AF RUSTGRIE STÅLDELE

Renlighed pleje og rengøring og rustfrit stål er nært beslægtede begreber. Rustfrit stål holder bedst, når det er rent - renlighed er afgørende for maksimal korrosionsbestandighed og for at bevare grillens pæne udseende og levetid.

URENHEDER PÅ OVERFLADER

Fingeraftryk og pletter

Fingeraftryk og milde pletter som følge af normal brug er de mest almindelige urenheder på overflader og kan fjernes med glasrens eller en blød klud. Dette bør efterfølges af en grundig skylning med varmt vand.

Smuds

Som enhver overflade, der udsættes for miljøet især i kystområderne, kan rustfrit stål blive snavset. Rengøring med varmt vand med eller uden et mildt rengøringsmiddel er tilstrækkeligt. Næste mulighed er mildt, ikke-ridsende slibepulver, et almindeligt husholdningsrengøringsmiddel, der kan bruges med varmt vand, nylonbørste, svampe eller en ren klud. Stålbørster eller ståluld bør undgås, da de kan efterlade partikler på overfladen, som kan føre til RUST. Rengøring skal altid følges af skylning i rent varmt vand.

Fedt

Under tilberedning af fødevarer kan fedt forurene overflader i rustfrit stål. Fedt kan være mildt ætsende, hvis det efterlades, så regelmæssig fjernelse er en nødvendighed for at bibeholde en pæn overflade.

RENGØRINGSMIDLER OG METODER

Der er risiko for ridser og korrosion efter rensning på grund af

ufuldstændigt fjernede rengøringsmidler. Undgå derfor at bruge slibemidler, medmindre det er absolut nødvendigt.

RENT VAND OG AFTØRRING

En blød klud og rent varmt vand bør altid være det første valg ved milde pletter og løs snavs og skidt. Skyl derefter med rent vand og aftør derefter med en tør klud for at undgå efterfølgende vandpletter.

VALG AF RENGØRINGSMIDLER FRA HUSHOLDNINGEN

Rengøringsmidler i husholdningen falder i to kategorier: Vaskemiddel med og uden slibemidler. Slibemidler er mere effektive men ridser overfladen. Det er afgørende at benytte et rengøringsmiddel med lavt kloridindhold og anvende det på den rustfrie overflade efterfulgt af aftørring med klud i kornenes eller polerlinjernes (ikke på tværs af dem). Den rensede overflade skylles herefter grundigt med rent vand og aftørres med en blød klud for at forhindre vandstriber.

PLEJE AF RUSTFRIT STÅL I DIN GRILL

Din grill indeholder komponenter af rustfrit stål. Alle rustfrie stål kvaliteter kræver en vis grad af pleje og beskyttelse for at bevare dets udseende. Stik mod den almene opfattelse er rustfrit stål ikke fuldstændig modstandsdygtig for korrosion og er heller ikke vedligeholdelsesfri. Selv rustfrit stål af højeste kvalitet til marinebrug kræver hyppig rengøring for at undgå oxidation og anden form for tæring.

Børstet rustfrit stål er oppe i tiden. Denne børstede finish opnås ved at køre rustfrie stålplader gennem en slibeprocess, der fjerner den spejlblanke overflade i børstet finish. Rustfrit stål i børstet finish kræver hyppig rengøring og omhu for at opretholde en ensartet elegant flade. Uden tilstrækkelig pleje kan det forventes, at overfladen over tid vil vise tegn på korrosion.

Rustfrit stål er bestemt ikke et vedligeholdelsesfrit materiale.

Renlighed og rustfrit stål er nært beslægtede.

Jo renere rustfrit stål kan holdes under opbevaring og brug, jo større er muligheden for optimal korrosionsbestandighed. For at opretholde det flotte look og forlænge levetiden på din grill, følg disse tips om pleje af rustfrit stål:

- Når rustfrit stål er nyt eller når det er rengjort og tørt, påfør et tyndt lag olivenolie på alle overflader, og polér derefter. Olivenolie beskytter mod korrosive urenheder og gør det let at fjerne fingeraftryk og andre mærker, så stålet bliver ved med at se ud som nyt. Olivenolieoverfladen er også lettere at polere.
- Anvend rene, bløde klude eller svampe til at rengøre din grill.
- Stålbørste eller ståluld bør aldrig bruges.
- Rengør udsatte overflader regelmæssigt.
- Efter rengøring, skyl grundigt med vand.
- Undgå rengøring med klorholdige rengøringsmidler.
- Puds og aftør polerede overflader i retning af de polerede linjer, IKKE på tværs af dem
- Udvis forsigtighed ved rengøring af overflader. Påtrykt information kan slettes ved kraftig rengøring.

GRILLRIST OG STEGEPLADE AF STØBEJERN

Før grill, grillrist, stegeplade eller andre flader af støbejern tages i brug, rengør delene med varmt sæbevand for at fjerne enhver olie eller rest fra emballagen eller fremstillingsprocessen. Vask med rent vand og lad pladerne lufttørre. Før grillen tændes, placér delene i grillen. Ved optænding lad delene varme op langsomt i løbet af 30 minutter.

Bemærk at dampe stiger op fra pladerne. Det er naturligt, da rester bliver brændt af. Sluk grillen for at lade pladerne afkøle lidt. Forbered pladerne ved at smøre dem med madolie. Pas på, at pladerne ikke er så varme, at påføring af olie vil medføre fare. Spred olien over pladen, så olien absorberes i hele overfladen. Lad pladen afkøle helt og fjern eventuelt overskydende olie. Dele af støbejern er nu klar. Gentag ovenstående for at klargøre grillflader og grillen klar hver gang grillen har været i brug.

EMALJEREDE GRILLOVERFLADER

Porcelænsemaljerede overflader skal behandles med omhu

og bør ikke rengøres med slibende rengøringsmiddel eller rengøringsmidler, der kan ridse. Overflader vil knække eller revne, hvis de rammes eller tabes. Porcelænsemaljerede overflader bør IKKE betragtes som "non-stick". Brug af madlavningsolie er påkrævet som normalt. Fødevarer vil sandsynligvis sætte sig på en overophedet eller uolieret emaljeoverflade. Overfladen er lettere at rengøre, hvis madolie påføres og det står natten over.

VEDLIGEHOLDELSE OG UDSKIFTNING AF BRÆNDERE OG FLAMMETÆMMERE

Hvis de fungerer korrekt, og kødsaft og fedt brændes af efter brug af grillen, vil brænderne forblive rene under normal brug. Brænderne bør fjernes og rengøres årligt, eller når der opbygges urenheder, for at sikre, at der ikke er blokeringer (aflejringer, insekter) i enten brænderportene, det primære indløb eller indvendigt i halsen til de rustfrie stålbrændere. Brug en piberenser til at fjerne blokeringer. Det skal sikres, at brænderen genmonteres gøres korrekt. Brænderens hals skal føres ind over gasdysen.

Både rustfrie stålbrændere og rustfrie flammestæmmere har begrænset levetid. Disse produkter er ofte udsat for marinader og ekstrem varme i et område af grillen, som ofte overses ved almindelig rengøring.

Reservedele fås hos din lokale grillforhandler.

RENGØRING AF BRÆNDERENHEDEN

For at rengøring / udskiftning af brænderdele eller ved tændingsproblemer, følg da nedenstående anvisning.

1. Luk for gassen på grillen og på regulatoren på gasflasken.
2. Fjern grillrist og fedtopsamlere.
3. Fjern splitterne under hver brænder med en skruetrækker eller en spidstang.
4. Løft forsigtigt hver brænder op og væk fra ventilåbningerne.

Vi anbefaler 3 forskellige måder til rengøring af brænderrørene. Vælg den du synes, der er lettest.

(A)

Bøj en stiv ståltråd (krogen fra en klædebøjle fungerer godt) til en lille krog. Træk krogen gennem hver brænder og brænderrør flere gange.



(B)

Brug en tynd flaskerenser med bøjeligt skaft (brug IKKE en stålborste) og træk den gennem hver brænder og brænderrør flere gange.

(C)

Brug beskyttelsesbriller: brug trykluft, og blæs gennem hver brænder og brænderrør, tjek at der kommer luft ud af alle åbninger.

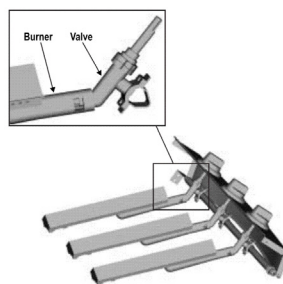
5. Børst overfladen af brænderne og brænderrørene med en stålborste for at fjerne madrester og snavs.
6. Rengør eventuelt tilstoppede åbninger med et stift stykke tråd fx en kontorclips.
7. Kontroller brænderen for skader. På grund af normalt brug og korrosion kan hullerne blive større. Ved revner eller større huller bør brænderen udskiftes.



MEGET VIGTIGT!

Brænderrør skal ramme ventilåbningerne. Se anvisningen nedenfor

8. Monter forsigtigt brænderen igen.
9. Sæt splitterne i under hver brænderfod.
10. Sæt fedtopsamlere og grillrist i igen.



ADVARSEL! EDERKOPPER OG INSEKTER

Edderkopper og insekter kan lave reder i grillens brændere og få gassen til at strømme fra forsiden af brænderen. Dette kan være meget farligt, idet det kan forårsage en brand, der kan skade grillen og gøre den usikker at betjene.

HVORNÅR SKAL DU SE EFTER EDERKOPPER?

Inspicér brænderne mindst en gang om året eller umiddelbart efter at et af følgende forhold opstår:

- Lugten af gas samtidig med brænderflammen er gul.
- Grillen når ikke temperatur.
- Grillen varmer ujævnt.
- Brænderne laver poppelyde.



BEMÆRKNING:

Når du griller med bagbrænderen, griller kødet i sit eget saft. Overskydende saft drypper ned på stegepladen.

Din grill kan bruges sikkert med lukket låg, men temperaturen skal kontrolleres. Grillning med bagbrænderen er til langsom grillning, så kødet forbliver saftigt. Udetemperatur og vind kan have indflydelse på temperaturen inde i grillen. Som en rettesnor bør temperaturen være mellem 165°C og 180°C.



BEMÆRKNING:

- Grøntsager og krydderurter kan placeres på bagepladen. Når disse grilles afgiver de samtidig smag til kødet.
- Når bagbrænderen benyttes sammen med rotisseriet, tænd da 1 eller 2 af hovedbrænderne på lav varme samtidig med, hvis der er behov for ekstra varme



ADVARSEL!

- Bagbrænderen må ikke bruges sammen med hovedbrænderen på fuld kraft, når låget er lukket.
- Forsigtig / fare: Ved grillning med lukket låg skal der grilles med yderste forsigtighed. Varmen og temperaturen skal kontrolleres ofte, for at opnå sikker grillning.
- For høj varme kan forårsage brand.

DRYPBAKKE

Efter brug skal du altid kontrollere fedtopsamlere og drypbakken for ophobning af fedt. Manglende vedligeholdelse kan resultere i en fedtbrand eller for store flammer. Dette kan skade din grill alvorligt og dækkes ikke af reklamationsretten.



ADVARSEL!

Rengøres grillen ikke vil det udgøre en brandrisiko!

GRILLBOKS

Fjern regelmæssigt overskydende fedt fra grillen med en blød plast- eller træskraber. Det er ikke nødvendigt at fjerne alt fedtet fra grillen. For at rengøre helt, skal du bruge varmt sæbevand og en klud eller en nylonbørste. Fjern grillrist, stegeplade og brændere inden fuld rengøring. Dyp ikke gasregulatorerne eller dyserne i vand. Kontrollér brændernes funktion omhyggeligt efter samling af grillen.

BOLTE OG SKRUER

Alle skruer og bolte m.v. skal kontrolleres og strammes regelmæssigt.

EFTER BRUG AF GASGRILLEN

Efter brug af grillen, sættes brænderne på max (🔥)“ og lad den brænde i 5 minutter. Denne procedure vil forbrænde madrester, hvilket letter rengøringen.

OPBEVARING

Opbevar grillen køligt og tørt. Dæk brænderne med aluminiumsfolie for at forhindre insekter eller andet i at samle sig i brænderhullerne. Et overtræk skal altid benyttes for at beskytte gasgrillen mod vejrlig, når den ikke er i brug. Hvis grillen opbevares indendørs, skal gasflasken kobles fra. Gasflasken skal altid opbevares uden for i et tørt, ventileret område, langt fra varmekilder eller antændelsesmuligheder. Lad ikke børn lege med gasflasken.

Det anbefales at beskytte gasgrillen med et passende overtræk. Men vær opmærksom på, at grillen altid skal være afkølet, rengjort for snavs og helt tør inden tildækning. Manglende overholdelse af denne anbefaling kan medføre, at overtrækket skaber korrosion frem for at beskytte.



BEMÆRKNING!

Hvis du efterlader din grill med overtræk i lange perioder, skal du lejlighedsvis kontrollere for korrosion og insekter. Smør overflader i olie for ekstra beskyttelse.

FLEKSIBLE SLANGER

Sørg for, at fleksible slanger ikke har vridninger. Kontrollér regelmæssigt de fleksible slanger og udskift, hvis der er tegn på forfald. Ændr ikke på slangens føring.

SERIENUMMER

Serienummeret på grillen er placeret på indersiden af kabinettet enten på højre side eller på sidepanelet. Hvis du har brug for assistance med din grill fra din lokale forhandler eller Masport, bedes du have dette serienummer klar, da det giver os mulighed for hurtigt at identificere grillen.

FEJLFINDING

FØR OPRINGNING TIL SERVICE

Hvis grillen ikke fungerer korrekt, gennemgå nedenstående tjekliste, inden du kontakter din forhandler for service.

UDSTYRET ER KUN TIL UDENDØRS BRUG

BRUG KUN GASTILSLUTNINGSSLANGE OG REGULATOR GODKENDT AF PRODUCENTEN!

Hvis en udskiftning er nødvendig, bedes du kontakte Masport kundeservice eller din lokale forhandler. Brug af uautoriserede dele kan skabe usikre forhold og miljø.

OPBEVARING AF GRILLEN

1. Rengør grillen.
2. Opbevar grillen udendørs i et tørt, ventileret område og utilgængelig for børn, når gasflasken er tilsluttet grillen.
3. Opbevar KUN grillen indendørs, når gasflasken er lukket, og gasflasken er fjernet. Gasflasken skal opbevares udendørs, uden for børns rækkevidde. Opbevar ALDRIG flasken i en bygning, garage eller andet lukket område.
4. Grillen bør tjekkes hver 14. dag ved brug af grillbetræk.

PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Integreret tænding: Knappen trykkes ind og drejes mod uret		
- Vil ikke tænde	Dyse tilstoppet	Undersøg dyse for tilstopning
- Ingen tænding	Snavsede kontakter op elektroden og eller løse forbindelser	Fjern tændingskablet, rengør og tilslut ordentligt igen.
- Stadig ingen gnist	Elektrodeklemme beskadiget	Kontroller elektroden og udskift hvis den er beskadiget
- Svag gnist	Fugt / madrester på elektroden	Fjern fugt med papirhåndklæde / rengør elektroden
- Gnister andre steder end elektrodens spids	Tændingskablet er beskadiget	Udskift tændingskablet
Elektronisk tænding (bagbrænder): Knappen trykkes ind og drejes mod uret		
- Vil ikke tænde	Dyse tilstoppet	Undersøg dyse for tilstopning
- Ingen tænding	Snavsede kontakter op elektroden og eller løse forbindelser	Fjern tændingskablet, rengør og tilslut ordentligt igen.
- Stadig ingen gnist	Snavset eller dårlig kontakt ved batteriet	Rens
	Intet eller afladet batteri	Udskift batteriet
	Batteriet vender forkert	Kontroller og vend batteriet rigtigt
- Stadig ingen gnist	Strømkredsen er afbrudt på grund af dårlig forbindelse til tændingsmodulet	Kontroller og sæt tændingsmodulet rigtigt sammen, kontroller at alt sidder rigtigt sammen
- Stadig ingen gnist	Elektrodeklemme beskadiget	Kontroller elektroden og udskift hvis den er beskadiget
- Svag gnist	Fugt / madrester på elektroden	Fjern fugt med papirhåndklæde / rengør elektroden
- Gnister andre steder end elektrodens spids	Tændingskablet er beskadiget	Udskift tændingskablet
Brænderen kan ikke tænde	Ingen gas	Åbn for regulatoren på gasflasken
	Ujævnt gasflow	Rengør brænderrør
	Forkert montage mellem brænder og regulator	Kontroller og saml igen
Gule eller orange flammer med gaslugt	Ufuldstændig forbrænding	Kontroller brænderindløb for forhindringer fx edderkopper Kontroller luftindtag Kontroller at der er tilstrækkelig gas
Lav varme ved knap i "høj" position	Gaslangen er bøjet eller knækket	Ret slangen ud
	Brænder eller dyse er tilstoppet	Rens
	Lavt gastryk	Kontroller gasflaske /regulator (se side 15)
	Grillen er ikke forvarmet	Forvarm grillen i ca. 15 min.

Ilden blusser op	Meget fedtholdigt kød	Fjern fed inden der grilles
	For høj temperatur	Juster varmen
	Fedtophobning	Rengør
Flammen går ud	Kraftig vind	Find en plads med læ
Stikflamme	For højt gastryk	Kontakt gasleverandøren
Tilbageslag	Brænder tilstoppet	Rengør
Fedtbrand	Der har ophobet sig fedt på maden	Sluk for gassen og kobl gasflasken fra Lad låget stå åbent og lad ilden brænde ud Rengør grillen når den er kølet af

REKLAMATIONSRET

AL-KO sætter traditionelt barren højt hvad angår kvalitet og service af sine produkter. Trods løbende kontroller kan vi ikke altid forhindre fejl på tekniske produkter. Skulle du have tekniske spørgsmål, svarer leveringen ikke til det du har bestilt, eller er der opstået en defekt eller skade hjælper vores kundeservice dig gerne videre.

Hos AL-KO gælder reklamationsretten i henhold til købeloven. Dette indebærer, at du som udgangspunkt kan få varen repareret, ombyttet, pengene tilbage eller afslag i prisen, afhængig af den konkrete situation.

Reklamationsretten gælder kun hvis:

- Reklamationen er berettiget,
- Manglen ikke er opstået som følge af fejlagtig brug af produktet eller anden skadeforvoldende adfærd,
- Originale reservedele er benyttet.

Reklamationsretten bortfalder i tilfælde af:

- Uautoriserede reparationsforsøg
- Uautoriserede tekniske ændringer
- Ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse

Reklamationsretten omfatter ikke:

- Lakskader, der skyldes normal slitage
- Sliddele

Reklamationsperioden gælder fra datoen på købskvitteringen. I tilfælde af en reklamationssag, kontakt din forhandler eller nærmeste autoriserede kundeservicecenter og medbring kopi af købskvitteringen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	182
LEVERANSOMFATTNING	184
MONTERINGSVÄGLEDNING – MAESTRO GRILL	185
MONTERING ROTISSERI (VALFRI)	191
PLACERING	193
ANSLUTNING AV GASFLASKA	194
LÄCKAGETEST	194
BETJÄNING	194
SKÖTSEL OCH UNDERHÅL	196
FELSÖKNING	200
CHECKLISTA	200
REKLAMATIONSRÄTT	201

SÄKERHETSFORESKRIFTER

UPPBEVARA DENNA MANUAL PÅ ETT SÄKERT STÄLLE FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING.



TA INTE GRILLEN I BRUK INNAN DEN ÄR MONTERAD OCH DU HAR LÄST OCH FÖRSTÅTT DENNA MANUAL.



Dessa instruktioner är avsedda som en generell guide och ersätter inte nationella eller lokala bestämmelser. Kontakta lokala myndigheter för att klargöra lagstiftningen av användningen av denna vara.

SYMBOLER I DENNA MANUAL



VARNING!

Möjlig risk eller farlig situation. Om du inte följer denna anvisning kan det leda till personskador eller egendomsskador.



VIKTIGT!

Viktig information om korrekt användning. Om du inte följer denna anvisning kan det leda till skador på grillen.



NOTERA

Användarinformation. Denna information kan bidra till att alla funktioner används korrekt.

UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA INSTRUKTIONER KAN ORSAKA BRAND ELLER EXPLOSION SOM KAN ORSAKA SKADA PÅ EGENDOM, PERSONSKADA ELLER DÖD.

Tillgängliga delar kan bli mycket varma. Håll små barn borta från varma delar (även under kylning).

Vissa grilldelar kan ha skarpa kanter. Dessa delar nämns i denna manual. Använd handskar om det behövs.

De monterade delarna förseglade av tillverkaren får inte ändras av användaren. Eventuell ändring av utrustningen av obehöriga personer kan vara farligt.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

- Läs och förstå denna manual i sin helhet innan du monterar och använder den.
- Producentens garanti kan annulleras vid felaktig användning av denna produkt.
- Producenten eller hans representant kan inte hållas ansvarig för olämplig användning av grillen eller skador på livsmedel som är tillagade på denna.
- Använd det angivna bränslet för denna grill. Kontakta din återförsäljare om det specifika bränsle som denna grill är konstruerad för.

PERSONLIG SÄKERHET

- Intag av alkohol, receptbelagda läkemedel eller receptfria läkemedel kan påverka användarens förmåga till att montera eller på ett säkert sätt använda grillen.
- Grillens tillförlitlighet bör kontrolleras nogga före användning.
- Innan du tar bort delar från grillen, se till att grillen är avstängd och har svalnat.
- Flytta aldrig grillen när den är tänd eller innan den har svalnat.
- Användaren som betjänar grillen bör alltid ha full fokus på tillagningen av maten.
- Lämna inte grillen oövervakad när den är tänd. Det måste alltid finnas en vuxen vid grillen när den är tänd eller vid tillagning av maten.



VARNING!

Tillgängliga öppningar kan vara mycket varmt, hålla barn borta därifrån.

MANUAL

- Användaren måste förstå alla säkerhetskrav som nämns i manualen innan grillen används.
- Om du har frågor till dessa instruktioner, kontakta din lokala återförsäljare för förtydligande innan du använder grillen.
- Utrustningen måste monteras korrekt före användning. Underlåtenhet att följa instruktionerna i denna manual kan resultera i allvariga personskador eller skada.
- Den engelska versionen är den ursprungliga manualen. Alla andra språkversioner är översättelser av den ursprungliga manualen.

TREDJE PART SÄKERHET

- Användaren ansvarar för tredje parts säkerhet när grillen används.
- Andra än användaren bör hålla avstånd när grillen används.
- Barn och djur skall hållas borta från grillen när den är tänd och under kylning.

PLACERING

- Får inte användas inomhus. Grillutrustningen är ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.
- Skall placeras skyddad från vädret, helst under tak
- Placera grillen på jämn och stabil yta. Om grillen är utrustad med hjul, används hjullåsen för att låsa hjulen.
- Det skall vara min. 1 meter till brännbart material eller konstruktioner.

VISA FÖRSIKTIGHET: FARA FÖR BRÄNNSKADOR

- Delar av grillen kan bli extremt varma och kan orsaka svåra brännskador – rör lätt på ytan med ett finger innan du tar ett fast grepp.
- Grillens handtag kan bli varmt! Det rekommenderas att bära handskar eller grillvantar.
- Vid tillagning med locket stängt, skall locket öppnas försiktigt, eftersom varm hetluft kan orsaka brännskador.

VISA FÖRSIKTIGHET: GASRISK

- Innan användning, kontrollera att alla anslutningar och slangar är i gott skick och korrekt monterade.
- Testa alla slangar och anslutningar för läckage före användning.
- Förvara inte brännbara materiel nära grillen.
- Placera inte gasflaskan direkt under grillen.
- Förvara inte extra gasflaskor under eller nära grillen.
- Placera eller använd inte sprayflaskor nära grillen.
- Förvara inte bensin eller andra brandfarliga vätskor nära grillen.
- Var noga med att stänga av gasflaskan efter användning och när grillen inte används.
- När du stänger av grillen skall du stänga av gasen under tillförsel innan du stänger av kontrollpanelens kontroller.
- Förvara inte gasflaskor under marknivå. Gas är tyngre än luft. Om en läcka uppstår samlas gasen och kan antändas av en flamma eller elektrisk gnista.

FÖR DIN SÄKERHET OCH ANDRAS

Om du kan lukta gas:

- Stäng av gasen till grillen.
- Släck alla öppna flammor (ljus, cigaretter m.m.)
- Rensa området så att den oförbrända gasen försvinner.

- Lokalisera orsaken till gaslukten innan du fortsätter. Om gaslukten kommer från gasflaskan, kontakta brandkåren omedelbart från ett säkert avstånd.
- Anslutning av gasflaskan till grillen – se manualen.
- Läckagetest – se manualen.

SÄKERHETSUTRUSTNING

Vid tillagning med olja/fett bör brandsläckningsutrustning vara tillgänglig. Vid olja- eller fettbrand, försök inte att släcka med vatten eller alkohol. Använd en pulversläckare eller applicera smuts, sand eller bakpulver.

REGNVÄDER

Om det börjar regna under tillagning med olja/fett, stäng av gasen och alla brännare och täck till grillen så fort som möjligt. Människor och djur skall hållas borta från grillen. Försök inte att flytta grillen innan den har svalnat.

SAMLING

Denna grill får ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS och inte inomhus, varken i hus, garage eller andra slutna utrymmen



NOTERA

Innan du monterar gasolgrillen läser du noggrant igenom avsnittet om grillens delar och montering i denna manual..

DEN RÄTTA PLACERING AV DIN GRILL

Använd inte din grill i garaget, uthuset, carporten, skjul eller andra stängda rum. Din gasolgrill får endast användas utomhus med minst 430 mm till brännbara ytor. Grillen får under inga omständigheter placeras under en brandfarlig yta. Blockera inte lufttillförseln och ventilationen runt grillen. Enligt EN 498:2012: Håll grillen borta från alla brandfarliga material! material!

GAS- OCH TRYCKREGULATORINFORMATION

Gasolgrillar används säkert av miljontals människor, och det kräver endast att några säkerhetsåtgärder skall följas. Använd endast LPG gas till grillen. För denna grill rekommenderar vi en flaskstorlek på 5,0 eller större. Du måste ha rätt tryckregulator (medföljer grillen) och flaska för att grillen kan fungera effektivt och säkert. De delar som används i bränslesystemet är utformade specifikt för denna grill (se sida 15).

REKLAMATIONSRÄTT

Vid fel, saknad eller defekta delar gäller reklamationsrätten enligt I köplagen Se avsnittet om reklamationsrätt i denna manual för ytterligare information. Använd inte en grill som är defekt.

LPG GASFLASKA

Gasflaskans tillverkare/distributör är ansvariga för LPG-flaskans säkerhet och prestanda. Detta ingår inte i AL-KO:s garanti. Använd inte en gasflaska som är osäker. Gasflaskan får inte stå i skåpet under grillen, när grillen används.

AVFALLSHANTERING AV EMBALLAGE

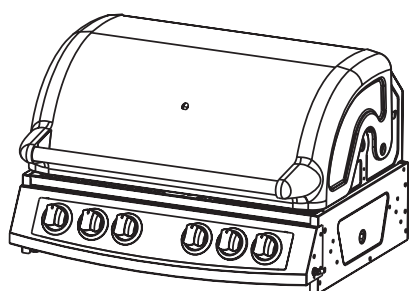
Ta bort alla förpackningar inkl. skyddande film från rostfria ytor. Var noga med att kassera eller, om möjligt återvinna förpackningen i enlighet med gällande lagstiftning i ditt område.

ILLUSTRATION

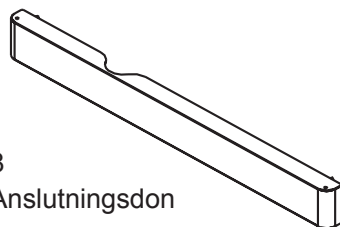


Maestro

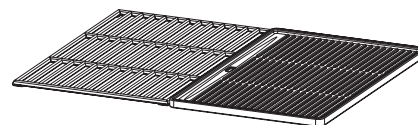
LEVERANSOMFATTNING



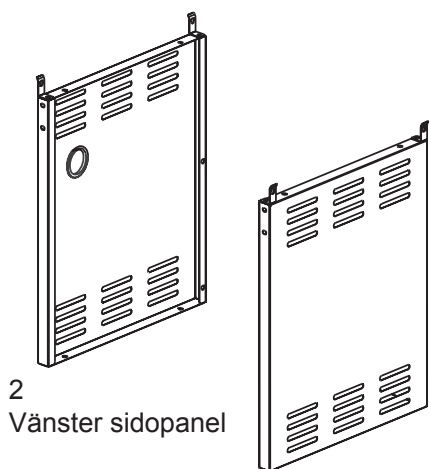
1 Grill & toplucka



8 Anslutningsdon

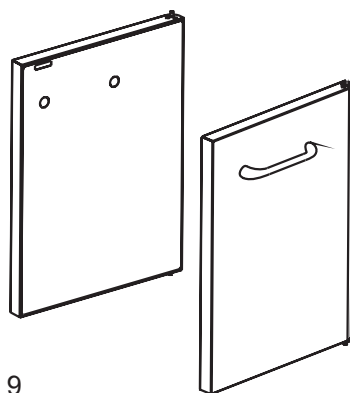


14 Grillgaller och stekplatta



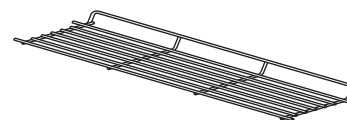
2 Vänster sidopanel

3 Höger sidopanel

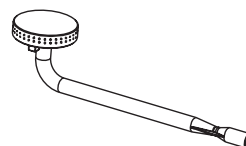


9 Vänster dörr

10 Höger dörr



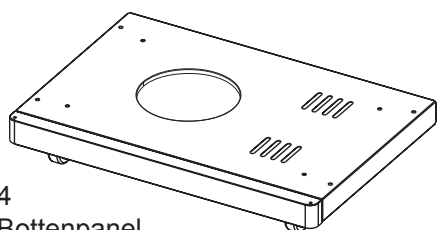
15 Värmehylla



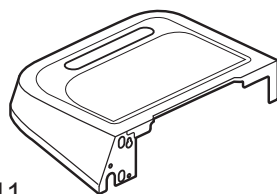
16 Höger sidobrännare



17 Skruv M4x6 x4



4 Bottenpanel



11 Vänster sidobord



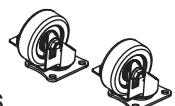
18 Skruv M6x10 x34



23 Skruv M6x20 x2



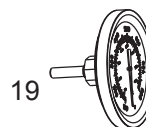
5 Länkhjul



6 Låsbara länkhjul

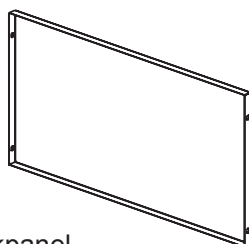
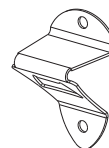


12 Höger sidobord

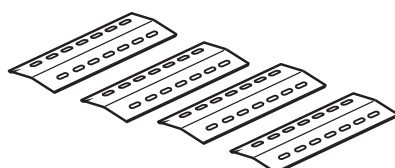


19 Termometer

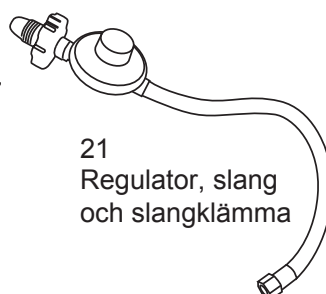
20 Flasköppnare



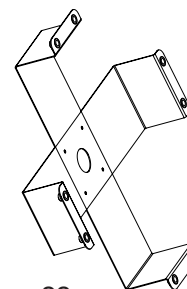
7 Bakpanel



13 Flamtämjare



21 Regulator, slang och slangklämma



22 Flaskhållare

MONTERINGSVÄGLEDNING – MAESTRO GRILL

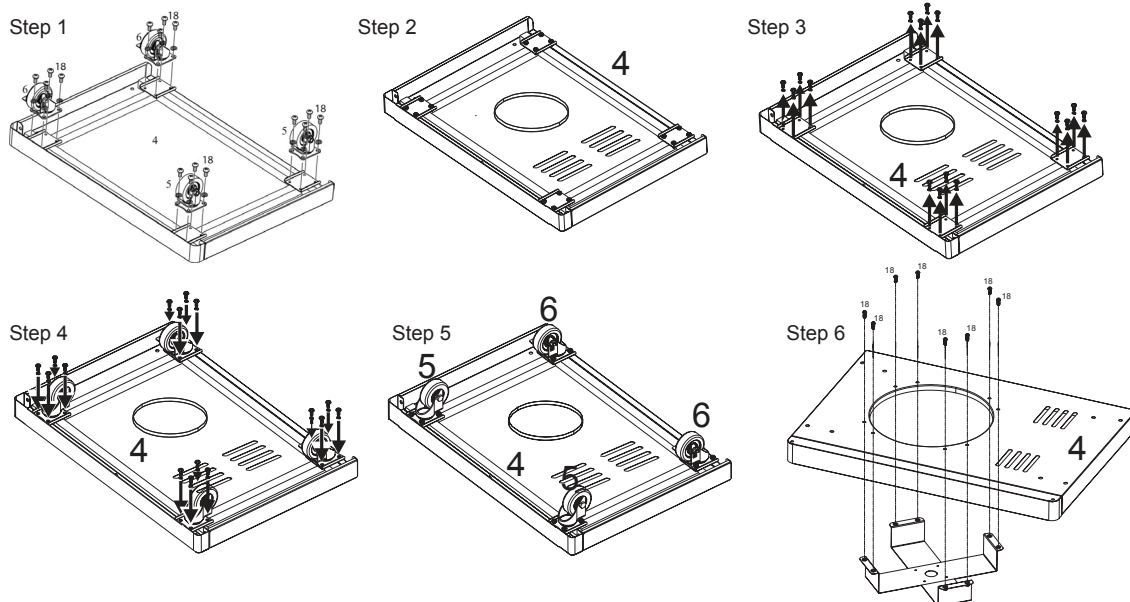


NOTERA:

Innan du påbörjar monteringen, kontrollera att du har alla listade delar. Vid montering av grillen skall du vara uppmärksam på att den står på en horisontell yta.

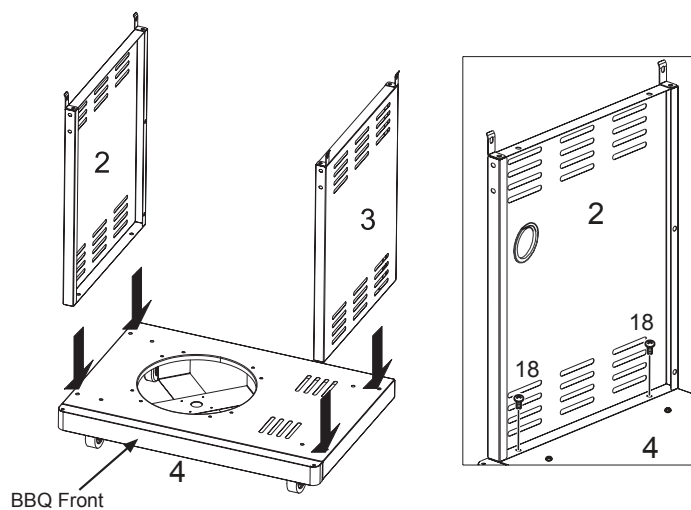
STEG 1

Skruva fast de 16 skruvarna med fjäderbrickor från bottenplattan och montera 2 hjul (5) längst fram på bottenplattan (4) och 2 hjul (6) längst bak på bottenplattan. Montera sedan flaskhållaren med 8 st. M6x10 skruvar (18).



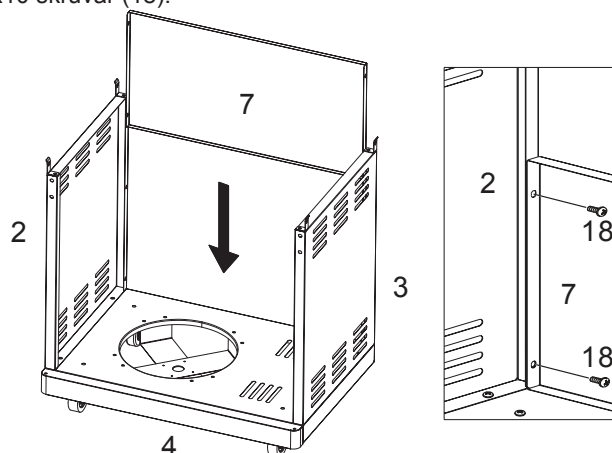
STEG 2

Montera vänster (2) och höger (3) sidopanel med 4 st. M6x10 skruvar (18).



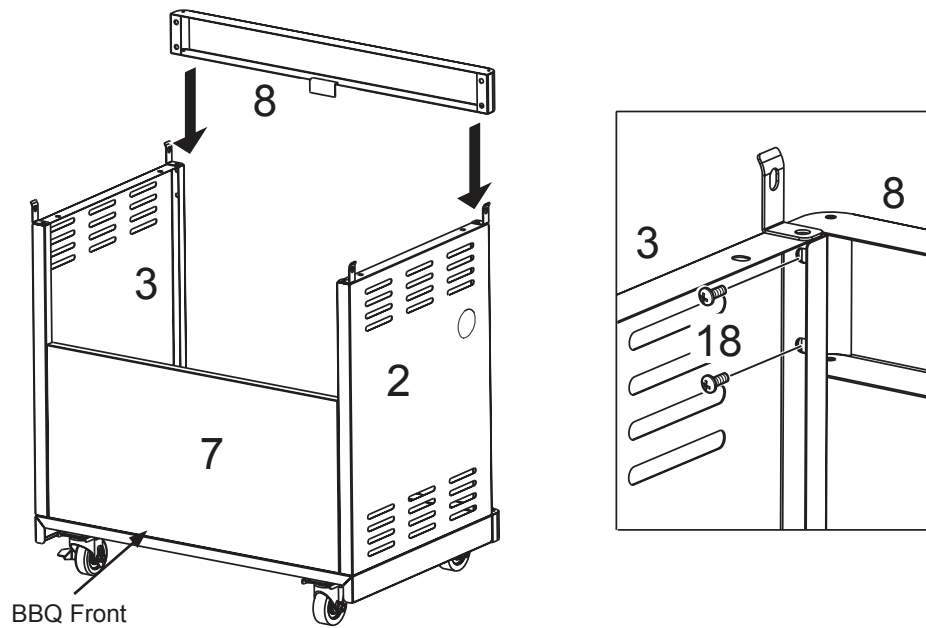
STEG 3

Montera bakpanelen (7) med 4 st. M6x10 skruvar (18).



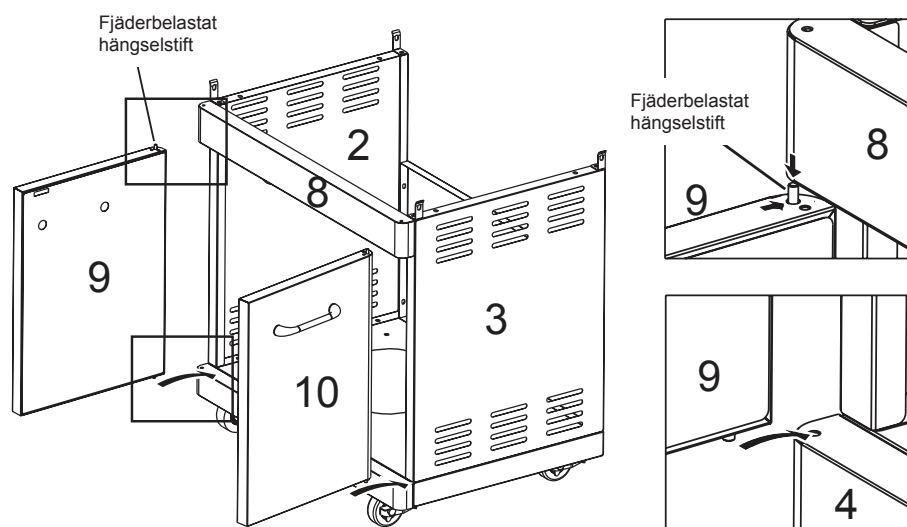
STEG 4

Montera anslutningsdonet främ (8) med 4 st. M6x10 skruvar (18).



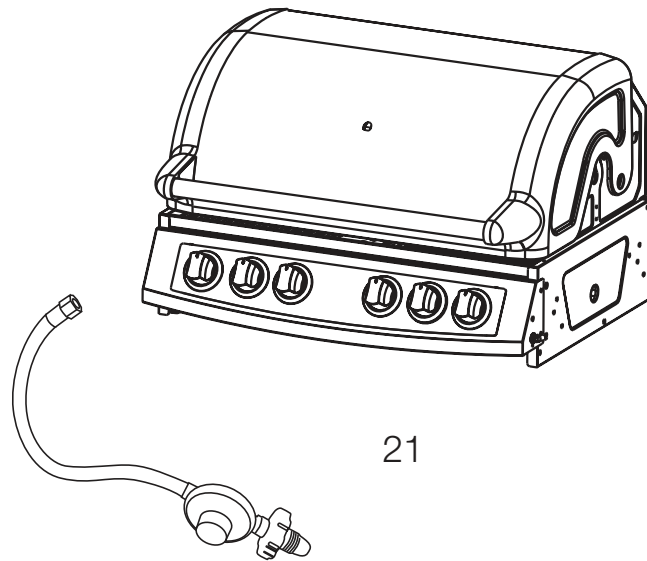
STEG 5

Placera vänster (9) och höger (10) dörr i den sammanbyggda ramen.



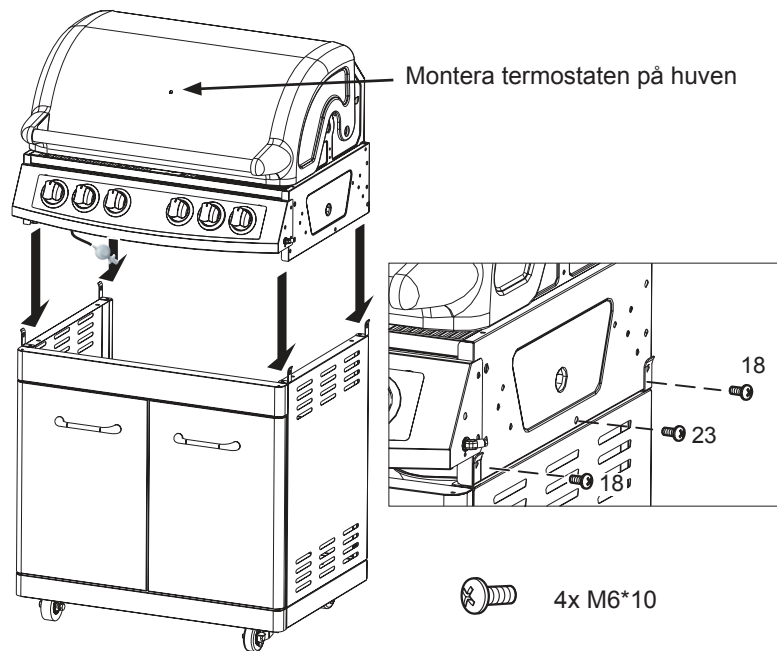
STEG 6

Anslut slangen och regulatorn (37) till grillen innan grillboxen monteras på grillkabinettet. Det måste säkerställas att denna montering är försvarligt utförd och utför läckagetest (som beskrivs senare i denna manual) när grillen är samlad.



STEG 7

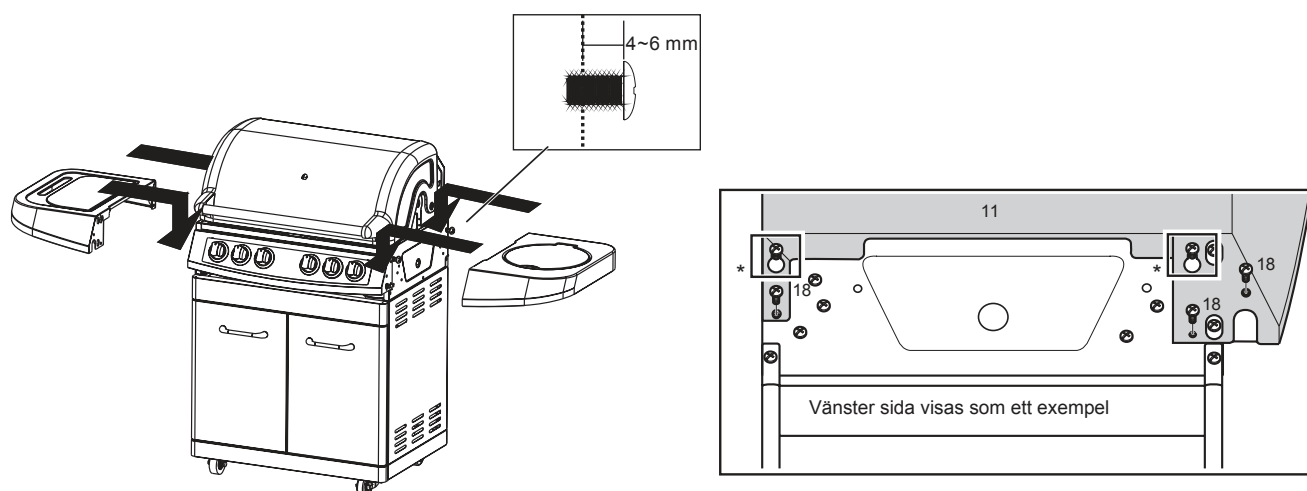
Ta bort allt emballage under grillens lås (1). Ta bort grillgaller och platta (2). Grillen (1) är mycket tung och man måste vara 2 personer för att sätta den på plats. Grillen skruvas fast till underdelen med 4 st. M6x10 skruvar (18) i fästena på sidopanelerna (2) & (3).



Termometern är inte monterad på grillens lock vid leverans.

STEG 8

Lossa skruvarna på den vänstra och högra sidan av grillen (1). Fäst det vänstra sidobordet (11) genom att sänka ned det över de lösa skruvarna och skruva fast skruvarna igen. Upprepa med höger sidobord (12).

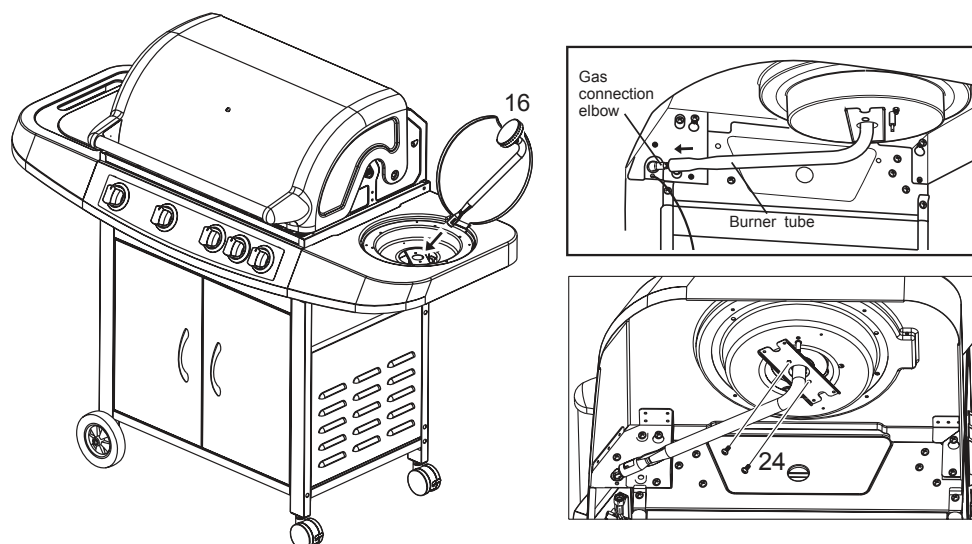


NOTERA:

Skruvarna (18) är redan monterade som visas, för att kunna montera sidoborden.

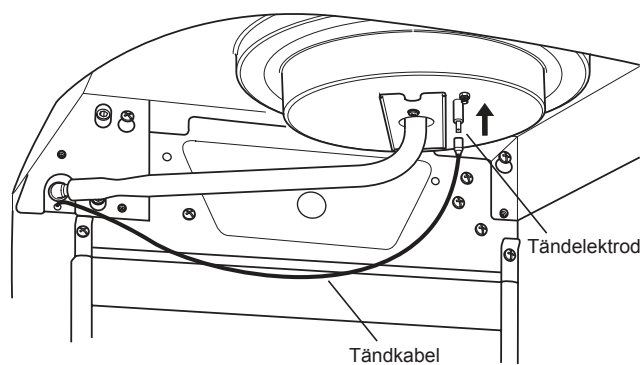
STEG 9

Öppna locket på höger sidobord och för änden av sidobrännaren (16) genom öppningen på höger sidobord (12). Anslut brännarens ände (16) med gasvinkelanslutningen och fastgör brännaren säkert med 2 st. M4 x 6 skruvar.



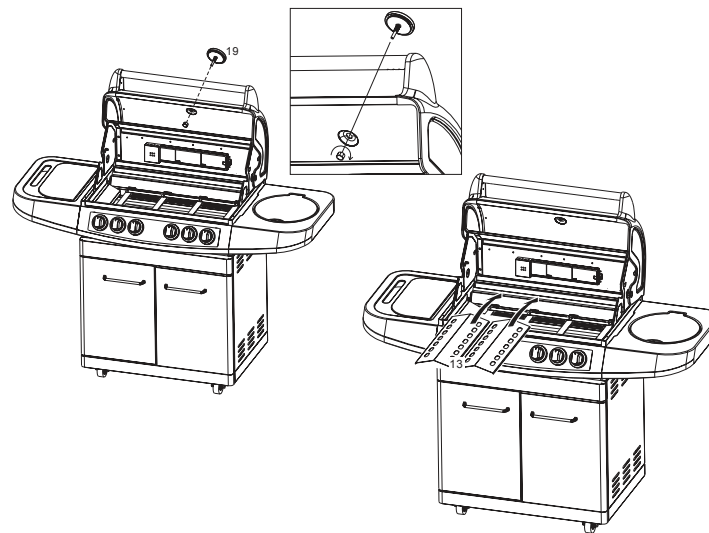
STEG 10

Anslut tändkabeln till tänd elektroden.



STEG 11

Ta bort muttern från termometern och fäst termometern på grillens lock. Vrid termometern så att den vänder korrekt och fäst den med muttern igen. Placera flamtämjaren (13) ovanför brännarna, så att de bakre luftventilerna fungerar som styrskenor för flamtämjaren (som på bilden).

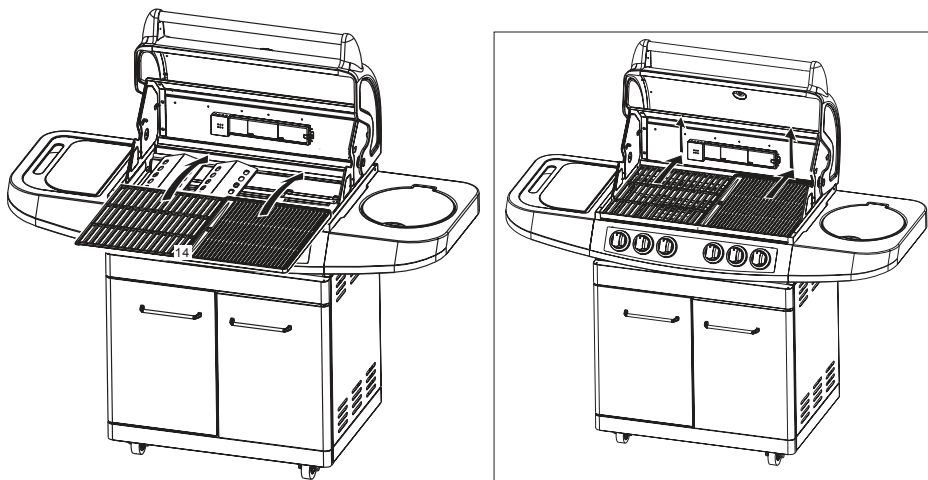
**NOTERA:**

Flamtämjaren skall placeras under grillgallret, det medföljer 4 flamtämjare med denna grill.

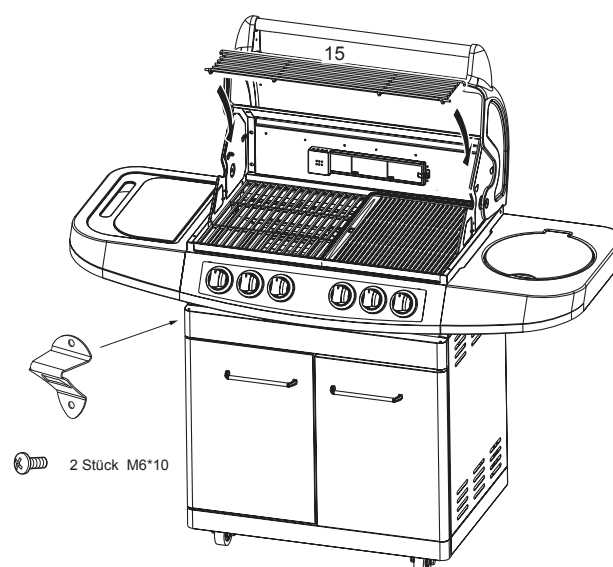
- Om du använder grillen med grillgaller och -platta används endast 2 flamtämjare (under grillgallret).
- Om du använder vårt Gourmet BBQ system med genomgående grillgaller används alla 4 flamtämjare.

STEG 12

Placera grillgaller och -platta på det sätt som visas.

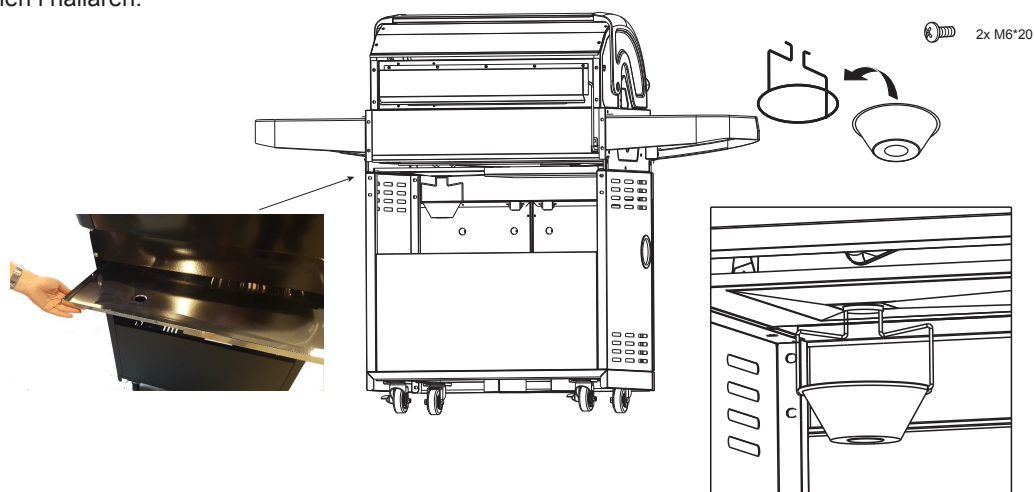
**STEG 13**

Placera värnehållare gallret (15) i hållaren.



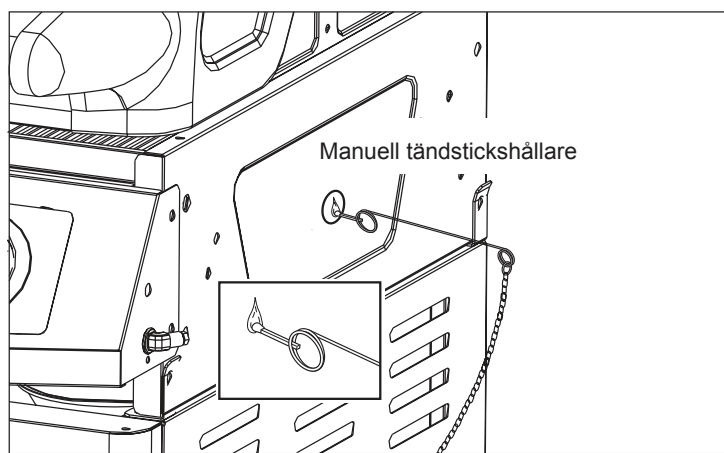
STEG 14 A

Placera droppskålen i hållaren.



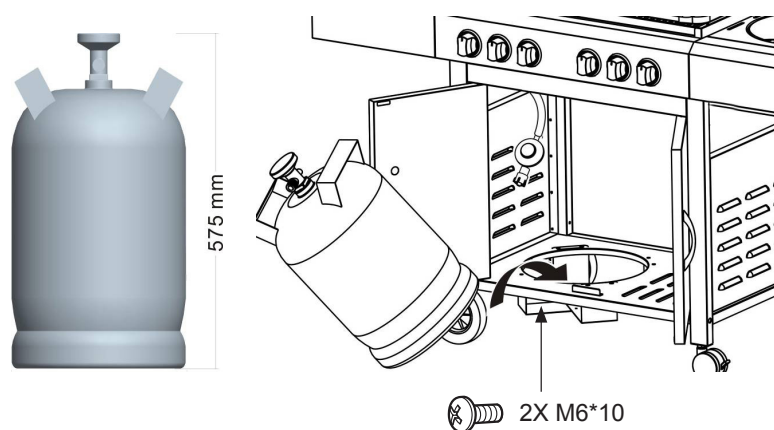
STEG 15

Om det är nödvändigt av någon anledning att tända grillen manuellt kan du placera en lång tändsticka i hållaren innan du tänder den, sätt sedan in den i hålet på huvudbrännaren. Om brännaren är tänd - upprepar du nästa brännarprocedur – detta upprepas till alla brännare är tända.



STEG 16

Kontrollera om grillen är försedd med en extra metallplatta mellan grillen och bottenbordet. Kontrollera om gasflaskans höjd är under 575 mm och har en diameter på max 300 mm. Om gasflaskan inte överskrider dessa mått kan den stå på bottenbordet när grillen används.



NOTERA:

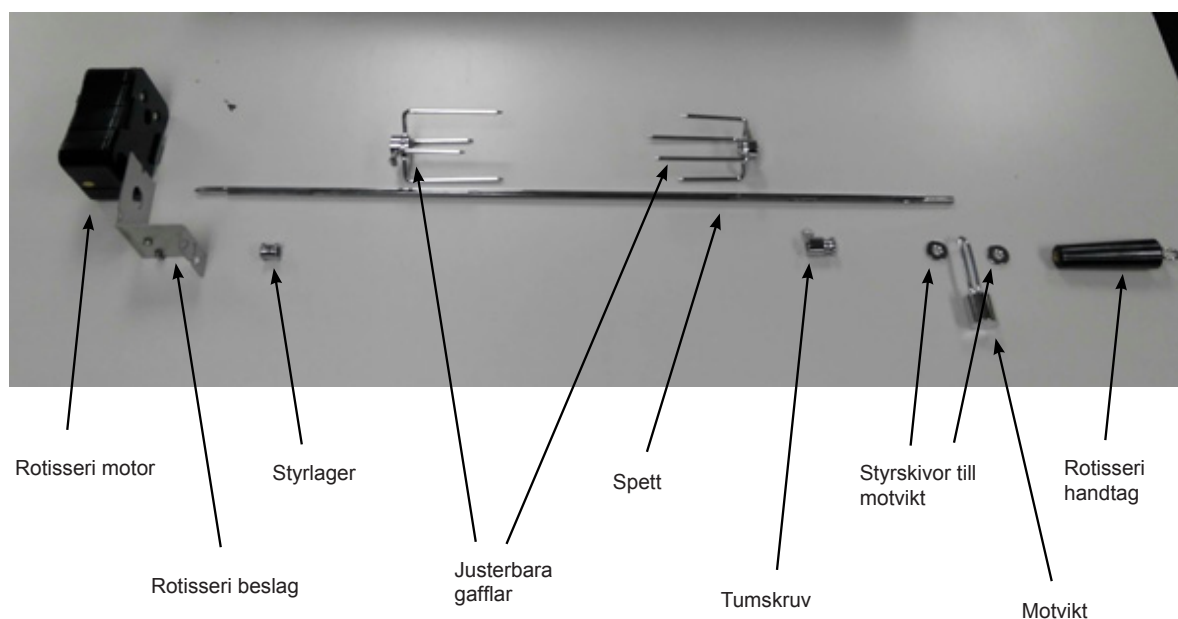
Om grillen är försedd med en metallplatta som separerar grillen och förbränningskammaren, måste gasflaskan förvaras i bottenbordet. Om så inte är fallet måste gasflaskan stå bredvid grillen.

MONTERING ROTISSERI (VALFRI)

VERKTYG TILL MONTERING:

Stjärnskruvmejsel, 10 mm skiftnyckel. 2 st. batterier D medföljer inte.

DELE ROTISSERI



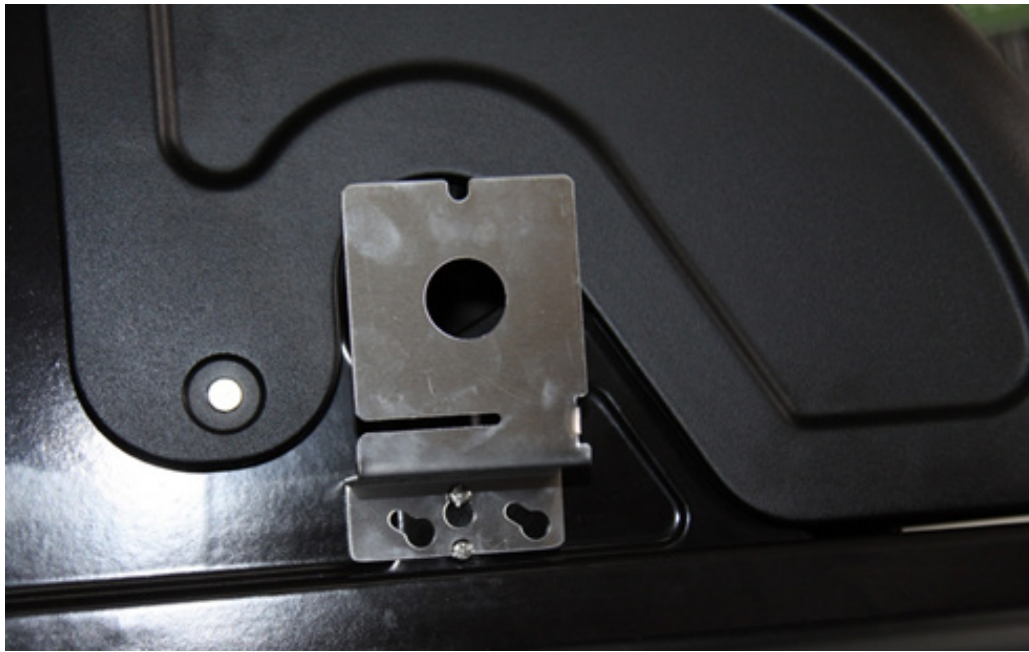
MONTERING AV ROTISSERISTANG MED GAFFLAR

Styr gafflarna på spettet enligt ovan. Sätt in tumskruven på spjuset i den gängade änden. Montera därefter styrskiva för motvikt, motvikt, styrskiva för motvikt, styrlager och rotisserihandtag i denna ordning.



FASTGÖRELSE AV ROTISSERIBESLAGET PÅ GRILLEN

1. Lyft upp locket. Montera de två skruvarna som medföljer rotisseribeslaget i monteringshålen på sidopanelen på grillkabinettet.
2. Med hjälp av de 2 utskärningarna i beslaget monteras det på siden av grillen.



APLACERA ROTISSERIMOTORN OCH ROTISSERIET PÅ GRILLEN:

Montera rotisserimotorn på beslaget, placera rotisseristången i det fyrkantiga hålet på motorn. Placera styrlagren i utskärningarna i grillen för att få minsta möjliga motstånd under rotation.



När du använder rotisseri, kom ihåg att justera motvikten för att säkerställa rätt balans under tillagningen.

PLACERING

Denna grill är endast för utomhusbruk och måste placeras i ett ventilerat område. Överensstämmelse med riktlinjerna för minsta avstånd måste säkerställas.

MINIMUMAVSTAND

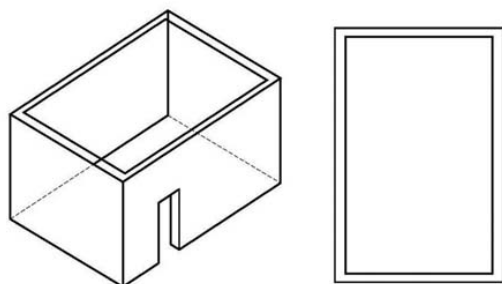
- Från sidorna: 430 mm
- Från baksidan: 430 mm
- Från ovan (vertikal): 1000 mm

Förvara denna grill borta från brännbart material! Denna utrustning får endast användas i ett utomhusområde med naturlig ventilation utan hinder, där gasläckage och förbränningsprodukter snabbt sprids genom vind och naturlig ventilation. Denna grill är inte avsedd för marint bruk.

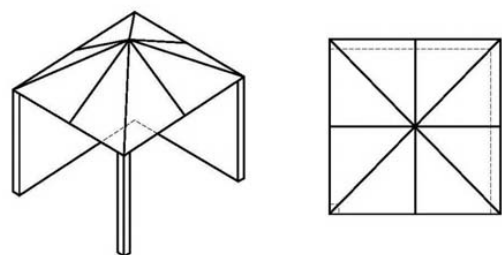
ALLA SLUTNA OMRÅDEN DÄR GRILLEN ANVÄNDS SKALL UPPFYLLA NÅGOT AV FÖLJANDE

1. I ett tält/skjul med väggar på alla sidor, med åtminstone en permanent öppning på markytan och utan tak.
2. I ett tält/skjul som inkluderar tak, samt endast 2 väggar/sidor.
3. I ett tält/skjul som består av ett tak och mer än två väggar skall följande gälla:
 - a) Minst 25 % av det samlade väggarealet är helt öppet och obegränsat
 - b) Minst 30 % av resterande väggareal är öppet och obegränsat
4. När det gäller balkonger måste minst 20 % av den totala sid-, bak- och front väggarna vara öppna och obegränsade.

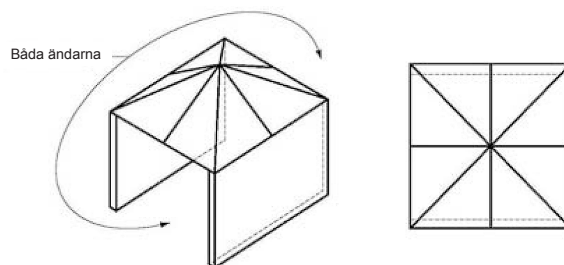
Se diagram nedan för illustration:



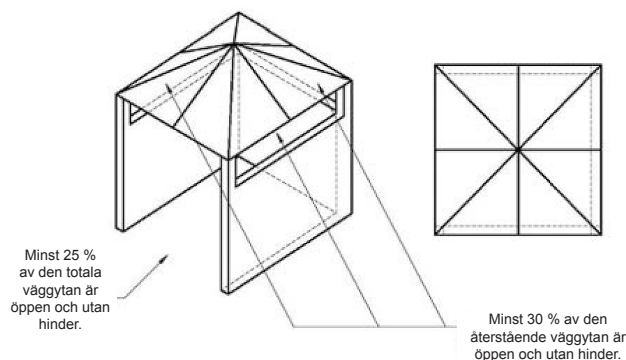
FIGUR F2: UTOMHUSOMRÅDE -EXEMPEL 1



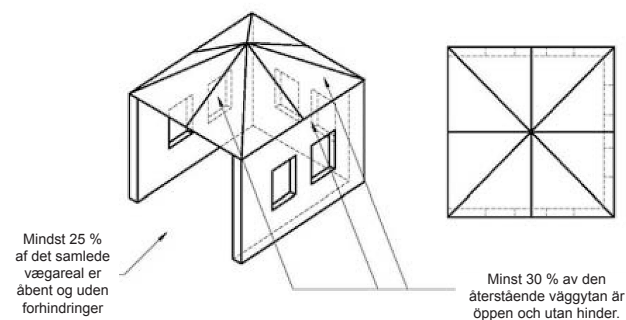
FIGUR F2: UTOMHUSOMRÅDE -EXEMPEL 2



FIGUR F3: UTOMHUSOMRÅDE -EXEMPEL 3



FIGUR F4: UTOMHUSOMRÅDE EKSEMPEL 4



FIGUR F5: UTOMHUSOMRÅDE EKSEMPEL 5

ÖVRIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Täck inte över ventilationsöppningarna i grillskåpet. Placera gasflaskan bredvid grillen. Om gasflaskan skall bytas ut mot en ny - Säkerställ att gasen är stängd och att det inte finns några antändnings källor (cigaretter, öppen eld, gnistor etc.) i närheten. Inspektera gasslangen: se till att den inte är vriden eller åtdragen. Gasslangen måste hänga fritt utan böjar, veck eller sprickor som kan hindra det fria flödet av gas. Bortsett från anslutningspunkten, får inga delar av slangen röra de varma grilldelarna. Inspektera gas slangen före användning. Om slangen är skadad måste den bytas ut mot en slang som lämpar sig för användning med gas och som uppfyller de nationella normerna för användning. Längden får inte överstiga 1,5 m. Om minimumavståndet inte uppfylls, bortfaller tillverkarens garanti, eftersom bristen av ventilation runt grillen kan orsaka brand och förorsaka allvarliga händelser.

INFORMATION OM GAS OG REGULATOR

Denna grill är endast avsedd att användas med LP-gas. Flaskstorlekar på 5,0 kg eller mer rekommenderas för användning av denna grill. Du måste ha rätt regulator och gasflaska för att grillen ska fungera säkert och effektivt. Regulatorn är en del av leveransen. Gasflaskan måste alltid förvaras eller användas i upprätt läge.



FASTGÖRELSE AV REGULATOR

Kontrollera att alla grillens kontrollknappar är i läge OFF. Fäst regulatoren som levereras med denna gasgrill till gasflaskan genom att vrida moturs för hand. **DRA INTE ÅT!** Eftersom regulatoren är utrustad med en mjuk näsa, bör den inte dras åt mer än 1/4 varv efter motståndet är känt.

ANSLUTNING AV GASFLASKA

Denna utrustning är endast lämplig för användning med lågtrycks butan, propan eller en blandnings blandning av dessa och försedd med rätt lågtrycks regulator via en flexibel slang. Grillen är inställd på att fungera med:

- 28-30 mbar regulator med butan gas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med propan gas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med butan, propan eller deres blandningsgas @ kategori I3B/P(37)
- 30 mbar och 50 mbar regulator med butan, propan eller en blandning av dessa @ kategori I3B/P(30) eller kategori I3B/P(50)



VARNING!

Endast den typ av gas- och bränslekategori som anges i listan på grillen kan användas till din grill.

GASSLANG OCH GASREGULATOR

Använd endast regulator och slangar som är godkända för LP-gas vid rätt tryck.

Tryckregulatorn måste uppfylla standard EN12864 och gällande regler i det land där den är installerad. Detta finns hos närmaste distributör av gas. Se tekniska data. Det är strängt förbjudet att använda justerbart tryck.

Regulatorns förväntade livs längd uppskattas till 10 år. Det rekommenderas att regulatoren byts inom 10 år från tillverknings datum eller enligt nationella krav.

Den utbytbara slangen måste överensstämja med standarden EN1763- 1 Klass 3. Den slang som används måste överensstämja med gällande standard i användarlandet.

Slangens längd måste vara 0,7 meter (minst) och 1,5 meter (max). Sliten eller skadad slang måste bytas ut. Se till att slangen inte sitter i kläm, är bruten eller i kontakt med delar av grillen utom vid anslutningen. Det rekommenderas att slangen byts ut inom 1 år från tillverkningstillfället eller enligt nationella krav.

LÄCKAGETEST

När skall du testa: Gasflaskan, regulator och slangsamlingen bör kontrolleras för läckor med hjälp av tvålvattenläckagetesten varje gång du ansluter din regulator till gasflaskan. Du bör också testa när den inte har använts under en längre tid, till exempel i början av BBQ-säsongen.

Vad du skall använda: Du behöver en tvålvattenlösning för att kontrollera eventuella läckor. Blandning av flytande handtvål och vatten kommer att fungera bra (använd inte andra hushållsrengöringsmedel).

Testa enligt följande: Fyll på tvålvatten i en sprayflaska eller i en skål. Öppna gasflaskan, men slå inte på grillen. Spraya sedan

hela ventilen, regulatoren och slangen med tvålvatten, inklusive där slangen är ansluten till grillen. Alternativt kan du applicera tvålvatten med pensel eller borste. Bubblor bildas om det finns en gasläcka. Gasen kommer att lukta. Vid läckage stäng omedelbart gasflaskan!

Slå inte på eller använd grillen om en gasläcka har upptäckts, kontakta din lokala grillåterförsäljare för reparation.



VARNING!

Innan du fortsätter ska du se till att säkerhetsinformationen i denna manual är förstådd. Den totala ytan av tillagningsområdet på denna grill får endast täckas 66 %. Full täckning av tillagningsområdet kommer att orsaka överdriven uppbyggnad av värme och skada grillen.

BETJÄNING

- Låt aldrig brännarna köras på max i mer än 10 minuter, om inte mat tillagas. Om en brännare gör visslande ljud när den slås på kan det bero på att den brinner inuti. Stäng av brännaren, låt den svalna och försök igen.
- Stäng ventilen till gasflaskan efter varje användning.
- Använd aldrig plast-eller glas redskap på grillen.
- Använd aldrig grillen i kraftig låst.
- Lägg aldrig flaskan ned (håll den alltid upprätt)
- Låt aldrig den flexibla gasförsörjningsslangen eller elektriska ledningar komma i kontakt med uppvärmda delar på grillen.
- Luta dig aldrig på grillens sidobord och försök aldrig transportera grillen genom att lyfta i sidoborden.
- Innan du börjar laga mat för första gången ska du rengöra grillen grundligt med varmt tvålvatten. Detta är nödvändigt för att avlägsna rester av lösningsmedel, oljor och fetter till följd av tillverkningsprocessen. Stekplattan och grillgallret måste rengöras grundligt på samma sätt



NOTERA

Innan grillen används för första gången måste grillen tändas och brännas i 30 minuter i läget "LOW".




VIKTIGT!

Regulatorn, som levereras med denna grill, ger en extra säkerhetsåtgärd (Excess Flow Control Safty Device). Denna Excess Flow Control Safty Device aktiveras för att förhindra gas flow om ett fel uppstår i regulatoren. Det är viktigt att gas grillens användaren förstår att alla kontrollknapparna på grillen måste vara stängda i läget "OFF" innan ventilen öppnas till gasflaskan. Om kontrollknapparna är öppna innan ventilen öppnas till gasflaskan, aktiveras Excess Flow Control Safty Device och förhindra att grillen tänds. För att återställa, stäng av kontrollknapparna på grillen och stäng ventilen till gflaskan, vänta i 1 minut och använd korrekt tändningsprocedur som beskrivs efter användning.

GRILLTÄNDNING

Det är lätt att tända gasgrillen, men det måste göras med omsorg. Se till att gasen är öppen på flaskan och att gasen är ansluten till grillen. Om grillen har ett lock skall det vara öppet.

GNIST TÄNDNING

Tryck in knappen och vrid den moturs till "HI"  position. Du bör höra ett klick när tändningen skapar gnistor för att slå på gasen. Släpp tändningsknappen när den är på.

SVÅR TÄNDNING

Om brännaren inte slås på omedelbart, kontrollera kontrollknapparna och prova några gånger. Om brännaren fortfarande inte slås på, vänta några minuter för att låta gasen

försvinna innan du försöker igen. Om grillen inte kan slås på till din belåtenhet, kontakta din återförsäljare innan du fortsätter.

**VARNING!**

Överhålls inte tändningsproceduren kan det resultera i en farlig situation.

TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE OCH SIDOBRÄNNARE (INTEGRERAD TÄNDNING)

1. Öppna locket innan du tänder grillen.
2. Kontrollera, att alla knappar är i "OFF" position.
3. Öppna för ventilen på gasflaskan. Öppna ventilen på gasflaskan
4. Från "OFF" position, tryck in och vrid kontrollknappen moturs till "HI" positionen tills du hör ett "Klick" ljud.
5. Upprepa steg 4, 3-4 gånger, tills brännaren är tänd
6. Om brännaren inte slås på, vrid kontrollknappen till "OFF" läge, och vänta 5 minuter, och sedan börja från steg 4 igen.
7. När en brännare är tänd, slå på den andra brännaren på samma sätt.
8. Vrid kontrollknappen moturs för att justera värmen High - Medium - Low efter behov.

MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN**VIKTIGT!**

Använd en lång tändsticka eller en grill lighter för att tända grillen manuellt för att undvika att du bränner din hand.

1. Öppna locket innan du tänder grillen.
2. Kontrollera, att alla knappar är i "OFF" position tills du hör ett "Klick" -ljud.
3. Öppna ventilen på gasflaskan.
4. Från "OFF" position, tryck in och vrid kontrollknappen moturs till "HI" positionen.
5. Håll en tänd tändsticka (i en tändstickshållare) nära huvudbrännaren. Tändstickan kommer att tända brännaren.
6. Om brännaren inte tänds, vrid kontrollknappen till "OFF" position och vänta 5 minuter innan du försöker igen. Om brännaren fortfarande inte tänds efter upprepade försök, kontakta din lokala återförsäljare.
7. När den första brännaren är tänd kan brännaren bredvid vridas till "HI" och tändas. Upprepa tills alla brännare är tända.
8. Varje brännare kan justeras. Vrid knappen moturs för att justera värmen - Medium - Low efter behov.

MANUELL TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

1. Vrid alla knappar till "OFF" position. Öppna sedan ventilen på gasflaskan. Håll alltid ditt ansikte och kropp så långt bort från grillen som möjligt när du tänder.
2. Lyft locket till sidobrännaren.
3. Tryck in och vrid sedan kontrollknappen moturs till "HI" position.
4. Använd en tändstickshållare, en lång tändsticka eller en grill lighter för att tända grillen manuellt för att undvika att bränna din hand. Placera en tänd tändsticka nära brännaren tills brännaren tänds.
5. Om brännaren inte tänds, vrid kontrollknappen till "OFF" position och vänta 5 minuter innan du försöker igen. Om brännaren fortfarande inte tänds efter upprepade försök, kontakta din lokala återförsäljare.

ELEKTRONISK TÄNDNING AV BAKBRÄNNARE

1. Öppna locket innan du tänder grillen.
2. Kontrollera att alla knappar är i "OFF" position.
3. Öppna ventilen på gasflaskan.

4. Vrid det bakre brännareglaget i kombination med användning av elektronisk tändning.
5. Från "OFF" position, tryck in och vrid kontrollknappen moturs till "HI" positionen tills du hör ett "Klick" ljud.
6. Håll kontrollknappen i "HI" position i 8 sek, medan den elektroniska tändningen hålls inne.
7. Upprepa steg 4, 3-4 gånger tills brännaren är tänd
8. När den bakre brännaren är tänd, håll in knappen på "HI" position i 20 sek tills värmen är stabiliserad, släpp därefter kontrollknappen till bak brännaren.
9. Om brännaren inte tänds, vrid kontrollknappen till "OFF" position och vänta 5 minuter innan du försöker igen. Upprepa ovanstående punkter.
10. Vrid kontrollknappen moturs för att justera värmen High - Medium - Low efter behov.

MANUELL TÄNDNING AV BAKBRÄNNARE

1. Öppna locket innan du tänder grillen.
2. Kontrollera att alla knappar är i "OFF" position
3. Öppna ventilen på gasflaskan.
4. Från "OFF" position, tryck in och vrid kontrollknappen till bakbrännaren moturs till "HI" position.
5. Håll en tändsticka (i en tändstickshållare) nära bakbrännaren för att tända brännaren.
6. BAKBRÄNNAREN: Det tar tid att leda gasen från ventilen till bakbrännaren. Håll knappen på "HI" positionen intryckt i ytterligare 20 sekunder tills värmen stabiliseras och släpp sedan kontrollknappen för bakbrännaren. Upprepa steg 4, 3-4 gånger tills brännaren är påslagen.
7. Om brännaren inte tänds, vrid kontrollknappen till "OFF" position och vänta 5 minuter innan du försöker igen från steg 4.

**VIKTIGT**

När den bakre brännaren slås på för första gången måste både den bakre brännaren och gasröret som leder från ventilen till brännaren (från framsidan till baksidan av grillen) fyllas med gas för att tändningen kan lyckas. Tryck på den bakre brännarknappen och vrid långsamt moturs tills tändningsljudet (klick) hörs. Upprepa denna process, men stanna precis innan tändningsljudet klicka. Håll knappen inne i ca 10 sekunder så att gasen kan flöda till den bakre brännaren och vrid den hela vägen för att slå på gasen. Antändning av den bakre brännaren kommer förmodligen inte att fungera första gången, i vilket fall processen upprepas.

**NOTERA:**

Den bakre infraröda brännaren är konstruerad för att endast bränna vid "HI" ().

**VIKTIGT!**

Uppbevara alltid en sprayflaska med tvålatten nära gasflaskan och kontrollera anslutningarna före användning.

**VARNING!**

Tänd inte grillen om det finns en lukt av gas. Det är viktigt att stänga av alla kontrollknappar och stänga ventilen på gasflaskan efter användning. Vid användning av bakbrännare och rotisseri säll in en eller två huvudbrännare i "LOW" position, om det krävs lite extra värme. Använd inte den bakre brännaren i kombination med huvudbrännaren vid hög värme när locket är stängt. Iaktta försiktighet / fara: Extrem försiktighet krävs vid tillagning med stängt lock. Frekvent kontroll av värme och temperatur måste utföras för att säkerställa säker tillberedning. För mycket värme kan orsaka brand.

SLÄCKNING AV BRÄNDER

För att sätta brännaren på "OFF"-läge, måste följande punkter följas:

- (1) Vrid knappen moturs till "HI".
- (2) Tryck sedan in knappen och vrid den medurs till läge "OFF".

STÄNG AV GRILLEN

När du är färdig med att använda grillen, stäng ventilen på gas flaskan. Tryck in och vrid sedan alla kontrollknapparna medurs till "OFF" position. Stäng locket när grillen är tillräckligt kall. När grillen har svalnat, täck den med ett grillöverdrag för att skydda den från vädret när den inte används.

VÄRMEHYLLA

Värmehyllan är lämplig för att hålla den tillagade maten varm eller till att värma bröd. Kontrollera alltid att värmehyllan är korrekt monterad före användning.

TILLAGNING PÅ GRILLGALLAR

Brännarna värmer upp flamtämjarna under grillen, som i sin tur steker maten på grillen. Saften från maten droppar ner på flamtämjarna och avdunstar. Den stigande röken ger smak åt maten när den stiger uppåt och ger den unika grillsmaken.

VÄNDBAR STEKPLATTA MED SLÄT OCH RÄFFLAD YTA

Brännarna värmer upp stekplattan direkt och maten på stekplattan tillagas. Detta möjliggör beredning av t ex fisk och skaldjur, som annars skulle falla genom grillgallret. Stekplattan lämpar sig också för tillagning av mat som kräver höga temperaturer och kortsiktig stekning, t ex grönsaker och små fiskbitar. Stekplattan kan användas på samma sätt som en stekpanna i köket, till att steka biffar, steka ägg etc. ANVÄND ALDRIG stekplattan och wok eller pizzastenar på samma gång. Detta kommer att orsaka att din grill överhettas och kan resultera i brand.

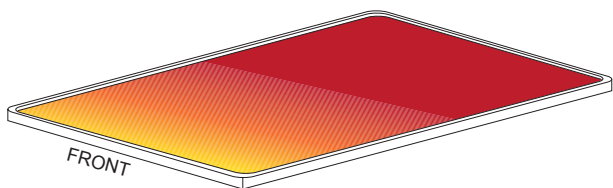
ANVÄNDNING AV GRILL LOCK UNDER TILLAGNING

Grillar försedda med ett grill lock gör det möjligt att laga mat med ett stängt lock som i en ugn, till exempel en stek, en kyckling etc.



WARNING!

Matlagning med stängt lock och brännare på hög värma, ger risk för brand. När locket är stängt byggs stark värme inne i grillen. Det är VIKTIGT att se till att alla brännare är på låg position för att förhindra att maten bränns och grillen skadas. Undvik att lyfta locket i onödan då grillen mister värme varje gång locket öppnas. Använd termometern för att kontrollera grillens värme. ÖVERHETTA INTE GRILLEN. EN GRILL MÅSTE ALLTID ÖVERVAKAS UNDER TILLAGNINGEN!



Det är lätt att kompensera för den något lägre temperaturen på framsidan av grillen genom att rotera maten under tillagningen.

LÅGOR

Lågor uppstår vid tillberedning av kött när kötsaft/juice droppar ner på flamtämjaren. Röken som orsakas av lågorna hjälper till att ge köttet den grillade smaken. Men överdrivna lågor kommer att resultera i att köttet bränns. För att kontrollera lågorna är det en god idé att skära bort överflödigt fett från kött och fågel innan du grillar. Brännarna måste alltid vara inställda på "LOW" position under tillagningen. Lågorna släcks vid att tillföra salt eller bakpulver direkt på lådjusteraren. Skydda alltid dina händer när

du hanterar något i närheten av grillens yta.

Om en fettbrand uppstår i droppskålen, stäng av alla kontrollknappar och stäng ventilen på gasflaskan och vänta på att branden släcks. Dra inte ut droppskålen och/eller släck med vatten.

ANVÄNDNING AV ROTISSERI (TILLBEHÖR)

Fäst köttet i mitten med gafflarna, rotera spett i handen för att testa balansen, om det är nödvändigt justeras köttets position. Sätt in spettets spets i motorn och testa om allt fungerar korrekt. Att använda en bakbrännare för rostning på en grill är lite annorlunda och beror på vad du föredrar. En rekommendation är att använda 1-3 av huvudbrännarna för att steka köttet och slutligen använda bakbrännaren i rostprocessen för att steka köttet. Beroende på stegens storlek kan det ta lång tid att endast använda den bakre brännaren. Använd inte den bakre brännaren när huvudbrännaren är helt tänd och locket är stängd.



WARNING!

lakta försiktighet / fara: Extrem försiktighet krävs vid tillagning med stängt lock. Frekvent kontroll av värme och temperatur måste utföras för att säkerställa säker tillberedning.

1. Ta försiktigt bort grillgallret, stekplattan och värmehyllan från grillen.
2. Placera flamtämjaren över den mittersta brännaren. Det är över detta område som köttet steks.
3. Sätt in den ena justerbara gaffeln på det vridbara spettet och fäst den genom att dra åt tumskraven. Sätt in den spetsiga delen av spettet genom köttet och för köttet mot mitten spettet och fastgör den på gaffeln. Sätt in den andra justerbara gaffeln vid att dra åt tumskraven när den är på plats. För optimal tillberedning med rotisseri måste köttet placeras säkert och i balans mitt på spettet, så att spettet kan rotera fritt, utan att vidröra några ytor. Ev. lösa köttedelar bör säkras så att de inte hänger ned när spettet roterar.
4. För in spjutspetsen i motorn. Placera den andra änden av spjutet på motsatt beslag.
5. Tänd grillen.
6. Slå på rotisserimotorn för att starta tillagningen. Locket är utformat så att det stängas under tillagningen med rotisseri.
7. Tillaga alltid köttet i "LOW" position för att förhindra att det bränner eller steker för länge.
8. GRILLEN FÅR ALDRIG ÖVERHETTAS. GRILLEN MÅSTE ALLTID ÖVERVAKAS UNDER ANVÄNDNING!
9. Om tillagning med rotisseri utförs med indirekt värme (som inte använder brännare direkt under köttet – som i ugn) kan en bakplåt (som inte ingår i alla modeller) placeras under maten för att fånga upp köttfett och köttjuice.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅL

- Rengör din grill regelbundet före användning och speciellt efter långvarig förvaring. Se till att grillen och dess komponenter är tillräckligt kalla innan du rengör. Utsätt inte grillen för utomhusväder och förvara den inte i våta och fuktiga förhållanden.
 - Skölj aldrig grillen med vatten medan ytorna är varma.
 - Hantera aldrig varma delar med oskyddade händer.
- Även om våra produkter tillverkas enligt högsta standard för att göra dem så väderbeständiga som möjligt, kan vi inte ta ansvar för rost på exponerade metalldelar, såvida inte detta beror på felaktig tillverkning.
- För att förlänga livslängden och behålla grillens tillstånd rekommenderar vi starkt att grillen täcks när den inte används, särskilt under vintermånaderna.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING AV ROSTFRIA STÅLDELAR

Regelbunden skötsel och rengöring och rostfritt stål är nära besläktade begrepp. Rostfritt stål håller sig bäst när det är rent - renhet är avgörande för maximal korrosionsbeständighet och för att hålla grillens utseende och hållbarhet.

ORENHETER PÅYTOR

Fingeravtryck och fläckar

Fingeravtryck och milda fläckar på grund av normal användning är de vanligaste föroreningarna på ytorna och kan avlägsnas med glas- rengöringsmedel eller en mjuk trasa. Detta bör efterföljas av en noggrann sköljning med varmt vatten.

Smuts

Som alla ytor som utsätts för miljön, särskilt i kustområdena, kan rostfritt stål bli smutsigt. Rengöring med varmt vatten, med eller utan ett mildt rengöringsmedel är tillräckligt. Det nästa alternativet är mjukt, slipfritt pulver, ett vanligt hushållsrengöringsmedel som kan användas med varmt vatten, nylonborste, svamp eller en ren trasa. Stålborstar eller stålull bör undvikas, eftersom de kan lämna partiklar på ytan vilket kan leda till ROST. Rengöring måste alltid efterföljas av sköljning i rent varmt vatten.

Fett

Vid matillberedning kan fett förorena ytor i rostfritt stål. Fett kan vara svagt frätande om det inte rengörs, så regelbunden rengöring är en nödvändighet för att behålla en snygg yta.

RENGÖRINGSMEDEL OCH METODER

Det finns risk för repor och korrosion efter rengöring på grund av ofullständigt borttagna rengöringsmedel. Undvik därför att använda slipmedel om det inte är absolut nödvändigt.

RENT VATTEN OCH AVTORKNING

En mjuk trasa och rent varmt vatten bör alltid vara förstahandsvalet för milda fläckar och lös smuts. Skölj sedan med rent vatten och torka sedan av med en torr trasa för att undvika efterföljande vattenfläckar.

VAL AV RENGÖRINGSMEDLER FRÅN HUSHÅLLET

Hushållsrengöringsprodukter faller i två kategorier: tvättmedel med eller utan slipmedel. Slipmedel är effektivare men rispar ytan. Det är viktigt att använda ett rengöringsmedel med lågt kloridnehåll och applicera det på rostfritt stål, följt av att torka med en trasa i korn eller polarlinjer (inte över dem). Den rengjorda ytan sköljs sedan noggrant med rent vatten och torkas med en mjuk trasa för att förhindra vattenränder.

SKÖTSEL AV ROSTFRITT STÅL I DIN GRILL

Din grill innehåller komponenter i rostfritt stål. Alla kvaliteter av rostfritt stål kräver viss omsorg och skydd för att behålla sitt utseende.

Rostfria kontakter är inte helt korrosionsbeständiga och är heller inte underhållsfria. Även rostfritt stål av högsta kvalitet för marin användning kräver regelbunden rengöring för att undvika oxidation och andra former av korrosion.

Borstat rostfritt stål är uppe i tiden. Denna penslade yta uppnås genom att man kör rostfria stålplattor genom en slipprocess som avlägsnar den spegelglansiga ytan i den penslade ytan. Rostfritt stål i borstad yta kräver ofta rengöring och skötsel för att bibehålla en jämn elegant yta. Utan tillräcklig skötsel kan ytan förväntas visa tecken på korrosion över tiden.

Rostfritt stål är bestämt inte ett underhållsfritt material. Renlighet och rostfritt stål är nära besläktade

Ju renare det rostfria stålet hålls under uppbevaring och användning, desto större är möjligheten till optimal korrosionsbeständighet. För att behålla det vackra utseendet och förlänga grillens livslängd, följ dessa tips om rostfritt stålskötsel:

- När rostfritt stål är nytt eller när det rengörs och torkas, applicera ett tunt lager olivolja på alla ytor och polera sedan. Olivolja skyddar mot frätande föroreningar och gör det enkelt att ta bort fingeravtryck och andra märken så att stålet fortsätter att se ut nytt. Olivoljaytan är också lättare att polera.

- Använd rena, mjuka trasor eller svampar för att rengöra grillen
- Stålborste eller stålull ska aldrig användas.
- Rengör exponerade ytor regelbundet.
- Skölj noggrant med vatten efter rengöring.
- Undvik rengöring med klorhaltiga rengöringsmedel.
- Putsa och torka polerade ytor i rättning av de polerade linjerna, INTE över dem.
- Var föriktig vid rengöring av ytor. Tryckt information kan raderas genom kraftig rengöring.

GRILLGALLER OCH STEKPLATTA AV GJUTJÄRN

Innan du använder grillen, grillgaller, stekplatta eller andra gjutjärnsytor, rengör delarna med varmt tvålsvamp för att ta bort olja eller rester från förpackningen eller tillverkningsprocessen. Tvätta med rent vatten och låt plattorna lufttorka. Innan du slår på grillen, placera delarna i grillen. Vid tändning, låt delarna värmas upp långsamt över 30 minuter. Observera att ångorna stiger från plattorna. Det är naturligt, eftersom rester avbränns. Stäng av grillen för att låta plattorna svalna något. Förbered plattorna genom att smörja dem med matolja. Se till att plattorna inte är så varma att appliceringen av olja kommer att orsaka fara. Sprid oljan över plattan så att oljan absorberas genom hela ytan. Låt plattan svalna helt och ta bort eventuell överskottsolja. Gjutjärnsdelar är nu färdiga. Upprepa ovanstående för att förbereda grillytorna och grillen varje gång grillen används.

EMALJERADE GRILLYTOR

Emaljerade ytor ska behandlas med försiktighet och ska inte rengöras med slipmedel eller rengöringsmedel som kan ge repor. Ytan kommer att spricka om den träffas av hårt material eller tappas. Emaljerade ytor ska INTE betraktas som "non-stick". Användning av matolja krävs normalt. Matvaror kommer sannolikt att sätta sig på en överhettad eller ooljad emaljyta. Ytan är lättare att rengöra om matolja appliceras och lämnas över natten.

UNDERHÅLL OCH BYTE AV BRÄNNARE OCH FLAMTÄMJARE

Om de fungerar ordentligt och köttjuice och fett bränns av efter att grillen har använts, kommer brännarna att förbli rena under normal användning.

Brännarna ska avlägsnas och rengöras årligen eller när föroreningar är uppbyggda för att säkerställa att det inte finns några blockeringar (insättningar, insekter) i brännarportarna, primärinlopp eller inuti halsen av de rostfria brännarna. Använd en piprensare för att ta bort blockeringar. Det måste säkerställas att brännarna återmonteras korrekt. Brännhalsen måste sättas in över gasmunstycket.

Både rostfria brännare och rostfria flamtämjare har en begränsad livslängd. Dessa produkter utsätts ofta för marinader och extrem värme i ett område av grillen som ofta förbises av regelbunden rengöring.

Reservdelar finns tillgängliga hos din lokala grillförhandlare.

RENGÖRING AV BRÄNNARENHETEN

Innan du rengör / byter brännare eller vid tändproblem följ anvisningarna nedan.

1. Stäng av gasen på grillen och på regulatorn på gasflaskan.
2. Ta bort grillgalleret och fettuppsamlaren.
3. Ta bort splittrarna under varje brännare med en skruvmejsel eller en tång.
4. Lyft försiktigt upp varje brännare och bort från ventilöppningarna. Vi rekommenderar 3 olika sätt till att rengöra brännarrören. Välj den du tycker är enklast.

- a) Böj en styv ståltråd (kroken från en galje fungerar bra) till en liten krok. Dra kroken genom varje brännare och brännarrör flera gånger.

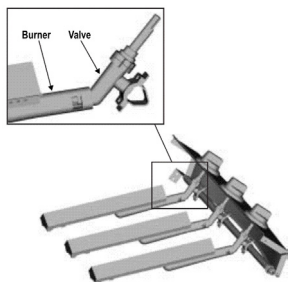


- b) Använd en tunn flaskborste med flexibelt skaft (använd INTE en stålborste) och dra den flera gånger genom varje brännare och brännarrör.
 - c) Använd skyddsglasögon: Använd tryckluft och blås igenom varje brännare och brännarrör, kontrollera att luften at det kommer luft ut från alla öppningar.
5. Borsta ytan på brännarna och brännarna och brännarrören med en stålborste för att ta bort rester av mat och smuts.
 6. Rengör eventuella igensatta öppningar med ett styvt trådstycke, såsom nt kontorsklämma.
 7. Kontrollera brännaren för skador. På grund av normal användning och korrosion kan hålen bli större. Vid sprickor eller större hål skall brännaren bytas ut.
 8. Kontrollera brännaren för skador. På grund av normal användning och korrosion kan hålen bli större. Vid sprickor eller större hål ska brännaren bytas ut.

**VARNING!**

lakta försiktighet / fara: Extrem försiktighet krävs vid tillagning med stängt lock. Frekvent kontroll av värme och temperatur måste utföras för att säkerställa säker tillberedning.

9. Montera försiktigt brännarna igen.
10. Sätt in sprintarna under varje brännare
11. Byt ut fettuppsamlaren och grillgallret. Sätt in sprintarna under varje brännare.
12. Byt ut fettuppsamlaren och grillgallret.

**VARNING! SPINDLAR OCH INSEKTER**

Spindlar och insekter kan sätta bo i grillens brännare och orsaka att gasen strömmar från framsidan av brännaren. Detta kan vara mycket farligt eftersom det kan orsaka brand som kan skada grillen och göra den osäker att använda.

NÄR SKALL DU SE EFTER SPINDLAR?

Kontrollera brännarna minst en gång om året eller omedelbart efter att något av följande förhållanden inträffat:

- Lukt av gas medan brännflamman är gul.
- Om grillen inte uppnår temperatur.
- Grillen uppvärms ojämnt.
- Brännarna gör pop ljud.

**NOTERA:**

Vid grillning med bakbrännaren grillas köttet i sin egen saft. Överskott av fett/juice droppar ner på stekplattan.

Din grill kan användas säkert med locket stängt, men temperaturen måste kontrolleras. Grillning med bakre brännare är för långsam grillning, så att köttet blir saftigt. Utetemperatur och vind kan påverka temperaturen inuti grillen. Som en guide bör temperaturen ligga mellan 165 °C och 180 °C.

**NOTERA:**

- Grönsaker och örter kan placeras på bakplåten. När dessa grillas ger de samtidigt smak åt köttet.
- När den bakre brännaren används tillsammans med rotisserie, slå på 1 eller 2 av huvudbrännarna på låg värme om det behövs extra värme.

**VARNING!**

- Den bakre brännaren får inte användas samtidigt med huvudbrännaren vid full kraft när locket är stängt.
- Varning / fara: Vid grillning med stängt lock skall det grillas med försiktighet. Värmen och temperaturen måste kontrolleras ofta för att uppnå säker grillning.
- För hög värme kan orsaka brand.

DROPPBACKE

Efter användning, kontrollera alltid fettuppsamlaren och droppbacken för upphopning av fett. Brist på underhåll kan leda till fettbrand eller stora flammor. Detta kan allvarligt skada din grill och omfattas inte av reklamationsrätten.

**VARNING!**

Om grillen inte rengörs kommer den att utgöra en brandrisk!

GRILLBOX

Ta regelbundet bort överskott av köttjuice och fett från grillen med en mjuk plast- eller träskrapa. Det är inte nödvändigt att ta bort allt fett från grillen. För att rengöra helt, använd varmt tvålvatten och en trasa eller nylonborste. Ta bort grillgallret, grillplattan och brännarna före full rengöring. Doppa inte gasregulatorerna eller munstyckena i vatten.

Kontrollera brännarna noga efter monteringen av grillen.

BULTAR OCH SKRUVAR

Alla skruvar och bultar etc. måste kontrolleras och spännas regelbundet.

EFTER ANVÄNDNING AV GRILLEN

När du har använt grillen ställer du in kontrollknapparna till det varmaste läget () och låt det brinna i 5 minuter. Denna procedur kommer att bränna matrester, vilket underlättar rengöring.

UPPBEVARING

Uppbevara grillen svalt och tort. Täck brännarna med aluminiumfolie för att förhindra insekter eller annat att samlas i brännhålen. Ett överdrag måste alltid användas för att skydda gasgrillen mot vädret när den inte används. Om grillen upprevaras inomhus, koppla bort gasflaskan.

Gasflaskan måste alltid förvaras utomhus i ett torrt, ventilerat område, långt ifrån värmekällor och antändning. Låt inte barnen leka med gasflaskan.

Var medveten om att grillen alltid måste kylas, rengöras och vara helt torr innan den täcks. Underlåtenhet att följa denna rekommendation kan leda till att överdraget orsakar korrosion istället för att skydda den.

**NOTERA:**

Om du lämnar grillen med överdrag under längre tid skall du ibland kontrollera om det finns korrosion och insekter. Smörj ytorna för extra skydd.

SERIENUMMER

Serienumret på grillen finns på insidan av skåpet antingen på höger sida eller på sidopanelen. Om du behöver hjälp med din grill från din lokala återförsäljare eller Masport, vänligen använd serienumret så att vi snabbt kan identifiera grillen.

FELSÖKNING

FÖRE SERVICESAMTAL

Om grillen inte fungerar som den skall, skall du läsa igenom checklistan nedan innan du kontaktar din återförsäljare för service.

UTRUSTNINGEN ÄR ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK

ANVÄND ENDAST GASANSLUTNINGSSLANG OCH REGULATOR SOM GODKÄNTS AV TILLVERKAREN!

Om en ersättare krävs, vänligen kontakta Masport kundservice eller din lokala återförsäljare. Användning av otillåtna delar kan skapa osäkra förhållanden och miljö.

FÖRVARING AV GRILLEN

1. Rengör grillen.
2. Förvara grillen utomhus i ett torrt, ventilerat utrymme och otillgängligt för barn.
3. Förvara endast grillen inomhus när gasflaskan är stängd och avlägsnad. Gasflaskan måste förvaras utomhus, utom räckhåll för barn. Förvara ALDRIG flaskan i en byggnad, i ett garage eller i något annat inhägnat område.
4. Grillen skall kontrolleras var 14 dag när du använder grillöverdrag.

CHECKLISTA

PROBLEM	EVETUELL ORSAK	LÖSNING
Integrerad tändning: Tryck och vrid knappen moturs		
- Startar inte	Munstycket blockerat	Inspektera munstycket för blockad
- Ingen tändning	Smutsiga kontakter på elektroden och/eller lösa kontakter	Ta bort anslutningstråden, rengör och återanslut ordentligt
- Fortfarande ingen gnista	Skadade elektrodklämmor	Kontrollera elektroden och byt ut den om den är skadad
- Svag gnista	Fukt/matrester på elektroderna	Ta bort fukt med pappershandar/rengör elektroden
- Gnistor på andra ställen än elektrodens spets	Skadad tändkabel	Byt ut tändkabel
Elektronisk tändning (bakre brännare): Knappen trycks in och vrids moturs		
- Vill inte tända	Blockerat munstycke	Undersök munstycket för blockad
- Ingen tändning	Smutsiga kontakter på elektroden och/eller lösa kontakter	Ta bort anslutningstråden, rengör och återanslut ordentligt
- Fortfarande ingen gnista	Smutsiga/lösa kontakter på batteri	Rengör
	Dött / Urladdat batteri	Byt batteri
	Felaktig polaritet	Kontrollera och sätt i batteriet korrekt
- Fortfarande ingen gnista	Kretsloppet är ofullständigt på grund av lösa kontakter vid tändningsmodulen	Sätt tillbaka tändningsenheten, se till att monteringen är tät och gör ett komplett kretsförlopp
- Fortfarande ingen gnista	Skadade elektrodklämmor	Kontrollera elektroden och byt ut den om den är skadad
- Svag gnista	Fukt/matrester på elektroderna	Ta bort fukt och rester från elektroden
- Gnistor på andra ställen än elektrodens spets	Skadad tändkabel	Byt ut tändkabel
Brännaren kan inte tändas	Ingen gas	Öppna ventilen på regulatorn
	Ojämnt gasflöde	Rengör brännarrör
	Felaktig montering mellan brännare och ventil	Kontrollera och montera
Gula eller orangefärgade lågor med gaslukt	Ofullständig förbränning	Kontrollera brännarens inlopp för förhindringar t. ex spindlar Kontrollera luftintag Kontrollera att det finns tillräckligt med gas
Låg värme med kontrollknapp i "high" position	Gasslangen är böjd eller sprucken	Räta ut slangen
	Brännare eller munstycke är blockerade	Rengör
	Lågt gstryck	Kontrollera gasflaskan och regulator
	Grill som inte är förvärmad	Värm grillen i ca. 15 minuter
Elden flamar upp	För mycket fett i köttet	Ta bort fett före grill
	Mycket höga temperaturer	Justera värmen
	Ansamling av fett	Rengör
Lågorna går ut	Kraftig vind	Hitta en plats med lä
Lågan stiger	För högt gstryck	Kontakta gasleverantören
Bakslag	Blockerad brännare	Rengör
Fettbrand	Fett som samlats i maten	Stäng av gasen, stäng av regulatorn, öppna locket och låt elden brinna ut. Rengör grillen när den är kall.

REKLAMATIONSRÄTT

AL-KO sätter traditionellt ribban högt när det gäller kvalitet och service av sina produkter. Trots pågående kontroller kan vi inte alltid förhindra fel på våra produkter. Om du har tekniska frågor, leveranser som inte motsvarar det du har beställt, om det är en defekt vara eller om en skada har inträffat, så hjälper vår kundtjänst dig gärna.

Hos AL-KO gäller reklamationsrätten i förhållande till köpslagen. Detta innebär att du kan få varorna reparerade, utbyta, återbetalda eller få avslag i priset, beroende på den konkreta situationen.

Reklamationsrätten gäller endast om:

- Reklamationen är berättigad,
- Defekten inte har uppstått till följd av felaktig användning av produkten eller annat skadligt beteende,
- Originalreservedelar har använts.

Reklamationsrätten upphör att gälla vid:

- Oauktoriserade reparationsförsök
- Oauktoriserade tekniska ändringar
- Användning för andra föremål än syftet

Reklamationsrätten gäller inte:

- Lackskador, som är orsakade av normalt slitage
- Slitdelar

Reklamationsperioden gäller från och med inköpsdatumet som ses på kvittot. I tillfälle av reklamation, kontakta din återförsäljare eller närmaste auktoriserad serviceverkstad och medbringa en kopia av inköpskvittot.

ZAWARTOŚĆ

INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I GWARANCJI	204
WYKAZ CZĘŚCI – GRILLE MAESTRO	206
INSTRUKCJA MONTAŻU – GRILLE MAESTRO	207
MONTAŻ ROŻNA (OPCJONALNY)	213
LOKALIZACJA	215
PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM	216
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI	216
OBSŁUGA	216
PIELĘGNACJA I KONSERWACJA	219
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	222
CHECKLISTA	222
GWARANCJA	223

INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I GWARANCJI

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.



NIE URUCHAMIAJ TEGO URZĄDZENIA PRZED JEGO PRAWIDŁOWYM MONTAŻEM I ZAPOZNANIEM SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI.



Tę instrukcję należy rozumieć jako ogólny przewodnik użytkownika i w żaden sposób nie zastępuje ona przepisów krajowych i lokalnych. Aby uzyskać jasne wymagania prawne dotyczące działania tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami.

SYMBOLE W TEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI



Możliwe ryzyko i niebezpieczne sytuacje. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.



Ważne informacje dotyczące właściwej obsługi. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może prowadzić do usterek.



Informacje dla użytkownika. Informacje te pomagają prawidłowo używać wszystkich funkcji.

Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może doprowadzić do pożaru lub wybuchu, które mogą spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Odkryte części grilla mogą być bardzo gorące. Przez cały czas trzymaj dzieci z dala od urządzenia (również wtedy, kiedy stygnie). niektóre części tego grilla mogą mieć ostre krawędzie. W razie potrzeby załóż odpowiednie rękawice ochronne.

Zmontowane części, które zostały zaplombowane przez producenta, nie mogą być modyfikowane przez użytkownika. Wszelkiego rodzaju przebudowa urządzenia przez osoby nieuprawnione może być niebezpieczna.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Proszę uważnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem montażu i użytkowania.

- Nieprawidłowe użycie tego produktu może skutkować unieważnieniem gwarancji producenta.
- Producent lub jego przedstawiciele nie ponoszą odpowiedzialności za nieprzydatność lub uszkodzenie żywności przygotowanej na tym grillu.
- Użyj właściwego paliwa dla tego urządzenia. Zapytaj swojego sprzedawcę o paliwo, dla którego zostało zaprojektowane to urządzenie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Użytkownik musi zrozumieć wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa opisane w tej instrukcji przed użyciem grilla.
- Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące tej instrukcji, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą, w celu uzyskania wyjaśnień, zanim skorzystasz z grilla.
- To urządzenie musi zostać prawidłowo złożone przed użyciem. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować poważne uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała.

BEZPIECZEŃSTWO

- Stosowanie alkoholu, niektórych leków lub narkotyków może spowodować, że użytkownik nie będzie mógł prawidłowo złożyć

lub bezpiecznie obsłużyć to urządzenie.

- Przed każdym użyciem grill należy dokładnie sprawdzić pod kątem bezpieczeństwa użytkownika.
- Przed demontażem części grilla należy się upewnić, że jest on wyłączony i ostudzony.
- Nigdy nie próbuj przesunąć urządzenia, gdy jest ono włączone lub zanim wystygnie.
- Użytkownik powinien zawsze obserwować przygotowywane potrawy.
- Nie należy pozostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru. Podczas gotowania użytkownik powinien zawsze pozostawać przy urządzeniu.



UWAGA!

Otwory mogą być bardzo gorące, trzymaj dzieci z daleka od grilla

BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH

- Użytkownik jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo wszystkich osób trzecich, gdy urządzenie jest w użyciu.
- Obserwatorzy powinni pozostawać w bezpiecznej odległości od urządzenia, gdy jest ono używane.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala, podczas działania i stygnięcia urządzenia.

UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

- Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych. Urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.
- Chronić przed warunkami atmosferycznymi, używać najlepiej pod zadaszeniem.
- Przed użyciem należy zwrócić uwagę, aby urządzenie stało na równej i bezpiecznej powierzchni. Jeśli to możliwe, użyj blokad, aby zablokować koła.
- Nie używać w odległości mniejszej niż jeden metr od powierzchni lub konstrukcji łatwopalnych.
- Nie przesunąć grilla, podczas gdy jest używany.

UWAGA, NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA

- Części urządzenia są bardzo gorące i mogą spowodować poważne oparzenia – zanim mocniej chwycisz element, krótko dotknij jego powierzchni, aby sprawdzić temperaturę.
- Uchwyt pokrywy może być bardzo gorący! Zaleca się stosowanie rękawiczek kuchennych i noszenie długich rękawów.
- Podczas otwierania maski należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagły strumień gorącego powietrza może poparzyć nieokryte ramię.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - GAZ

- Upewnij się, że połączenia gazowe i węże gazowe są w dobrym stanie i prawidłowo zainstalowane.
- Przed użyciem sprawdź wszystkie przewody gazowe i połączenia gazowe
- pod kątem wycieków.
- W pobliżu urządzenia nie przechowuj substancji łatwopalnych.
- Nie umieszczaj butli z gazem bezpośrednio pod urządzeniem.
- Nie przechowuj zastępczej butli z gazem LPG pod urządzeniem lub w jego pobliżu.
- Nie używaj ani nie przechowuj aerozoli w pobliżu grilla.
- W pobliżu tego urządzenia nie wolno przechowywać ani używać benzyny lub innych łatwopalnych substancji.
- Upewnij się, że po użyciu i podczas gdy urządzenie jest bez nadzoru, zawór gazu jest ZAMKNIĘTY (OFF).

- Podczas wyłączenia urządzenia, należy zamknąć zawór gazu przed wyłączeniem palników.
- Nie przechowuj butli z gazem poniżej poziomu gruntu. Gaz LPG jest cięższy od powietrza. W przypadku wycieku, gaz nagromadzi się i może zapalić się przy udziale iskry elektrycznej.

DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA I BEZPIECZEŃSTWA INNYCH

Jeśli poczujesz zapach gazu:

- Wyłącz dopływ gazu do urządzenia.
- Zgaś wszystkie otwarte płomienie (świece, papierosy, itp)
- Oddal się od urządzenia i pozwól na ulotnienie się niespalonego gazu.

Zanim zrobisz cokolwiek, upewnij się, skąd pochodzi zapach.

Jeśli zapach gazu pochodzi z butli gazowej, zadzwoń na straż pożarną z bezpiecznej odległości

W celu podłączenia butli z gazem do urządzenia, zapoznaj się z odpowiednim rozdziałem podręcznika.

SPRZĘT GAŚNICZY

Podczas grillowania z użyciem oleju lub innych tłuszczów, sprzęt gaśniczy powinien być łatwo dostępny.

W przypadku zapłonu oleju nie próbuj gasić płomieni wodą czy alkoholem. Używaj suchej gaśnicy typu BC lub zdław ogień ziemią, piaskiem lub sodą oczyszczoną.

OPADY DESZCZU

W przypadku wystąpienia opadów podczas grillowania z użyciem oleju lub innych tłuszczów, wyłączyć dopływ gazu oraz wszystkie palniki i przykryć urządzenie tak szybko jak to możliwe. Ludzie i zwierzęta powinni oddalić się od urządzenia. Nie próbuj przenosić urządzenia dopóki nie ostygnie i nie będzie to bezpieczne.

MONTAŻ

To urządzenie jest przeznaczone **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO** i nie powinno być używane wewnątrz budynków, garażów lub innych zamkniętych pomieszczeń



UWAGA:

Przed montażem należy uważnie przeczytać strony poświęcone częściom i instalacji.

UMIEJSCOWIENIE TWOJEGO URZĄDZENIA

Nie używaj urządzenia wewnątrz garażu, szopy, na werandzie lub w innych ograniczonych przestrzeniach. Grill gazowy powinien być używany na zewnątrz, z zachowaniem co najmniej 430 mm odległości od przedmiotów palnych. Urządzenia nie należy umieszczać w pobliżu łatwopalnych powierzchni. Nie blokuj dopływu powietrza i wentylacji wokół obudowy urządzenia. Urządzenie należy trzymać z dala od substancji łatwopalnych! (patrz strona 15).

INFORMACJE O REGULATORACH GAZU I

REDUKTORACHGrille gazowe są bezpiecznie używane przez miliony ludzi przy zachowaniu prostych środków ostrożności. To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku z gazem LPG. Zalecana jest butla o wadze 4,5 kg lub większej. Aby urządzenie działało bezpiecznie i sprawnie, musisz posiadać prawidłowy regulator i butlę. Elementy używane w układzie paliwowym są zaprojektowane do pracy z urządzeniem (patrz lista części zamiennych).

GWARANCJA

Zapoznaj się z gwarancją dostarczoną z tym grillem. Jeżeli w określonym czasie od daty zakupu, z powodu wadliwego wykonania lub wadliwych materiałów, część urządzenia ulegnie awarii, Masport za darmo wymieni lub naprawi wadliwą część.

Szczegółowe informacje znajdują się w warunkach gwarancji. Nie używaj wadliwego urządzenia.

BUTLA GAZOWA LPG

Producent/dystrybutor butli z gazem LPG odpowiada za jej bezpieczeństwo i działanie. Nie jest ona przedmiotem gwarancji AL-KO. Nie używaj butli z gazem, która zagraża bezpieczeństwu. Używaj właściwej dla tego urządzenia butli gazowej – w przypadku wątpliwości zapytaj sprzedawcę butli.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

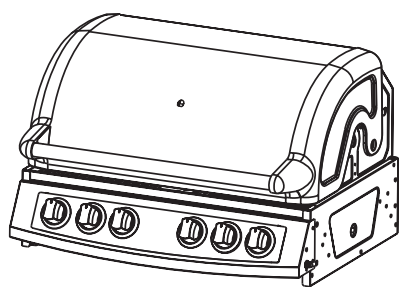
Usuń opakowanie ochronne, w tym folię na powierzchniach ze stali nierdzewnej. Upewnij się, że opakowanie zostanie odpowiednio zutylizowane lub ewentualnie poddane recyklingowi, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.

ILUSTRACJE

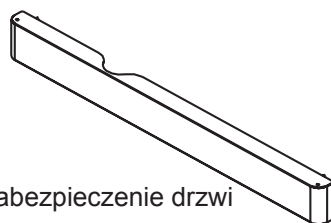


Maestro

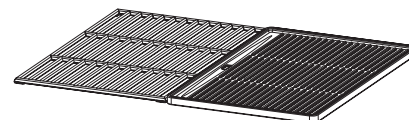
WYKAZ CZĘŚCI – GRILLE MAESTRO



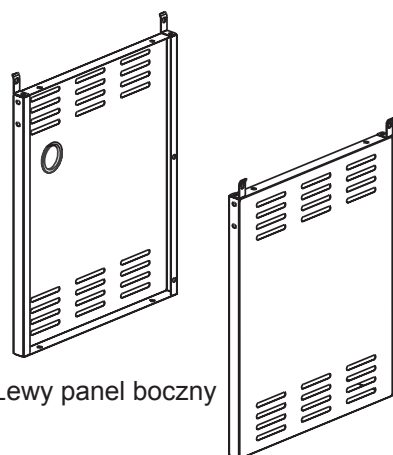
1 Korpus grilla z pokrywą



8 Zabezpieczenie drzwi

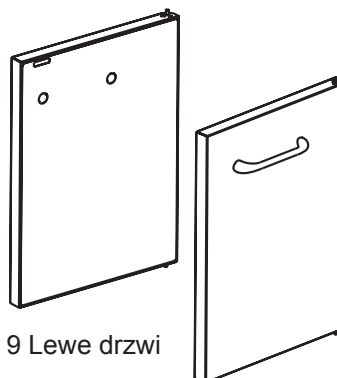


14 Ruszt i płyta do grillowania



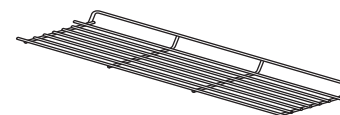
2 Lewy panel boczny

3 Prawy panel boczny

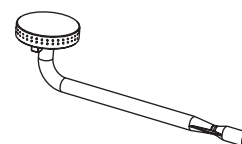


9 Lewe drzwi

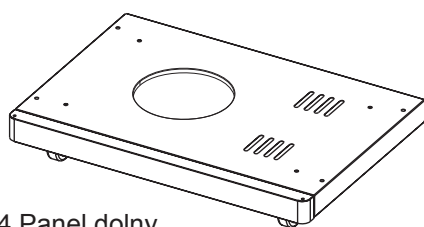
10 Prawe drzwi



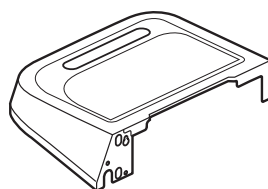
15 Ruszt podgrzewający



16 Palnik prawej półki bocznej



4 Panel dolny



11 Lewa półka boczna



17 Śruda M4x6 x 4



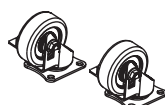
18 Śruda M6x10 x 22



Śruda M6x20 x 2



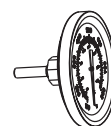
5 Rolki



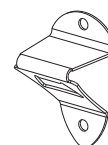
6 Rolki z blokadą



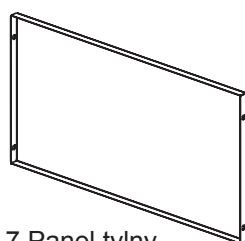
12 Prawy palnik boczny



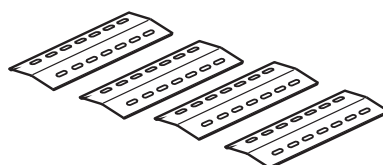
19 Termometr



20 Otwieracz do butelek



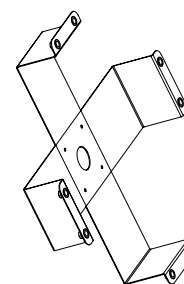
7 Panel tylny



13 Osłony palników



21 Reduktor i elastyczny wąż



22 Uchwyt cylindra

INSTRUKCJA MONTAŻU – GRILLE MAESTRO

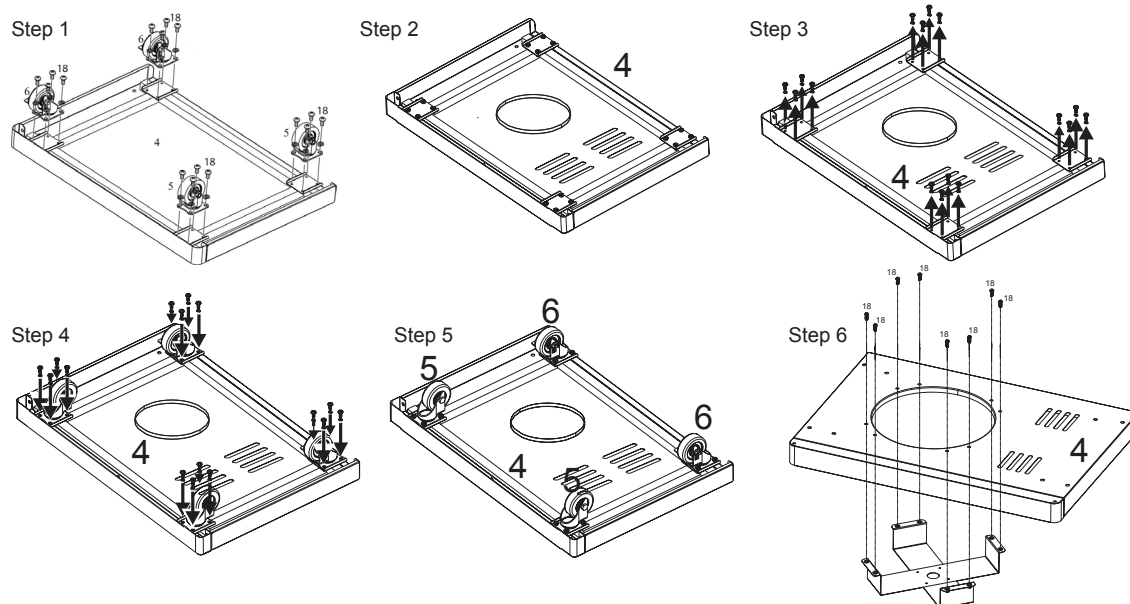


UWAGA:

Przed montażem upewnij się, że są obecne wszystkie wymienione części. Przeprowadź montaż na równej powierzchni.

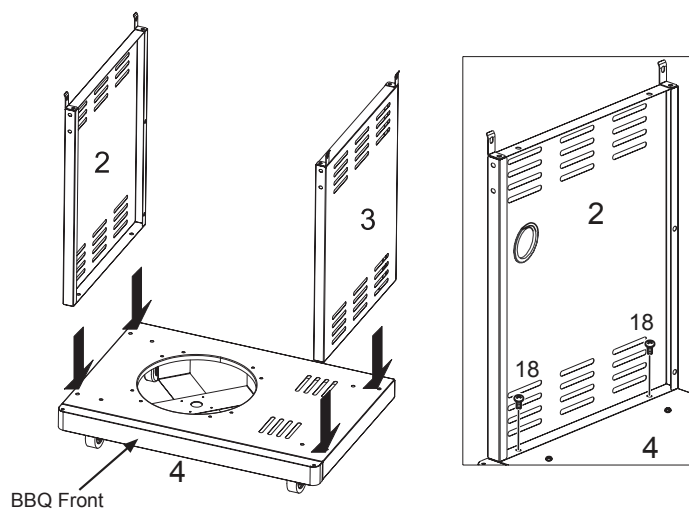
KROK 1

Za pomocą 16 sztuk śrub M6x10 (18) i 16 podkładek sprężystych, zamontuj 2 kółka (5) z przodu panelu dolnego (4) i 2 kółka (6) na tylnej części panelu dolnego.



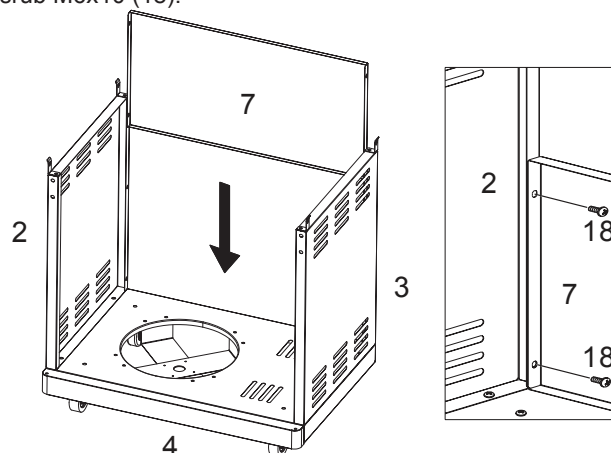
KROK 2

Zamontuj lewe (2) i prawe (3) panele boczne za pomocą 4 śrub M6x10 (18).



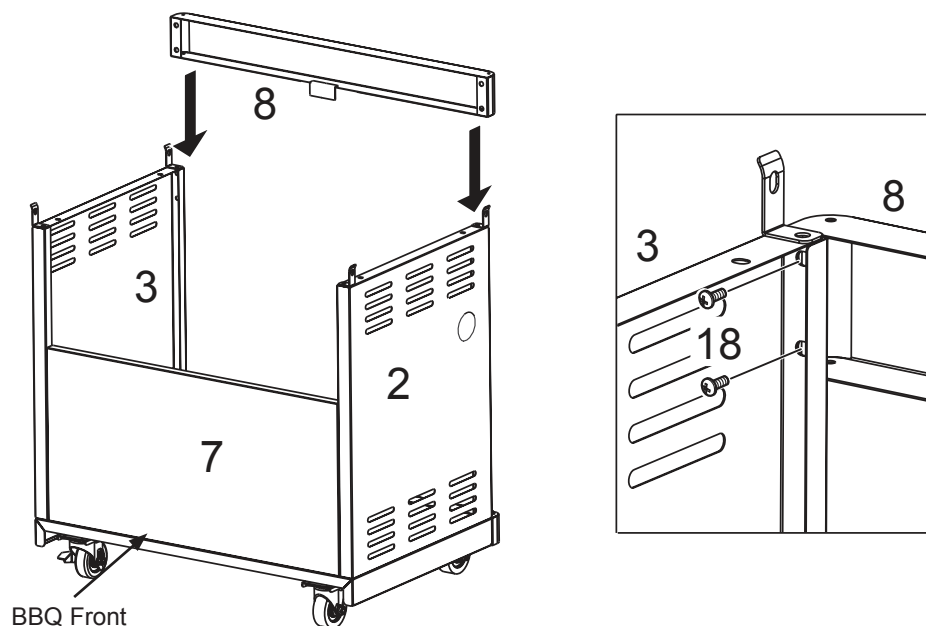
KROK 3

Zamontuj panel tylny (7) za pomocą 4 śrub M6x10 (18).



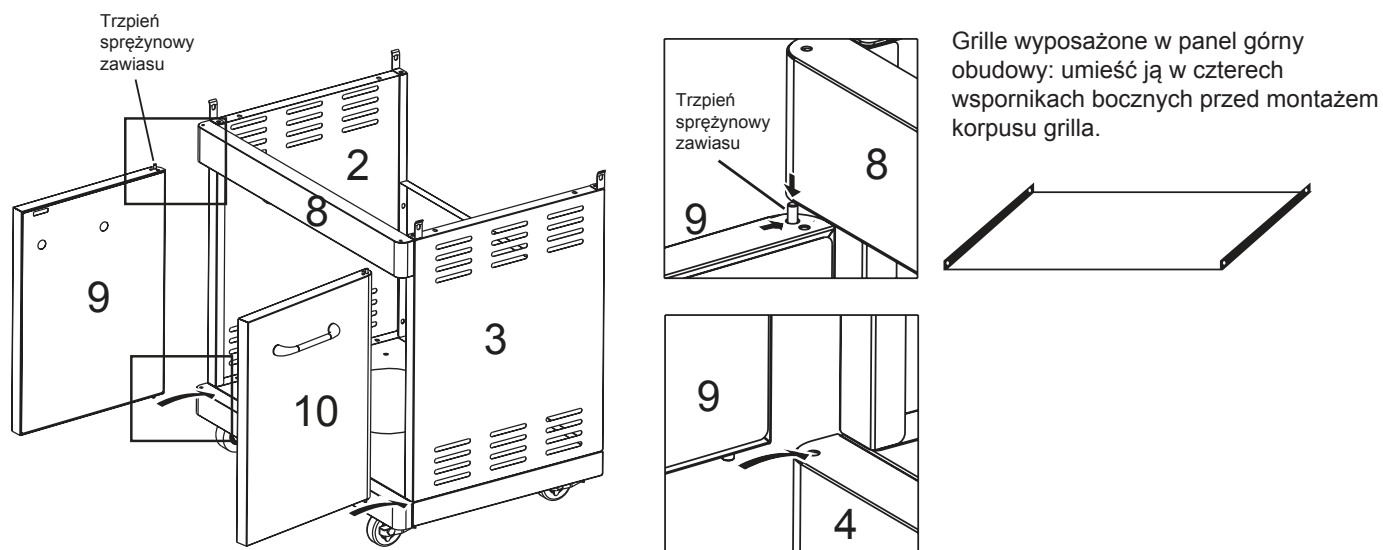
KROK 4

Zamocuj zabezpieczenie drzwi (8) za pomocą 4 śrub M6x10 (18).



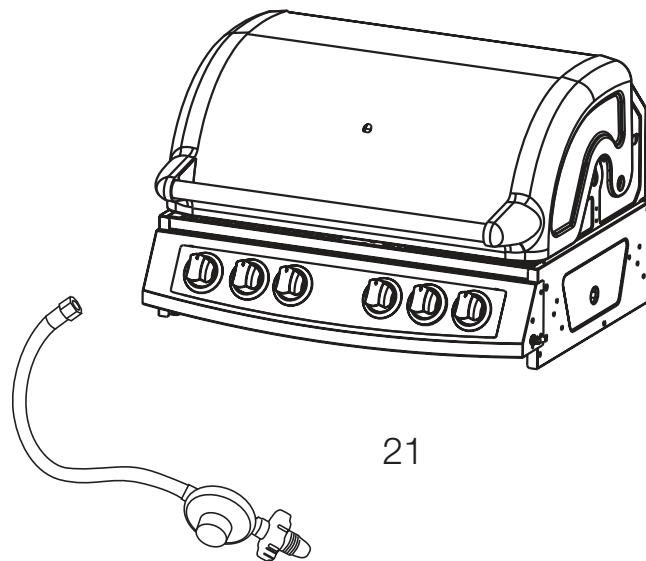
KROK 5

Zamontuj lewe (9) i prawe (10) drzwi na zmontowanej obudowie.

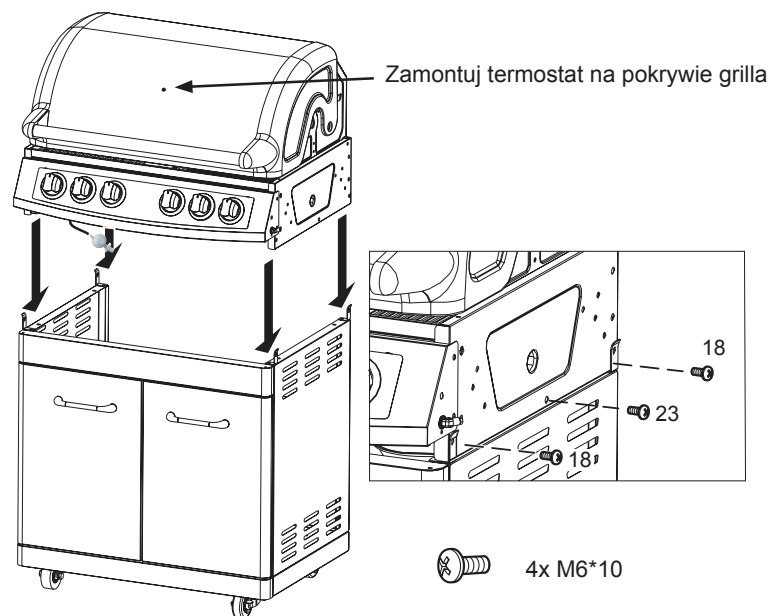


KROK 6

Podłącz przewód gazowy i reduktor przed umieszczeniem korpusu grilla na dolnej części obudowy. Upewnij się, że połączenia są bezpieczne i po zakończeniu montażu przeprowadź test szczelności (opisany w dalszej części tej instrukcji).

**STEP 7**

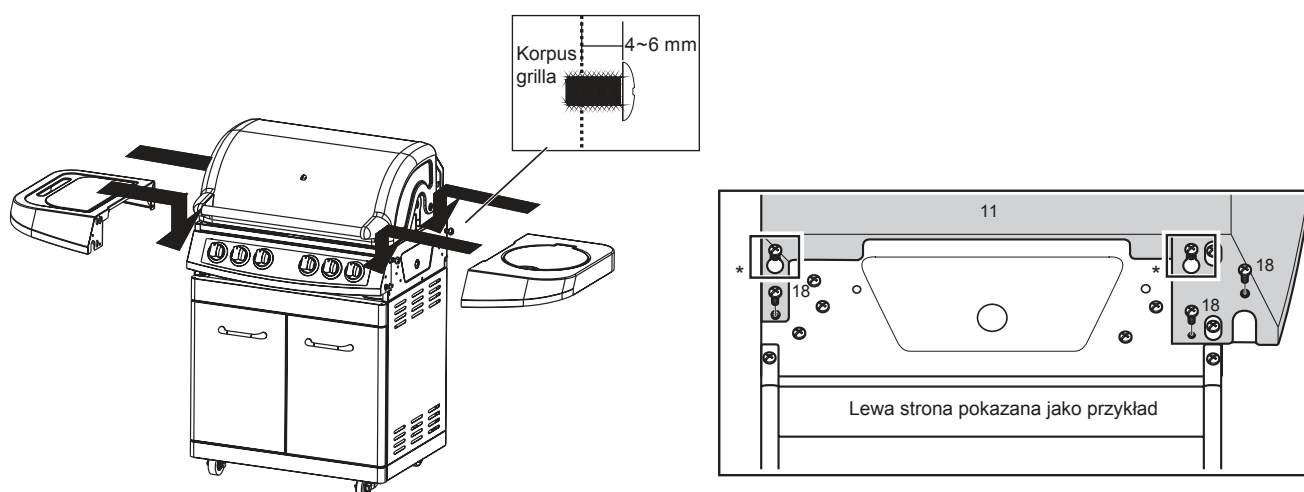
Zdejmij opakowanie z korpusu grilla (1). Zdejmij ruszty/płyty do grillowania. Korpus (1) jest bardzo ciężki i potrzeba dwóch osób, aby go podnieść. Przymocuj korpus grilla na wspornikach na panelach bocznych (2) oraz (3) za pomocą 4 sztuk śrub M6x10 (18).



Pokrywa grilla jest pakowana bez wskaźnika temperatury.

KROK 8

Poluzuj śruby na bocznych ścianach korpusu grilla (1). Zahacz lewą półkę boczną (11) o poluzowane śruby i przymocuj ją do korpusu. Powtórz ten proces, aby zamontować prawą półkę boczną (12).

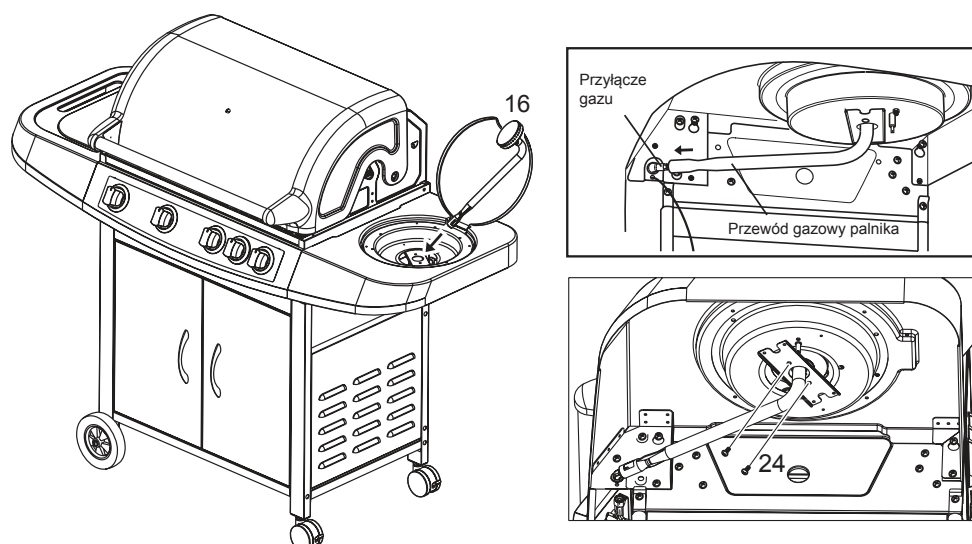


UWAGA:

Śruby nr 18 są fabrycznie przygotowane do montażu półek bocznych.

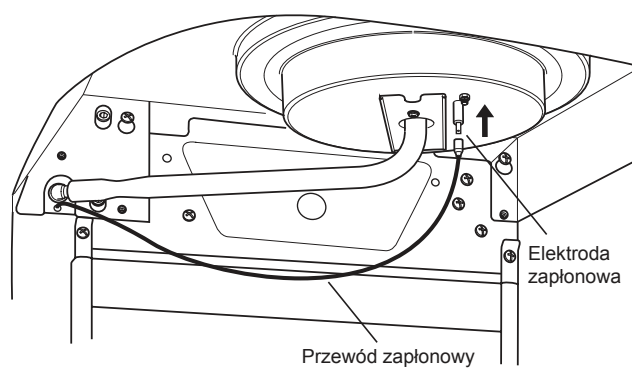
KROK 9

Otwórz pokrywę prawej półki bocznej (12) i włóż koniec palnika (16) do odpowiedniego otworu. Podłącz koniec palnika (16) do przyłącza gazu i zamocuj palnik śrubami M4x6.



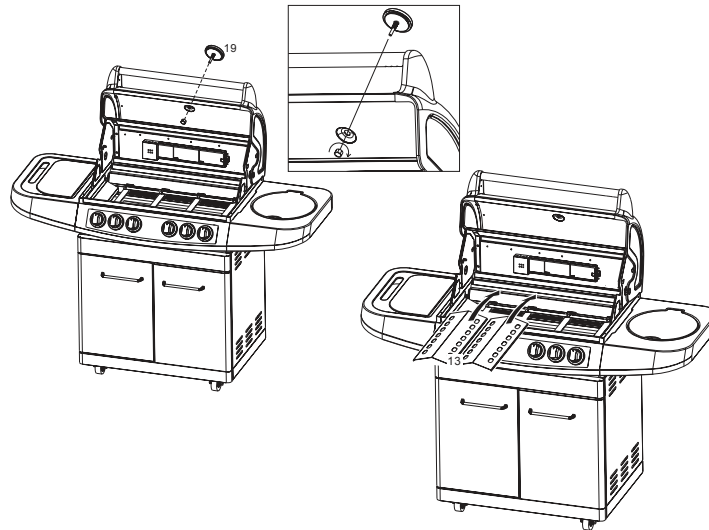
KROK 10

Podłącz przewód do elektrody zapłonowej



KROK 11

Usuń mocowanie wskaźnika temperatury, włóż wskaźnik do osłony grilla, wyrównaj i dokręć mocowanie od środka pokrywy. Umieścić osłony (13) nad palnikami. Tylne otwory wentylacyjne służą jako prowadnica do prawidłowego montażu osłon palników (jak pokazano na ilustracji).

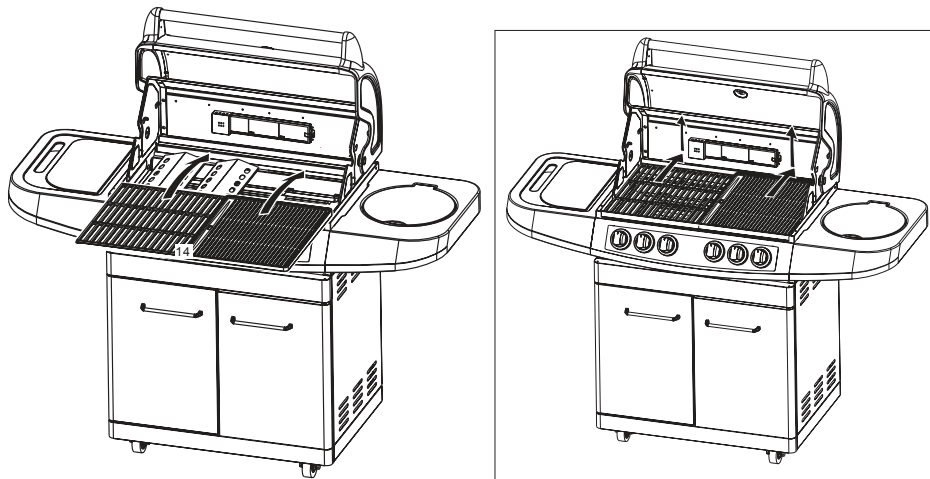
**UWAGA:**

Osłony palników powinny być stosowane tylko pod rusztem. Ten grill jest dostarczany z 4 osłonami palników.

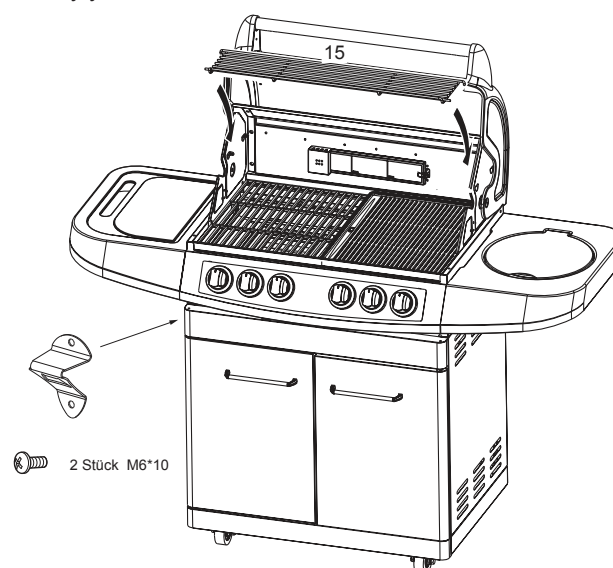
- Jeśli korzystasz z grilla z zamkniętą płytą zamiast rusztu, zdejmij osłony palników pod płytą.
- Jeśli korzystasz wyłącznie z rusztów, włóż wszystkie cztery osłony palników

KROK 12

Włóż ruszt(y) lub ruszt i płytę do grilla (jak pokazano na ilustracji).

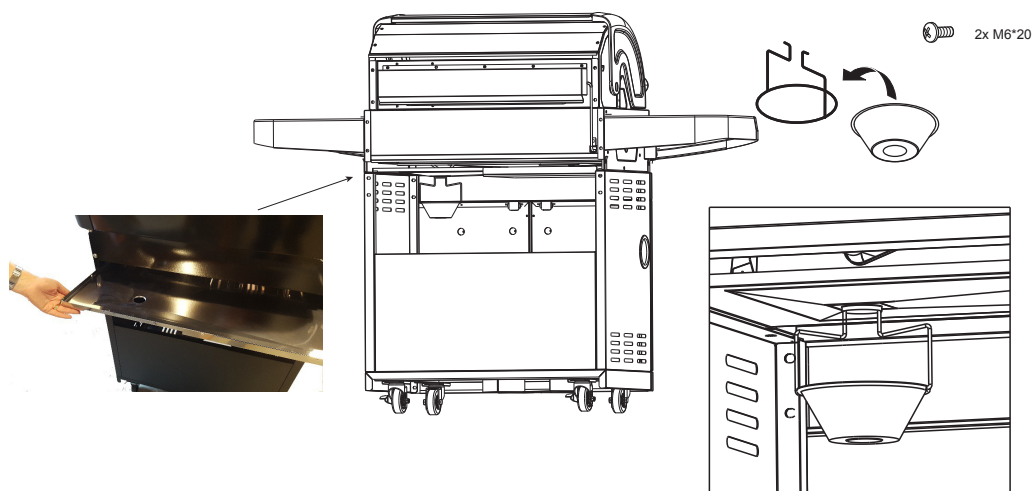
**KROK 13**

Włóż ruszt podgrzewający (15) w jego uchwyty.



STEP 14

Zamocuj miskę ociekową na tacy ociekowej.



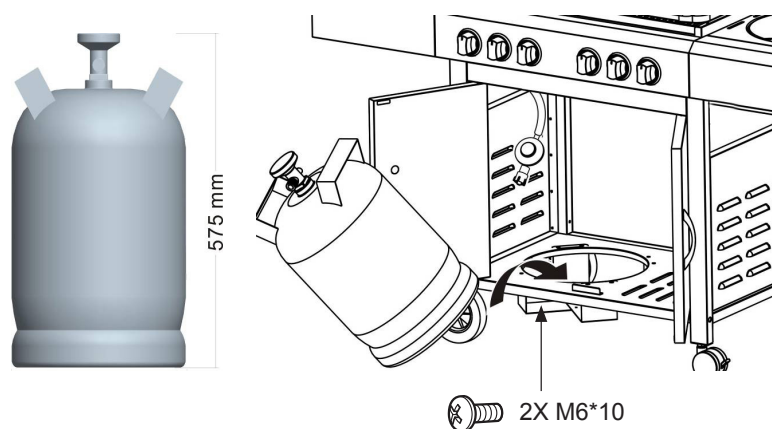
KROK 15

Jeśli z jakiegokolwiek powodu konieczne jest ręczne rozpalenie grilla, należy przymocować długą zapalkę do uchwyty. Zapalkę następnie zapalić i włożyć do grilla. Włącz główny palnik, który znajduje się najbliższej płonącej zapalce. Jeśli ten palnik się zapali, powtórz procedurę i uruchom wszystkie palniki po kolei.



KROK 16

Sprawdź, czy urządzenie jest wyposażone w blachę oddzielającą korpus od wózka grilla. Wysokość i średnica butli gazowej nie powinny przekraczać kolejno 575 mm i 300 mm. Jeśli zachowane są te wymiary, butlę gazową można umieścić w wózku.



UWAGA:

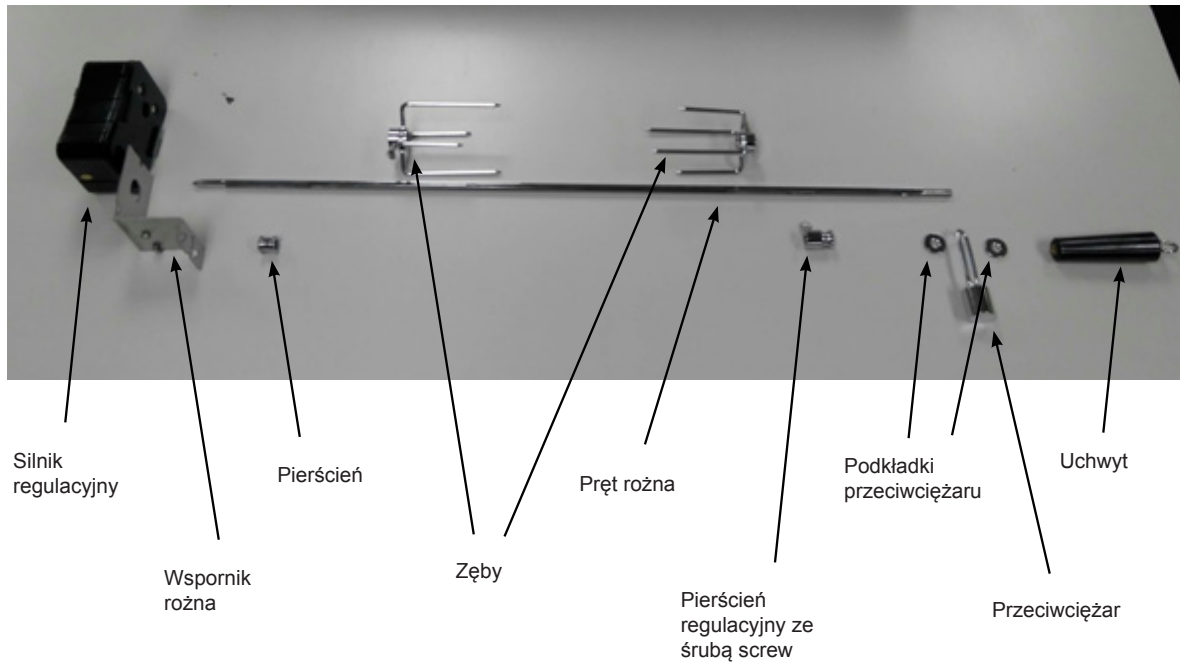
Jeżeli grill posiada blachę, która oddziela obudowę od komory spalania, butla gazowa może być przechowywana w obudowie. Jeżeli obudowa nie jest wyposażona w taką blachę, butla gazowa musi zostać umieszczona na zewnątrz obudowy

MONTAŻ ROŻNA (OPCJONALNY)

NARZĘDZIA POTRZEBNE DO MONTAŻU

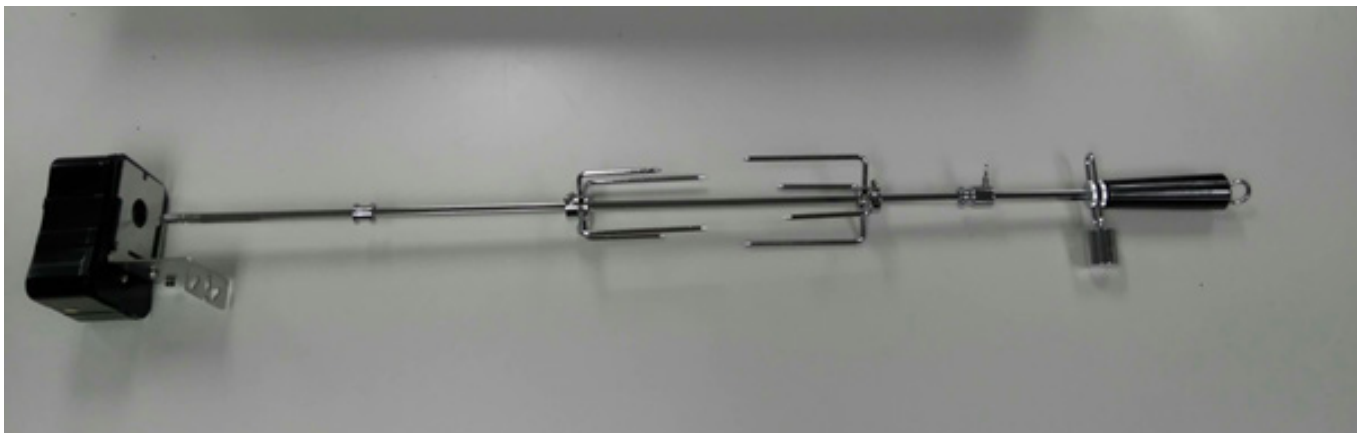
Śrubokręt krzyżakowy, klucz płaski 10mm

CZĘŚCI ROŻNA



MONTAŻ ROŻNA

Wsuń zęby na rożen. Włóż kolejno pierścień regulacyjny ze śrubą, okrągłą nakrętkę, przeciwcieżar, nakrętkę i uchwyt na gwintowany koniec. Wsuń pierścień regulacyjny bez śruby na ostro zakończony koniec rożna.



MONTAŻ WSPORNIKA ROŻNA DO GRILLA

Otwórz pokrywę grilla. Przykręć wspornik za pomocą dwóch dostarczonych śrub. Otwory montażowe znajdują się w bocznej ścianie obudowy grilla.



MONTAŻ SILNIKA I ROŻNA DO GRILLA

Wsuń silnik rożna na wspornik i włóż pręt rusztu do czterokątnej tulejki w silniku, tak jak pokazano powyżej. Pozostaw tulejkę w otworze w bocznej ścianie, aby zminimalizować tarcie podczas obracania.



Podczas korzystania z rożna, przesuwaj przeciwciężar tak, aby zrównoważyć ciężar żywności.

LOKALIZACJA

Grill jest przeznaczony tylko do użytku na zewnątrz i powinien być umieszczony w miejscu dobrze wentylowanym. Upewnij się, że są zachowane minimalne odległości.

MINIMALNA ODLEGŁOŚĆ:

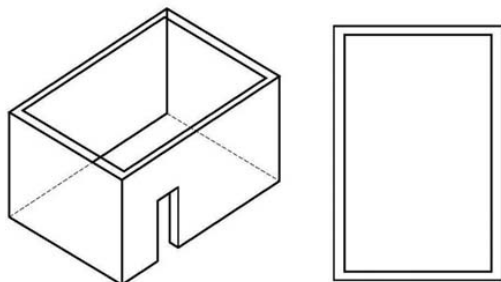
- Od boków: 430 mm; od tyłu :430 mm
- Od góry (pionowo):1000 mm

Grill należy trzymać z dala od substancji łatwopalnych! To urządzenie może być używane tylko na poziomie ziemi i na wolnym powietrzu z naturalną wentylacją, gdzie ewentualne wycieki gazu i spaliny będą wywiewane przez wiatr i naturalną konwekcję. Ten grill nie jest przeznaczony do użytku na morzu.

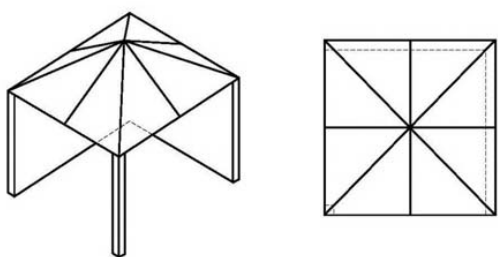
ZAMKNIĘTY OBSZAR, W KTÓRYM UŻYWANE BĘDZIE URZĄDZENIE, MUSI SPEŁNIĆ JEDEN Z NASTĘPUJĄCYCH WARUNKÓW:

1. 1. Pomieszczenie ze ścianami ze wszystkich stron musi posiadać przynajmniej jeden stały otwór na poziomie gruntu (bez pokrywy).
2. 2. Częściowo zamknięte pomieszczenie z zadaszeniem i nie więcej niż dwiema ścianami.
3. 3. W przypadku częściowo zamkniętego pomieszczenia, składającego się z zadaszenia i więcej niż dwóch ścian obowiązuje:
 - a) co najmniej 25% całkowitej powierzchni ścian jest otwarte i przepływ powietrza nie jest zakłócony
 - b) co najmniej 30% pozostałej powierzchni ścian jest otwarte i przepływ powietrza nie jest zakłócony
4. W przypadku balkonów co najmniej 20% całkowitej powierzchni ścian przedniej, bocznej i tylnej musi być otwarte i przepływ powietrza nie może być zakłócony

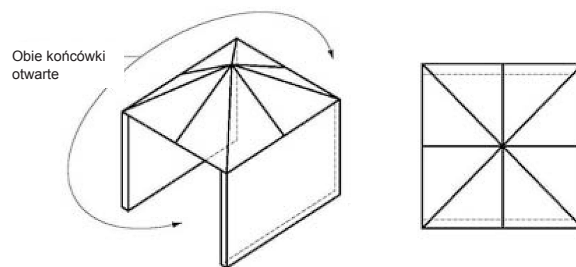
Patrz następujące ilustracje:



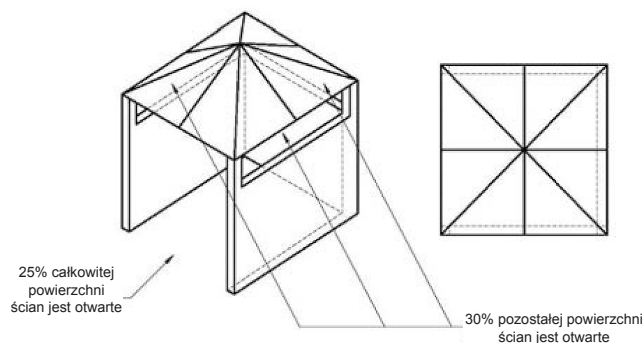
ILUSTRACJA F1-OBSZAR ZEWNĘTRZNT-PRZYKŁAD 1



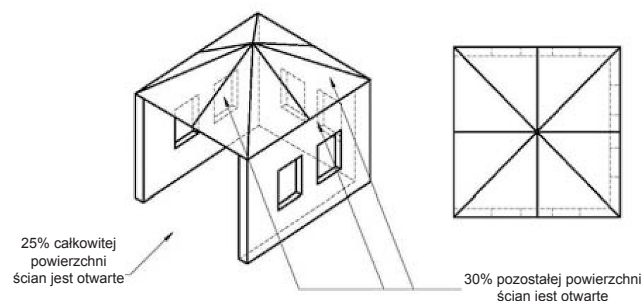
ILUSTRACJA F2-OBSZAR ZEWNĘTRZNT-PRZYKŁAD 2



ILUSTRACJA F3-OBSZAR ZEWNĘTRZNT-PRZYKŁAD 3



ILUSTRACJA F4-OBSZAR ZEWNĘTRZNT-PRZYKŁAD 4



ILUSTRACJA F5-OBSZAR ZEWNĘTRZNT-PRZYKŁAD 5

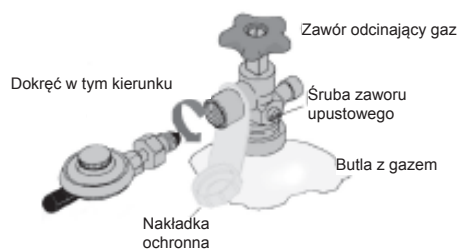
INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie grilla. Jeśli musisz wymienić butlę z gazem, sprawdź, czy jest ona zamknięta i nie ma w pobliżu źródeł zapłonu (papierosów, otwartego ognia, iskier itp.). Sprawdź wąż gazu i upewnij się, że nie jest skręcony lub nadmiernie napięty. Wąż powinien zwiisać swobodnie - bez zagięć, zagnieceń i załamań, które mogłyby blokować swobodny przepływ gazu. Oprócz miejsca połączenia z grillem, żadna część węża nie może dotykać gorących części urządzenia. Sprawdź wąż przed każdym użyciem. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na nowy, który jest przystosowany do stosowania z gazem LPG i spełnia przepisy krajowe. Jego długość nie może przekraczać 1,5 m. Niezachowanie minimalnych odstępów może spowodować brak cyrkulacji powietrza wokół grilla i w efekcie zapłon, co spowoduje unieważnienie gwarancji producenta.

INFORMACJE O GAZIE I REDUKTORZE

Ten grill jest przeznaczony do użytku tylko z gazem LPG. Zalecane są butle o wadze 4,5 kg lub więcej. Reduktor powinien mieć ciśnienie wyjściowe 2,75 kPa. Musisz mieć odpowiednią butlę i reduktor, aby grill działał sprawnie i bezpiecznie. Zapytaj lokalnego sprzedawcę gazu o najbardziej odpowiednią butlę gazową. Charakterystyka dostarczonego reduktora jest zatwierdzona do użytkowania z tym grillem. Gwint ma rozmiar 5/8" x 18.

W celu uzyskania dalszych informacji zapoznaj się z AS/ NZS5601/AG601. Butla gazowa musi być używana i przechowywana zawsze w pozycji pionowej



PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM

To urządzenie jest przystosowane wyłącznie do pracy z niskociśnieniowym butanem, propanem lub mieszaniną gazów i powinno być podłączone do odpowiedniego reduktora niskociśnieniowego za pomocą elastycznego węża. Grill jest przystosowany do pracy z:

- butanem z reduktorem 28-30 mbar – kat. I3+
- propanem z reduktorem 37 mbar – kat. I3+
- butanem, propanem lub ich mieszaniną z reduktorem 37 mbar – kat. I3B/P(37)
- butanem, propanem lub ich mieszaniną z reduktorem 30 mbar i 50 mbar – kat. I3B/P(30) lub odpowiednio I3B/P(50).

Używaj tylko odpowiedniej butli gazowej do tego grilla. Jeśli nie masz pewności, skonsultuj się ze sprzedawcą.



UWAGA!

W grillu można używać tylko gazu o właściwościach wymienionych na tabliczce znamionowej.

WĄŻ GAZOWY I REDUKTOR

Używaj tylko reduktorów i przewodów przewidzianych do użycia z gazem LPG pod odpowiednim ciśnieniem.

Reduktor powinien być zgodny z normą EN12864 i obowiązującymi przepisami krajowymi, które można znaleźć u najbliższego dystrybutora produktów gazowych. Zobacz dane techniczne. Używanie regulowanego ciśnienia jest surowo zabronione.

Szacowany czas eksploatacji reduktora wynosi 10 lat. Zaleca się wymianę reduktora w ciągu 10 lat od daty produkcji lub zgodnie z przepisami krajowymi. Wąż zastępczy powinien być zgodny z klasą 3 normy EN1763-1.

Wąż musi być zgodny z normami krajowymi. Długość węża musi wynosić minimalnie 0,7 metra i maksymalnie 1,5 metra. Zużyty lub uszkodzony wąż należy wymienić. Upewnij się, że wąż nie jest zatłoczony, zaciśnięty lub styka się z innymi częściami grilla (z wyjątkiem połączenia). Zaleca się wymianę węża po 1 roku od daty produkcji lub zgodnie z przepisami krajowymi.

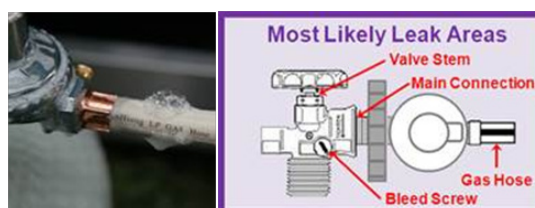
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

Kiedy sprawdzać szczelność: Butla z gazem, reduktor węża powinny być sprawdzane pod kątem wycieków za każdym razem, gdy reduktor jest ponownie podłączany do butli z gazem. Powinno

Jak sprawdzać szczelność: Do sprawdzania szczelności potrzebny jest roztwór wody z mydłem. Dobrym rozwiązaniem jest mieszanie płynnego mydła do rąk z wodą. Nie używać innych środków czystości.

Wlej trochę wody z mydłem do butelki z rozpylaczem lub do naczynia. Obróć butlę z gazem, ale nie uruchamiaj grilla. Następnie spryskaj cały zawór, reduktor i zespół węża za pomocą mydła, również miejsce podłączenia węża do grilla. Wodę z

mydłem można również nanieść za pomocą pędzla. W przypadku wycieku gazu powstają pęcherzyki i może być wyczuwalny zapach gazu. Jeśli znajdziesz nieszczelność, natychmiast zakręć butlę z gazem!



Nie włączaj i nie próbuj używać grilla, jeśli istnieje wyciek gazu. Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą grilla w celu naprawy

OBSŁUGA



UWAGA!

Przed przejściem dalej upewnij się, że rozumiesz informacje dotyczące bezpieczeństwa zawarte w tej instrukcji.

Nie powinno się zakrywać więcej niż 66% powierzchni do gotowania. Jeśli powierzchnia grilla zostanie całkowicie zakryta płytkami, doprowadzi to do nadmiernego gromadzenia ciepła i uszkodzenia urządzenia.

- Jeśli nie korzystasz z grilla, nigdy nie zostawiaj palników włączonych na dłużej niż 10 minut. Jeśli palnik syczy po zapaleniu, może to oznaczać, że płonie on w środku. Wyłącz palnik, pozwól mu się schłodzić i spróbuj ponownie.
- Po każdym użyciu zamknij zawór butli gazowej.
- Nie używaj plastikowych ani szklanych naczyń na grillu.
- Nie używaj grilla podczas silnych wiatrów.
- Nie kładź butli z gazem na płasko (zawsze pionowo).
- Nie pozwól, aby wąż gazowy lub kabel elektryczny dotykały gorącej części grilla.
- Nie należy opierać się na bocznych półkach grilla. Nie należy również próbować go przenosić, podnosząc boczne półki.
- Przed pierwszym grillowaniem dokładnie wyczyść grill ciepłą wodą z mydłem. Jest to konieczne w celu usunięcia pozostałości rozpuszczalników, oleju i smaru, które mogły pozostać po procesie produkcji. Płytkę i ruszt do grillowania należy wyczyścić w ten sam sposób.



UWAGA:

Przed pierwszym użyciem, grill musi działać przez 30 minut na ustawieniu „LOW”.



WAŻNE

Regulator dostarczony z tym grillem może posiadać zabezpieczenie przed nadmiernym przepływem gazu. W przypadku wystąpienia usterki reduktora, zostanie ono aktywowane, aby zapobiec nadmiernemu przepływowi gazu. Ważne jest, aby operator grilla miał pewność, że wszystkie zawory gazu na grillu są zamknięte przed otwarciem zaworu butli gazowej. Jeśli zawory gazu na grillu będą otwarte w momencie otwarcia zaworu butli z gazem, zostanie aktywowane zabezpieczenie, co zapobiegnie zapaleniu grilla. Aby zresetować zabezpieczenie, zamknij zawory gazowe na grillu i zawór butli gazowej, odczekaj 1

ROZPALANIE GRILLA

Rozpalanie grilla jest bardzo proste, ale musi być wykonane z należytą starannością. Upewnij się, że gaz na butli jest włączony. Jeśli twój grill ma pokrywę, upewnij się, że jest ona otwarta.

ROZPALANIE ZA POMOCĄ ISKRY

Naciśnij pokrętkę i przekręć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w położenie „HI”. Powinieneś usłyszeć klikanie, gdy zapalnik generuje iskry. Gdy tylko palnik się zapali, zwolnij przycisk zapłonu.

TRUDNOŚCI W ROZPALANIU GRILLA

Jeśli palnik nie zapali się za pierwszym razem, sprawdź regulatory gazu i spróbuj jeszcze kilka razy. Jeśli palnik nie zapłonął, odczekaj kilka minut, aby umożliwić rozproszenie gazu przed kolejną próbą. Jeśli palnik nadal nie zapłonął, skonsultuj się ze sprzedawcą.



UWAGA:

Nieprawidłowe rozpalanie grilla może doprowadzić do niebezpieczeństwa.




PALNIK GŁÓWNY I PALNIK BOCZNY

1. Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.
2. Sprawdź, czy wszystkie pokrętki są w pozycji "OFF".
3. Otwórz zawór butli gazowej.



UWAGA:

Nieprawidłowe rozpalanie grilla może doprowadzić do niebezpieczeństwa.




4. Z pozycji "OFF", naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI"  aż usłyszysz kliknięcie.
5. Powtórz krok 4 około 3-4 razy, aż palnik zapłonie.
6. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie rozpocząć ponownie od kroku 4.
7. W podobny sposób zapal pozostałe palniki.
8. Obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę w zależności od zapotrzebowania w pozycji od "HI"  do "LO" .

RĘCZNE ROZPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA




WAŻNE






Użyj długich zapałek lub zapalniczki do grilla, aby uniknąć poparzenia

1. Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.
2. Sprawdź, czy wszystkie pokrętki są w pozycji "OFF".
3. Otwórz zawór butli gazowej.
4. Z pozycji "OFF", naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" .
5. Przyłóż płonącą zapałkę (poprzez uchwyt na zapałki) do palnika.
6. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie rozpocząć ponownie od kroku 4.
7. W podobny sposób zapal pozostałe palniki.
8. Obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę w zależności od zapotrzebowania w pozycji od "HI"  do "LO" .



RĘCZNE ROZPALANIE BOCZNEGO PALNIKA

1. Sprawdź, czy wszystkie pokrętki są w pozycji "OFF", po czym odkręć zawór butli z gazem. Podczas rozpalania trzymaj się jak najdalej od grilla.
2. Podnieś osłonę bocznego palnika.
3. Naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" .
4. Żeby nie poparzyć rąk, użyj uchwytu do zapałek i długiej zapałki lub zapalniczki do grilla, aby zapalić palnik ręcznie. Przyłóż płomień do palnika, aż zapłonie.
5. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie spróbować ponownie. Jeśli palnik nadal nie zapłonął, skonsultuj się ze sprzedawcą.

ROZPALANIE TYLNEGO PALNIKA

1. Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.
2. Sprawdź, czy wszystkie pokrętki są w pozycji "OFF".
3. Otwórz zawór butli gazowej.
4. Użyj pokrętki tylnego palnika w połączeniu z przyciskiem zapłonu elektronicznego na palniku półki bocznej.
5. Naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" .
6. Wciskaj pokrętkę przez 8 sekund na "HI"  naciskając jednocześnie przycisk zapłonu elektronicznego.
7. Powtórz powyższe kroki około 3-4 razy, aż palnik zapłonie.
8. Kiedy tylny palnik się zapali, przytrzymaj pokrętkę w pozycji "HI"  przez 20 sekund, aż palnik się ustabilizuje, a następnie zwolnij nacisk.
9. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie spróbować ponownie.
10. Obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę w zależności od zapotrzebowania w pozycji od "HI"  do "LO" .

RĘCZNE ROZPALANIE TYLNEGO PALNIKA

1. Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.
2. Sprawdź, czy wszystkie pokrętki są w pozycji "OFF".
3. Otwórz zawór butli gazowej.
4. Naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" .
5. Przyłóż płonącą zapałkę (poprzez uchwyt na zapałki) do palnika. **DOTYCZY TYLNEGO PALNIKA:** Gaz potrzebuje więcej czasu, aby dotrzeć do tylnego palnika. Kiedy tylny palnik się zapali, przytrzymaj pokrętkę w pozycji "HI"  przez 20 sekund, aż palnik się ustabilizuje, a następnie zwolnij nacisk.
6. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie rozpocząć ponownie od kroku 4.



WAŻNE

Gdy tylny palnik jest zapalony po raz pierwszy, zarówno tylny, jak i gazowy przewód prowadzący od zaworu do palnika (od przodu do tyłu grilla) musi być napełniony gazem, aby zapłon mógł się powieść. W tym celu należy przycisk dla tylnego palnika obracać powoli w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz dźwięk zapłonu (kliknięcie). Powtórz ten proces ale zatrzymaj się tuż przed zapłonem, przytrzymaj przycisk przez około 10 sekund, aby umożliwić przepływ gazu do tylnego palnika, a następnie obróć go do samego końca, aby zapalić gaz. Oświetlenie tylnego palnika prawdopodobnie nie zadziała za pierwszym razem, w takim przypadku powtórz proces.



UWAGA:

Tylny palnik działa tylko na wysokim ustawieniu temperatury.



WAŻNE

Przechowuj butelkę z wodą z mydłem w pobliżu zaworu zasilania gazem i sprawdź połączenia przed każdym użyciem.



UWAGA!!

- Nie zapalaj grilla, jeśli wyczuwalny jest zapach gazu.
- Ważne jest, aby upewnić się, że wszystkie zawory regulacyjne, w tym zawór butli gazowej, są wyłączone po użyciu.
- Gdy używany jest rożen i tylny palnik i potrzebne jest dodatkowe ciepło, należy użyć 1 lub 2 palników głównych przy ustawieniu na niską temperaturę.
- Nie używaj tylnego palnika w połączeniu z palnikami głównymi przy ustawieniu na wysoką temperaturę przy zamkniętej pokrywie.
- UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO: Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą należy zachować wyjątkową ostrożność. Należy regularnie sprawdzać temperaturę wewnątrz grilla, aby zapewnić bezpieczeństwo gotowania.
- Nadmiar ciepła może prowadzić do pożaru.



UWAGA!

Grillowanie przy zamkniętej pokrywie i palnikach ustawionych na wysoką temperaturę stanowi ryzyko pożaru. Gdy pokrywa jest zamknięta, duża ilość ciepła zostaje uwięziona wewnątrz grilla. Dlatego ważne jest, aby wszystkie palniki były ustawione na niską temperaturę, aby zapobiec spaleniu jedzenia i uszkodzeniu grilla. Unikaj niepotrzebnego podnoszenia pokrywy, ponieważ powoduje to utratę ciepła. Użyj wskaźnika, aby sprawdzić temperaturę wewnątrz grilla.
**NIE POZWÓL NA PRZEGRZANIE GRILLA.
PODZAS GOTOWANIA NIE POWINNO SIĘ
POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU!**

Ze względów bezpieczeństwa płyty i ruszt do grillowania są mniej gorące od przodu grilla.

WYŁĄCZANIE PALNIKA

Aby ustawić palnik w pozycji "OFF", konieczne są dwa kroki. (1) Przekręć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara na "HI" (2) po czym naciśnij i przekręć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara na "OFF".

WYŁĄCZANIE GRILLA

Po zakończeniu korzystania z grilla, zakręć butlę z gazem. Wciśnij, a następnie całkowicie przekręć wszystkie zawory regulacyjne zgodnie do pozycji "OFF". Zaczekaj, aż grill wystarczająco ostygnie, zanim zamkniesz pokrywę. Po schłodzeniu, gdy już nie będzie używany, grill powinien zostać przykryty, aby chronić go przed wpływem środowiska zewnętrznego.

RUSZT PODGRZEWAJĄCY

Ruszt podgrzewający podtrzymuje w wygodny sposób utrzymuje temperaturę jedzenia lub podgrzewa m.in. bułki lub inne pieczywo. Przed użyciem upewnij się, że ruszt podgrzewający jest prawidłowo zainstalowany.

GRILLOWANIE

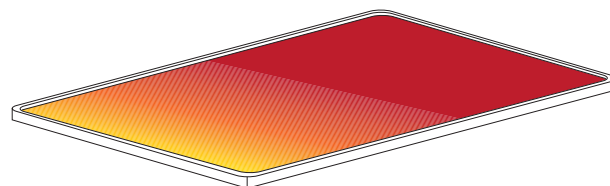
Palniki ogrzewają osłony pod grillem, które z kolei podgrzewają żywność. Naturalne soki powstające podczas gotowania spadają na osłony palników i wyparowują. Powstający dym przywiera do grillowanego jedzenia i nadaje mu wyjątkowy smak.

PŁYTA GŁADKA/ŻEBROWANA

Palniki ogrzewają płytę bezpośrednio. Pozwala ona na grillowanie mniejszych potraw, takich jak owoce morza, które mogą spadać z rusztu. Nadają się również do przygotowania potraw wymagających krótkiego gotowania w wysokiej temperaturze, takich jak warzywa i mniejsze kawałki ryb. Można ją też stosować podobnie jak patelnię kuchenną – do smażenia steków, jaj sadzonych itp. **NIE UŻYWAJ RÓWNOCZEŚNIE PŁYTY I MISKI DO GRILLOWANIA. MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR.**

UŻYCIE POKRYWY

B Grille wyposażone w pokrywę dają możliwość pieczenia potraw (duże kawałki mięsa, całe kurczaki itp.).



TO DOPROWADZIĆ DO PRZEGRZANIA GRILLA I

Nieco niższą temperaturę z przodu grilla można skompensować obracając jedzenie na płycie grilla lub ruszcie.

KONTROLA SPALANIA SPADAJĄCEGO TŁUSZCZU

Płomień oraz dym ze spalania tłuszczu i soków nadaje mięsu typowy smak grilla, ale w nadmiarze powoduje jego przypalanie. Aby kontrolować to zjawisko, zaleca się usunięcie nadmiaru tłuszczu z mięsa i drobiu przed grillowaniem. Ponadto podczas grillowania palniki powinny być ustawione na niskim poziomie ciepła.

Spalaniu można zapobiec, wysypując sodę oczyszczoną lub sól na osłony palników. Pamiętaj o ochronie dłoni, kiedy działasz blisko powierzchni grillującej.

Jeśli zapali się tłuszcz na tacy ociekowej, zamknij wszystkie zawory gazu na grillu oraz zawór butli i zaczekaj, aż płomień zgaśnie. Nie wyjmuj tacy ociekowej ani nie wlewaj do niej wody.

GRILLOWANIE Z OPCJONALNYMI AKCESORIAMI UŻYWANIE ROŻNA (OPCJONALNIE)

Umieść mięso centralnie i umocuj za pomocą zębów, obracając ręcznie rożen, aby sprawdzić jego wyważenie. W razie potrzeby, popraw ułożenie mięsa. Włóż spiczasty koniec rożna do silnika i sprawdź, czy wszystko działa prawidłowo.

Zastosowanie tylnego palnika do smażenia na grillu może się różnić w zależności od preferencji użytkownika. Jedną z możliwości jest użycie 1 - 3 głównych palników, aby przygotować pieczeń, a następnie tylnego palnika do zbrązowienia potrawy. Samodzielne zastosowanie tylnego palnika do przygotowania pieczeni może zająć dużo czasu, w zależności od wielkości kawałka mięsa. Gdy pokrywa jest zamknięta, nie używaj tylnego palnika w połączeniu z głównymi palnikami, ustawionymi na wysoki poziom ciepła.



UWAGA!

Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą należy zachować wyjątkową ostrożność. Należy regularnie sprawdzać temperaturę wewnątrz grilla, aby zapewnić bezpieczeństwo gotowania. Nadmiar ciepła może prowadzić do pożaru

1. Ostrożnie zdejmij żeliwne powierzchnie do grillowania i ruszt podgrzewający z grilla.
2. Umieść osłony palników na obszarze, który będzie podgrzewał grillowane mięso.

3. Wsuń jeden z zębów do mięsa na rożen i dokręć śrubę skrzydełkową, aby go zabezpieczyć. Włóż mięso na rożen i popchnij je na środek prętu. Upewnij się, że zęby mocno trzymają mięso. Wbij drugi ząb w mięso i dokręć śrubę skrzydełkową, gdy będzie on dobrze umiejscowiony. Żywność powinna być wyważona i umieszczona bezpiecznie na środku prętu, aby rożen mógł się swobodnie obracać bez dotykania powierzchni grilla. Luźne kawałki mięsa należy zabezpieczyć, aby nie zwisały i nie zakłócały obrotu rożna.
4. Włóż spiczasty koniec rożna do silnika i umieść drugi koniec na przeciwległym uchwycie.
5. Włącz grilla.
6. Włącz silnik, aby uruchomić rożen. Pokrywa została zaprojektowana tak, aby mogła być zamknięta podczas grillowania.
7. Zawsze grilluj na najniższym ustawieniu ciepła, aby uniknąć poparzenia lub przypalenia potrawy.
8. **NIE POZWÓL NA PRZEGRZANIE GRILLA. PODCZAS GOTOWANIA NIE POWINNO SIĘ POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU!**
9. Podczas pieczenia na rożnie z ciepłem pośrednim (nie używając palnika bezpośrednio pod rożnem – pieczenie jak w piecu), pod potrawą można umieścić blachę (która nie jest częścią zestawu w niektórych modelach), aby złapać kapiącą tłuszcz i soki.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Grill należy czyścić po każdym użyciu oraz po długim okresie nieużywania. Przed czyszczeniem upewnij się, że grill i jego elementy wystarczająco ostygły. Nie należy wystawiać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych oraz przechowywać go w wilgotnych pomieszczeniach.

- Nie polewaj grilla wodą, gdy jego powierzchnia jest gorąca.
- Nie dotykaj gorących części bez rękawiczek.

Mimo że nasze produkty są wytwarzane zgodnie z najwyższymi standardami jakości i zostały podjęte wszelkie środki, aby uczynić je jak najbardziej odpornymi na warunki atmosferyczne, nie możemy brać odpowiedzialności za rdzewienie odsłoniętych części metalowych, z wyjątkiem części wadliwych. Aby przedłużyć żywotność grilla, zdecydowanie zalecamy zakrycie urządzenia, gdy nie jest używane, szczególnie w miesiącach zimowych.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE STALI NIERDZEWNEJ

Stal nierdzewna zachowuje się najlepiej, gdy jest niezabrudzona - czystość jest niezbędna dla maksymalnej odporności na korozję i utrzymania dobrego wyglądu oraz trwałości grilla.

RODZAJE ZANIECZYSZCZEŃ POWIERZCHNIOWYCH

ODCISKI PALCÓW I PLAMY

Odciski palców i drobne plamy spowodowane normalnym użyciem to zanieczyszczenia, które występują najczęściej. Można je usunąć za pomocą środka do czyszczenia szkła lub miękkiej ściereczki. Następnie powinno się dokładnie spłukać umyte powierzchnie ciepłą wodą.

BRUD

Stal nierdzewna brudzi się podobnie jak każda inna powierzchnia narażona na działanie czynników atmosferycznych, szczególnie w obszarach nadmorskich. Czyszczenie ciepłą wodą z łagodnym detergentem lub bez niego jest wystarczające. Sprawdź się również łagodne proszki do szorowania. Można ich używać z ciepłą wodą, szczotkami nylonowymi, gąbkami lub ręcznikami papierowymi. Należy unikać szczotek i wełny stalowej, ponieważ ich cząsteczki mogą osadzać się na powierzchni grilla, co może doprowadzić do RDZEWIENIA. Po czyszczeniu należy zawsze spłukać czystą, ciepłą wodą.

TŁUSZCZ

Podczas przygotowywania żywności może dojść do zabrudzenia powierzchni tłuszczem. Jeśli go nie usuniesz, może on powodować korozję lub zaburzyć ciągłość górnych warstw powierzchni. W związku z tym konieczne jest regularne usuwanie tłustych zabrudzeń.

RODZAJE ŚRODKÓW CZYSTOŚCI I METODY CZYSZCZENIA

Uważaj, aby nie zarysować powierzchni, co może doprowadzić do jej korozji, jeśli środki czyszczące nie zostaną całkowicie usunięte. Jeśli nie jest to absolutnie konieczne, należy unikać środków szorujących.

ŚCIERKA I CZYSTA WODA

W przypadku małych plam i zanieczyszczeń zaleca się miękką ścierkę i czystą, ciepłą wodę. Spłukanie czystą wodą i wytarcie na sucho zapobiegnie powstaniu plam wodnych.

ŚRODKI CZYSZCZĄCE

Istnieją dwa rodzaje detergentów: ścierne i nieścierne. Środki ścierne są bardziej skuteczne, ale mogą również zarysować mytą powierzchnię. Do czyszczenia niezbędny jest neutralny detergent o niskiej zawartości chloru. Powszechnie stosowaną metodą czyszczenia jest naniesienie środka czystości na powierzchnię ścieranie go ścierką wzdłuż rysunku słoików lub linii polerowania (nie w poprzek). Następnie oczyszczoną powierzchnię należy dokładnie spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ścierką, aby uniknąć plam wodnych.

PIELĘGNACJA STALI NIERDZEWNEJ W TWOIM GRILLU

Twój grill ma elementy ze stali nierdzewnej. Wszystkie gatunki stali nierdzewnej wymagają dobrej pielęgnacji i ochrony, aby zachować swój wygląd. Wbrew popularnej opinii stal nierdzewna wymaga konserwacji i nie jest całkowicie odporna na rdzę. Nawet najbardziej zaawansowana stal nierdzewna musi być często czyszczona, aby uniknąć utleniania i innych znamion korozji. Współczesna estetyka wymaga, aby grill był wykonany ze szcztokowanej stali nierdzewnej. Ta powierzchnia jest uzyskiwana przez poddawanie arkuszy stali nierdzewnej procesowi szlifowania, który usuwa wysoki połysk i pozostawia szcztokowaną powierzchnię. Szcztokowana stal nierdzewna wymaga częstego czyszczenia i pielęgnacji, aby zachować jej atrakcyjność. W przypadku niewystarczającej dbałości można w dłuższej perspektywie spodziewać się oznak korozji. Stal nierdzewna w żadnym wypadku nie jest materiałem bezobsługowym.

Utrzymywanie stali nierdzewnej w czystości zwiększa prawdopodobieństwo optymalnej odporności na korozję. Aby zachować atrakcyjny wygląd i żywotność grilla, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami dotyczącymi pielęgnacji stali nierdzewnej:

- Zalecamy nałożenie cienkiej warstwy oliwy z oliwek na nową powierzchnię ze stali nierdzewnej lub po oczyszczeniu i wysuszeniu. Oliwa z oliwek znakomicie chroni stal nierdzewną przed zanieczyszczeniami oraz korozją, eliminuje odciski palców i inne plamy, dzięki czemu stal wygląda jak nowa. Naniesienie oliwy ułatwia również późniejsze polerowanie.
- Do czyszczenia grilla użyj miękkich ściereczek lub gąbek.
- Nie używaj szczotek ani wełny stalowej
- Regularnie czyść odsłonięte powierzchnie.
- Po umyciu dokładnie spłucz wodą.
- Unikaj czyszczenia za pomocą detergentów zawierających chlor.
- Powierzchnie polerowane należy przecierać zgodnie z kierunkiem poleru, NIE w poprzek.
- Delikatnie czyść przedni panel. Silne tarcie może spowodować uszkodzenie nadruków.

ŻELIWNE PŁYTY DO GRILLOWANIA

Płytę należy przed pierwszym grilowaniem umyć gorącą

wodą z mydłem, aby usunąć olej i inne pozostałości procesu produkcyjnego. Przemyj czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia. Włóż płyty z powrotem do grilla przed jego rozpaleniem. Po zapaleniu grilla, płyty powinny się powoli nagrzewać przez okres 30 minut w stopniowo zwiększanej temperaturze. Podczas ogrzewania mogą pojawić się opary wypalanych pozostałości. Wyłącz grill, aby płyty mogły się ochłodzić. Teraz możesz pokryć ich powierzchnię olejem spożywczym. Upewnij się, że są one na tyle chłodne, aby można było bezpiecznie nałożyć olej. Posmaruj płytę olejem, pozostaw do całkowitego ostygnięcia, a następnie usuń nadmiar oleju. Grill jest teraz gotowy do użytku. Powtórz powyższą procedurę po każdym cyklu gotowania, aby płyta i ruszt były gotowe do użytku.

EMALIOWANE POWIERZCHNIE DO GRILLOWANIA

Elementy pokryte emalią wymagają ostrożnego traktowania i nie powinny być czyszczone środkami ściernymi ani szorstkimi narzędziami. Ich powierzchnia może pęknąć po uderzeniu lub upuszczeniu. Powierzchnie szklane NIE są nieprzywierające, wymagane jest użycie oleju spożywczego. Żywność może przylegać do przegrzanych lub nie naoliwionych powierzchni. Powierzchnie z emalii łatwiej czyścić po uprzednim namoczeniu.

KONSERWACJA PALNIKÓW

Pod warunkiem, że działają prawidłowo, wypalanie pozostałości jedzenia podczas normalnego użytkowania wystarczy, aby utrzymać palniki w czystości. Palniki powinny się wyjmować i czyścić co roku, lub kiedy pojawią się silne zabrudzenia (brud, owady), które mogą potencjalnie zatkać otwory palnika, głównie wlot powietrza lub szyję palnika.

Użyj czyścika, aby udzielić zatkane elementy. Podczas ponownego montażu zwróć uwagę, aby umieścić palniki tak, jak na obrazku. Szyja palnika pasuje do wylotu gazu, a górne kłapy kolektorów gazu pasują do górnej części palnika.

Zarówno palniki ze stali nierdzewnej, jak i osłony palników mają określoną żywotność. Są one często narażone na działanie marynat, bardzo wysoką temperaturę wewnątrz grilla oraz znajdują się w miejscu, które często jest omijane podczas czyszczenia. Części zamiennne są dostępne u lokalnego sprzedawcy grilla.

CZYSZCZENIE PALNIKÓW

W celu wyczyszczenia i/lub wymiany części zamiennych palnika lub problemów z zapłonem postępuj zgodnie z tymi instrukcjami.

1. Zakręć wszystkie zawory na grillu oraz zawór butli.
2. Wyjmij ruszty i miskę ociekową.
3. Użyj śrubokręta lub kombinerek z ostrymi końcówkami, aby wyjąć zawleczki pod każdą podstawą palnika.
4. Ostrożnie podnieś i wyciągnij każdy palnik.

Zalecamy trzy różne metody czyszczenia palników. Wybierz ten, który będzie dla Ciebie najłatwiejszy.

- a) Użyj sztywnego drutu (dobrze sprawdza się druciany wieszak na ubrania), aby wykonać mały haczyk. Przesuń haczyk kilka razy przez palnik i każdy jego otwór.



- b) Użyj małej szczotki do butelek z elastycznym uchwytem (NIE używaj szczotki drucianej) i przepchnij kilka razy palnik i każdy jego otwór.
 - c) Stosuj ochronę oczu: użyj sprężonego powietrza, aby przedmuchać palnik i każdy jego otwór. Sprawdź, czy każdy otwór przepuszcza powietrze.
5. Wyszczotkuj zewnętrzną powierzchnię palników za pomocą drucianej szczotki, aby usunąć pozostałości po żywności i

brud.

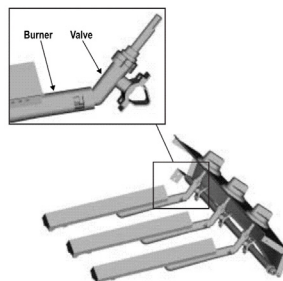
6. Jeśli jeden z otworów nadal jest zatkany, użyj sztywnego drutu (spinacz biurowy), aby go odetkać.
7. Sprawdź palnik pod kątem uszkodzeń. Z powodu normalnego zużycia i korozji, niektóre otwory mogą się powiększyć. W przypadku znalezienia większych pęknięć lub otworów, wymień palnik.



BARDZO WAŻNE:

Palnik musi być ponownie umieszczony w otworze zaworu. Zobacz instrukcję

8. Ostrożnie zamontuj palnik.
9. Ponownie zainstaluj zawleczki pod każdą stopą palnika.
10. Włóż z powrotem ruszty i miskę ociekową.



OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE PAJĄKÓW I OWADÓW

Pająki i owady mogą zagnieździć się w palnikach grilla i spowodować wypływ gazu z przodu palnika. Może to spowodować pożar, uszkodzenie grilla i stanowi niebezpieczeństwo dla zdrowia i życia osób.

KIEDY SZUKAĆ PAJĄKÓW

Powinieneś sprawdzić palniki co najmniej raz w roku lub natychmiast po wystąpieniu jednej z poniższych sytuacji:

- Wystąpienie zapachu gazu i żółty kolor płomieni.
- Grill nie osiąga pożądanej temperatury.
- Grill rozgrzewa się nierówno.
- Z palników słychać strzelanie.



UWAGA:

Podczas grillowania za pomocą tylnego palnika żywność piecze się we własnym sosie, a jego nadmiar kapie na blachę do pieczenia.

Korzystanie z grilla przy zamkniętej pokrywie jest bezpieczne, ale należy często sprawdzić temperaturę wnętrza. Grillowanie z użyciem tylnego palnika opiera się na powolnym pieczeniu, dzięki czemu żywność jest soczysta. Temperatura zewnętrzna i wiatr mogą mieć wpływ na temperaturę wewnątrz grilla. Powinno się utrzymywać temperaturę od około 165°C do 180°C.



UWAGA:

- Do blachy do pieczenia można dodać warzywa i zioła. Pieczenie z ich użyciem dodaje smaku przygotowywanej żywności.
- Gdy używany jest rożen i tylny palnik i potrzebne jest dodatkowe ciepło, należy użyć 1 lub 2 palników głównych przy ustawieniu na niską temperaturę.



UWAGA!

- Nie należy używać tylnego palnika w połączeniu z palnikami głównymi przy ustawieniu wysokiej temperatury, gdy pokrywa jest zamknięta.
- Uwaga / Niebezpieczeństwo: Podczas gotowania z pokrywą w pozycji zamkniętej należy zachować szczególną ostrożność. Aby zapewnić bezpieczne gotowanie, należy przeprowadzać częste kontrole temperatury.
- Zbyt dużo ciepła może spowodować pożar.

TACA OCIEKOWA

Po każdym użyciu sprawdź tacę ociekową, miskę ociekową oraz tackę aluminiową i usuń ewentualny osad tłuszczu. Nadmierne zabrudzenie może spowodować dymienie, pojawianie się płomienia, a nawet zapłon tłuszczu. Taka sytuacja może poważnie uszkodzić grill, a wynikiłe szkody nie są objęte gwarancją.

OBUDOWA GRILLA



UWAGA!

Zaniedbany grill może stanowić zagrożenie pożarem!

Regularnie usuwaj nadmiar tłuszczu z obudowy grilla za pomocą miękkiego czyścika. Nie ma potrzeby usuwania całego tłuszczu z obudowy. Jeśli chcesz całkowicie wyczyścić urządzenie, używaj tylko ciepłej wody z mydłem i szmatki do szczotki z włosiem nylonowym. Usuń powierzchnię do gotowania i palnik przed dokładnym czyszczeniem. Nie zanurzaj regulatorów gazu lub kolektora w wodzie. Sprawdź działanie palnika po zainstalowaniu w obudowie.

ŁĄCZENIE

Wszystkie śruby i trzepienie należy regularnie sprawdzać i dokręcać.

After each cooking session, turn the BBQ burners to the High (🔥) position and burn off for 5 minutes. This procedure will burn off food residue, thus making cleaning easier.

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Przechowuj grill w suchym i chłodnym miejscu. Przykryj palniki folią aluminiową, aby zapobiec gromadzeniu się owadów lub innych zanieczyszczeń w otworach palnika. Gdy nie jest używany, grill powinien być przykryty osłoną, aby chronić go przed działaniem warunków atmosferycznych. Jeśli grill ma być przechowywany wewnątrz budynku, butla gazowa musi zostać odłączona i pozostawiona na zewnątrz. Butla gazowa zawsze powinna być przechowywana na zewnątrz, w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od jakichkolwiek źródeł ciepła lub zapłonu. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać butli.

Aby zabezpieczyć grill, zaleca się użycie odpowiedniej osłony. Należy jednak pamiętać, że przed nałożeniem osłony ochronnej, grill powinien być chłodny, oczyszczony i dokładnie osuszony. Nieprzestrzeganie tych wymagań może spowodować, że osłona grilla stanie się źródłem korozji, a nie ochroną.



UWAGA:

Jeśli przechowujesz grilla przez dłuższy czas sprawdzaj od czasu do czasu czy nie pojawiła się korozja lub owady. Dla dodatkowej ochrony stosuj olej na powierzchniach. occasionally check for corrosion and insect habitation.

NUMER SERYJNY

Numer seryjny grilla znajduje na jego wewnętrznej powierzchni, na prawych drzwiach lub na ścianie bocznej. Jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy, podczas kontaktu z lokalnym sprzedawcą lub firmą Masport, prosimy o podanie tego numeru seryjnego, ponieważ pozwoli nam to szybko zidentyfikować urządzenie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

ZANIM SKONTAKTUJESZ SIĘ Z OBSŁUGĄ KLIENTA

Jeśli grill nie działa prawidłowo, skorzystaj z poniższej listy kontrolnej przed skorzystaniem z pomocy sprzedawcy.

URZĄDZENIE ZATWIERDZONE TYLKO DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO

UŻYWAJ WYŁĄCZNIE WĘŻA I REDUKTORA DOSTARCZONEGO PRZEZ PRODUCENTA! Jeśli konieczna jest wymiana, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta lub lokalnym sprzedawcą. Używanie nieautoryzowanych części może prowadzić do niebezpieczeństwa.

PRZECHOWYWANIE GRILLA

1. Wyczyść grill.
2. Gdy grill jest podłączony do butli z gazem, przechowuj go w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci.
3. Grill można przechowywać wewnątrz budynków TYLKO gdy odłączona jest butla gazowa. Butla musi być przechowywana na zewnątrz, z dala od dzieci. POD ŻADNYM POZOREM nie należy przechowywać butli z gazem wewnątrz budynków, garażów i innych zamkniętych pomieszczeń.
4. Jeśli grill jest przykryty osłoną, należy go sprawdzać co kilka tygodni.

CHECKLISTA

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIA
ZINTEGROWANY ZAPŁON Kiedy naciskasz i odkręcasz pokrętko:		
- Nie zapala się	Zablokowana dysza	Sprawdź drożność dyszy
- Brak iskry	Zabrudzenie lub poluzowanie połączeń elektrycznych	Przeczyść kabel i podłącz ponownie
- Nadal brak iskry	Zaciski elektrody są uszkodzone	Sprawdź elektrody i wymień, jeśli są uszkodzone
- Słaba iskra	Zawilgocenie/zabrudzenie elektrod	Przeczyść elektrody ręcznikiem papierowym
- Iskra pojawia się w innym miejscu niż na końcu elektrody	Uszkodzony kabel zapłonu	Wymień kabel zapłonu
- Nie zapala się	Zablokowana dysza	Sprawdź drożność dyszy
- Brak iskry	Zabrudzenie lub poluzowanie połączeń elektrycznych	Przeczyść kabel i podłącz ponownie
- Nadal brak iskry	Zabrudzona lub luźna bateria	Wyczyść baterię i włóż ją z powrotem
	Rozładowana bateria	Wymień baterię
	Złe bieguny baterii	Sprawdź baterię i włóż ją poprawnie
- Nadal brak iskry	Otwarty obwód spowodowany luźnymi wtykami przy jednostce zapłonowej	Ponownie zamontuj jednostkę zapłonową, upewniając się, że obwód został zamknięty
- Nadal brak iskry	Zaciski elektrody są uszkodzone	Sprawdź elektrody i wymień, jeśli są uszkodzone
- Słaba iskra	Zawilgocenie/zabrudzenie elektrod	Przeczyść elektrody ręcznikiem papierowym
- Iskra pojawia się w innym miejscu niż na końcu elektrody	Uszkodzony kabel zapłonu	Wymień kabel zapłonu
NIE MOŻNA ZAPALIĆ PALNIKA ZA POMOCĄ ZAPAŁKI	Brak gazu	Otwórz zawór butli gazowej
	Przepływ gazu nie jest płynny	Wyczyść rurki palnika
	Nieprawidłowy montaż palnika	Zamontuj palnik od nowa
ŻÓLTE LUB POMARAŃCZOWE PŁOMIENIE, WYCZUWALNY ZAPACH GAZU	Niepełne spalanie	Sprawdź wlot palnika pod kątem przeszkód (np. pająki) Sprawdź regulację wlotu powietrza Znajdź przyczynę!
MAŁY PŁOMIEŃ PRZY USTAWIENIU NA WYSOKIE CIEPŁO	Zagięty wąż gazowy	Wyprostuj wąż
	Zablokowany palnik lub dysza	Wyczyść
	Niskie ciśnienie gazu	Sprawdź butlę z gazem/ reduktor (str. 15)
	Grill nie został rozgrzany	Rozgrzej grill przez ok. 15 minut.
ZBYT INTENSYWNE SPALANIE TŁUSZCZU	Zbyt dużo tłuszczu na mięsie	Usuń nadmiar tłuszczu przed grillowaniem
	Zbyt wysoka temperatura	Ustaw odpowiednią temperaturę
	Osad z tłuszczu	Wyczyść
PŁOMIEŃ WYDOSTAJE SIĘ POZA GRILL	Zbyt mocny wiatr	Znajdź mniej wietrzne miejsce
DUŻY, PIONOWY OGIEŃ	Zbyt wysokie ciśnienie gazu	Skontaktuj się ze sprzedawcą gazu
NAGŁY, SZYBKI ZAPŁON GAZU	Zablokowany wlot palnika	Wyczyść
ZAPŁON TŁUSZCZU	Tłuszcz nagromadził się wewnątrz grilla	Zakręć wszystkie zawory na grillu, zawór butli, otwórz pokrywę i pozwól ogniu samemu wygasnąć. Wyczyść grilla, gdy ostygnie.

GWARANCJA

W przypadku zgłoszenia roszczeń wady materiałowe lub fabryczne urządzenia zostaną naprawione w ustawowym okresie gwarancyjnym. Decyzja o naprawie lub wymianie należy do nas. Ustawowy okres gwarancji jest oparty na przepisach prawnych kraju, w którym urządzenie zostało zakupione.

Nasza gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy:

- Przestrzegano tej instrukcji obsługi
- Z urządzenia korzystano zgodnie z przeznaczeniem
- Użyto oryginalnych części zamiennych

Gwarancja wygasa w przypadku:

- Wykrycia nieautoryzowanych prób naprawy
- Wykrycia nieautoryzowanych przeróbek
- Niewłaściwego użycia

Gwarancja nie dotyczy:

- Uszkodzenia lakieru spowodowanego normalnym zużyciem
- W przypadku części oznaczonych na karcie części zamiennych ramką xxxxxx (x)

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu przez konsumenta. Decydująca jest data na dowodzie zakupu. W celu złożenia reklamacji prosimy o przygotowanie tego oświadczenia gwarancyjnego oraz dowodu zakupu i skontaktowanie się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym. Oświadczenie to nie ma wpływu na ustawowe roszczenia kupującego względem sprzedawcy w ramach rękojmi.

Masport[®]

AL-KO Geräte GmbH
Ichenhauser Str. 14
D-89359 Kötzing, Germany