



(DE) (AT) (CH)

Bedienungsanleitung GASGRILL „MAYFIELD 3“

(IT) (CH)

Manuale di istruzioni BARBECUE A GAS "MAYFIELD 3"

(FR) (CH)

Mode d'emploi BARBECUE AU GAZ « MAYFIELD 3 »

(NL)

Gebruikshandleiding GASBARBECUE

"MAYFIELD 3"

(CZ)

Návod k použití PLYNOVÝ GRIL „MAYFIELD 3“

Version 2021
Item No. 3152

Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Zu Ihrer Sicherheit	5 - 6
Signalsymbole	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 6
Montage	6 - 9
Vorbereitung	6
Benötigtes Werkzeug	6
Grill zusammenbauen	6 - 9
Batterie einsetzen.....	9
Gasflasche anschließen.....	9 - 10
Regler und Schlauch	10
Aufbewahrung des Gerätes.....	10
Die Gasflasche	10
Verbindung zum Gerät	10
Gasleckstellen prüfen.....	10
Grill aufstellen.....	10
Vor dem Grillen	10
Bedienung.....	10 - 11
Wartung und Reinigung.....	11 - 12
Fehlerbehebung	12
Entsorgung	12
Konformitätserklärung.....	13
Technische Daten	13
Service	13
Inverkehrbringer	13
Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....	14

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

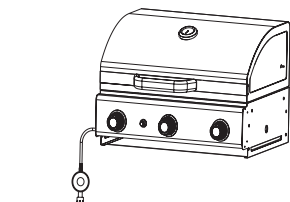


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

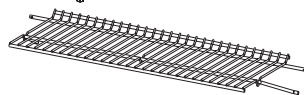
Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

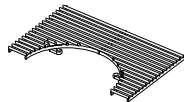
1 Brennergehäuse 1



2 Warmhalterost 1



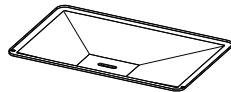
3 Grillrost 2



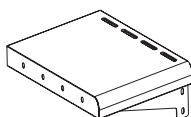
4 Flammverteiler 3



5 Fettauffangschale 1



6 linke Seitenablage 1



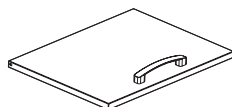
7 Haken 4



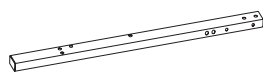
8 rechte Seitenablage 1



9 Tür 2



10 Standbein vorne rechts, lang (RF) 1



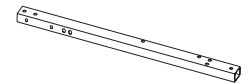
11 Standbein hinten rechts, lang (RB) 1



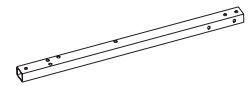
12 Querträger 1



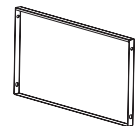
13 Standbein vorne links, kurz (LF) 1



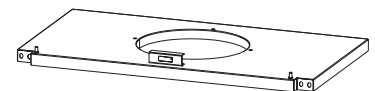
14 Standbein hinten links, kurz (LB) 1



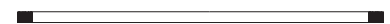
15 Seitenabdeckung 2



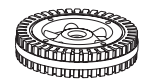
16 Bodenplatte 1



17 Achse 1



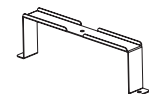
18 Rad 2



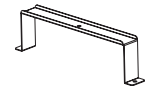
19 Radkappe 2



20 Gasflaschenträger (A) 1



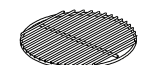
21 Gasflaschenträger (B) 1



22 Temperaturregler (3)



23 Einleger für Grillrost (1)



24 Fettbehälter (1)



Befestigungsteile

A M6x50 Schraube 8



B M6x10 Schraube 37



C M8 Mutter 2



D M5x16 Stufenschraube 2



E Unterlegscheibe 2



F Federring 2



G M5 Mutter 2



H M6 Mutter 5



Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten!

- Nur im Freien verwenden!
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.**
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.

- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gefahr Brandgefahr!



Grill **niemals** mit geschlossenem Deckel einschalten/zünden.

- Den Gasgrill bei geschlossenem Deckel nur mit kleiner Flamme betreiben.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die Gasflamme und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Flammen gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.

Gefahr Vergiftungsgefahr!



Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!



Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr!



Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Vorsicht! Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Sofort die Gaszufuhr der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen löschen.
- Keine elektrischen Geräte bedienen.
- Den umliegenden Bereich belüften.
- Leckstellenprüfung vornehmen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Wenn nach der Prüfung und der Leckstellenbeseitigung weiterhin Gasgeruch wahrgenommen wird, das Gerät nicht weiter benutzen. Umgehend einen Gas-Fachmann oder ihren Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, benachrichtigen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Den Gasgrill nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen (z. B. Benzin) oder anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufbewahren.

- Die Gasflasche muss während der Lagerung vom Gasgrill getrennt sein.
- Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Gasgrills aufbewahren.
- Die Gasflasche nicht direkt unter den Gasgrill stellen.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

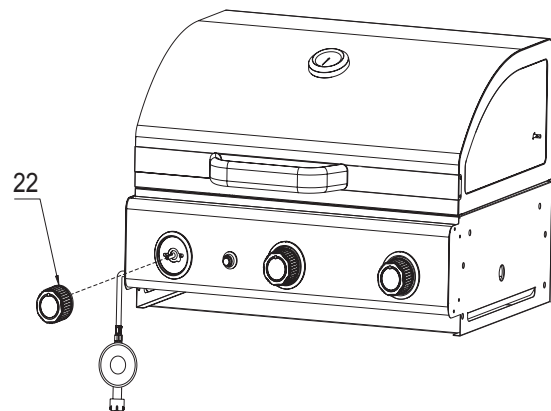
Benötigtes Werkzeug

- 1 x Kreuzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Schraubenschlüssel

Grill zusammenbauen

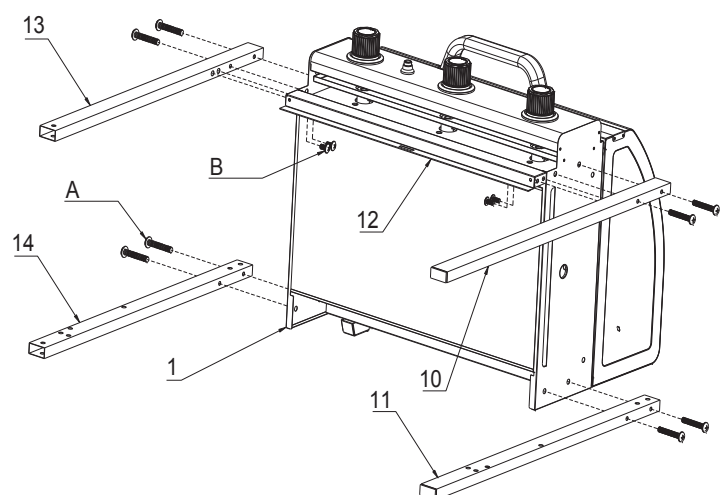
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
3. Legen Sie sich das benötigte Werkzeug in Reichweite. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Für den Aufbau werden zwei Personen benötigt.

Schritt 1



Stecken Sie die Temperaturregler (22) auf die Bedienleiste des Brennergehäuses (1).

Schritt 2

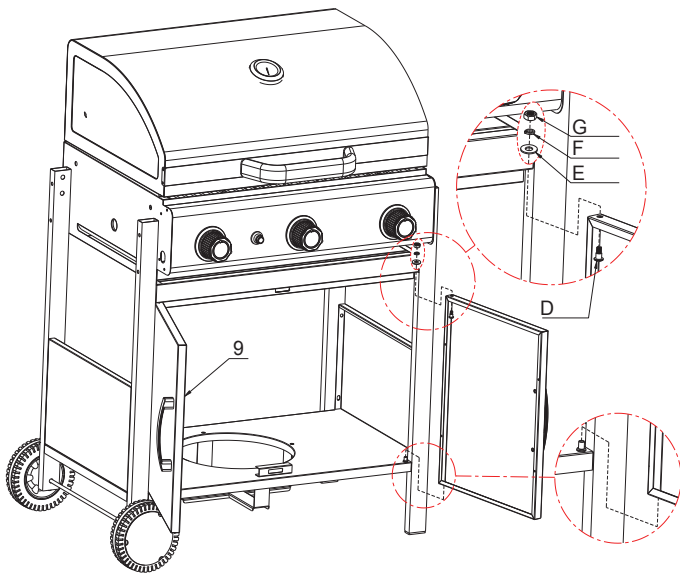


Befestigen Sie das lange Standbein (RB) (11) mit Schrauben (A) an der rechten hinteren Seite des Brennergehäuses (1).

Befestigen Sie das kurze Standbein (LB) (14) mit Schrauben (A) an der linken hinteren Seite des Brennergehäuses (1).

Befestigen Sie das kurze Standbein (LF) (13), den Querbalken (12) und das lange Standbein (RF) (10) mit Schrauben (A) und Schrauben (B) an der vorderen Seite des Brennergehäuses (1).

Schritt 7



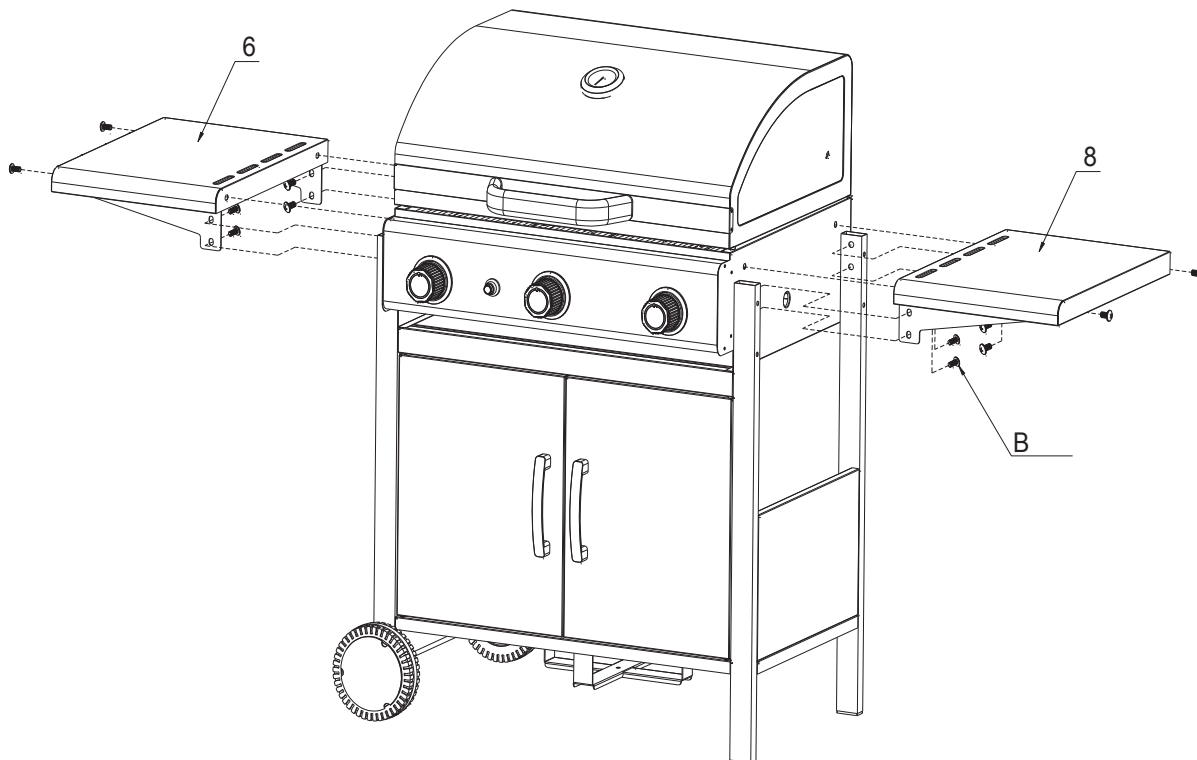
Setzen Sie die rechte Tür (9) unten rechts auf den Bolzen in der Bodenplatte.

Schieben Sie die Tür oben unter den Querträger.

Befestigen Sie die Tür mit einer Stufenschraube (D) einer Unterlegscheibe (E) einer Federscheibe (F) und einer Mutter (G).

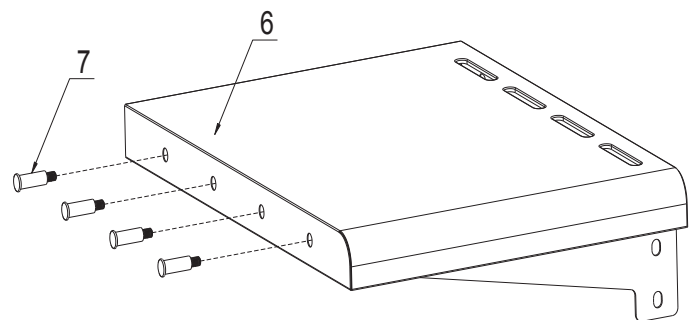
Wiederholen Sie die Schritte mit der linken Tür, auf der linken Seite.

Schritt 9



Befestigen Sie die linke Seitenablage (6) mit Schrauben (B), oben an den kurzen Standbeinen und dem Brennergehäuse.

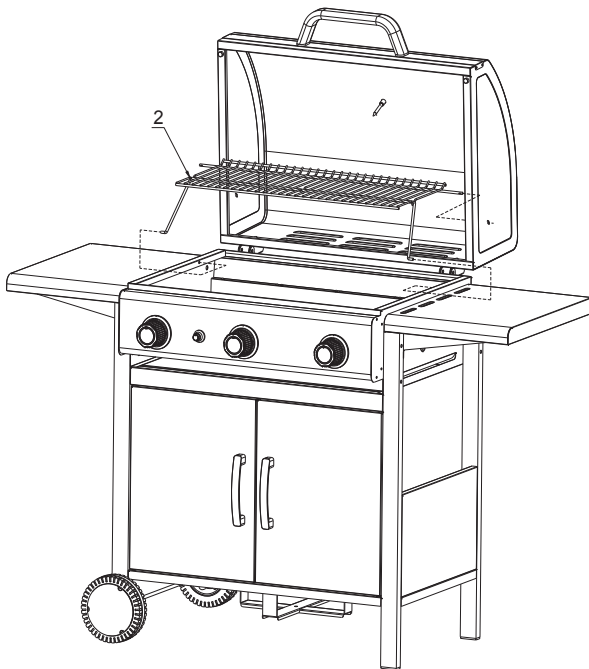
Schritt 8



Schrauben Sie die Haken (7) an die linke Seitenablage (6).

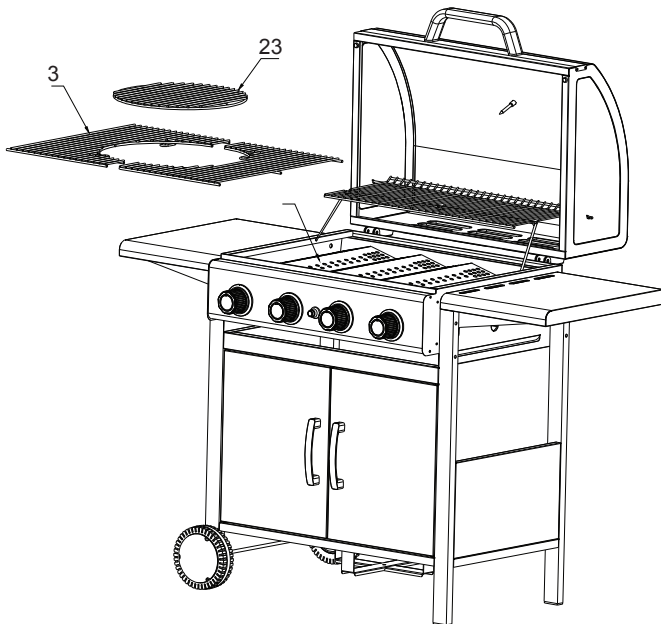
Befestigen Sie die rechte Seitenablage (8) mit Schrauben (B), oben an den langen Standbeinen und dem Brennergehäuse.

Schritt 10



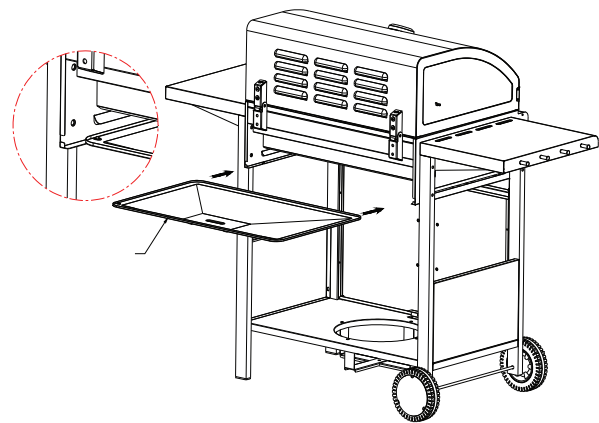
Hängen Sie das Warmhalterost (2) ein.

Schritt 11



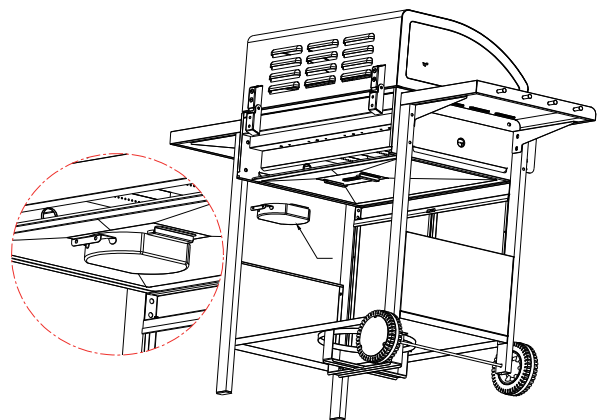
Platzieren Sie die Flammverteiler (4) über den Brennern.
Legen Sie die Grillroste (3) und den Einleger (23) in das Brennergehäuse.

Schritt 12



Schieben Sie die Fettauffangschale (5) unter das Brennergehäuse.

Schritt 13



Schieben Sie den Fettbehälter (24) unter die Fettauffangschale.

Wichtig:
Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Batterie einsetzen

Zum automatischen Zünden der Flamme ist es notwendig eine Batterie in das Gerät zu setzen. Verwendet wird eine 1,5V Batterie der Größe AA (Im Lieferumfang nicht enthalten!). Das Batteriefach befindet sich zwischen Regler 1 und Regler 2. Entfernen sie die Batteriefachabdeckung und setzen Sie eine Batterie des Typs 1,5 V LR6/R6/AA ein. Achten Sie auf korrekte Polung (+ / -). Der Pluspol der Batterie muss nach außen zeigen. Schließen sie das Batteriefach indem sie die Batteriefachabdeckung wieder draufschauben. Die Batteriefachabdeckung fungiert gleichzeitig als Druckknopf des Piezozünders. Durch das Einlegen der Batterie wird dieser funktionsfähig.

Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Der Gasschlauch muss mit geeigneten Schlauchschellen angeschlossen sein. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, einen 50 mBar Regler mit Butan-/Propangas zu bedienen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler der nach BSEN 12864:2001 zertifiziert ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem LPG Gaslieferanten nach geeigneten Reglern für Gasflaschen. Für den Betrieb dieses Grills benötigen Sie eine handelsübliche 5 kg-Flasche Propan- bzw. Butangas.

Hinweis: Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Gasgrill geliefert. Ersatz hierfür ist bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten verfügbar. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gasgrills, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlissene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. **Der Schlauch muss verwindungs- und knickfrei verlegt sein.** Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gasgrills in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

Aufbewahrung des Gerätes

Der Gasgrill darf nur im Innenbereich aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Wird der Grill für einen längeren Zeitpunkt nicht verwendet, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

Die Gasflasche

Eine Gasflasche wird mit diesem Gerät nicht mitgeliefert. Die Gasflasche muss vom Endverbraucher beigelegt werden. Lassen Sie Ihre Gasflasche nicht fallen bzw. behandeln Sie diese nicht grob oder unsachgemäß!

Wenn der Grill nicht verwendet wird, muss die Gasflasche vom Grill getrennt werden. Versehen Sie die Gasflasche mit ihrer Schutzkappe, nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde. Die Gasflasche muss außerhalb des Gerätes gelagert werden.

Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlussmuttern versehen sein. Gasflaschen - auch leere - müssen stehend aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Außenbereich in einer aufrechten Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen die Temperatur 50°C überschreitet. Die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen oder anderen entzündbaren Quellen lagern. **Im Bereich von Gasflaschen nicht rauchen!**

Verbindung zum Gerät

Setzen Sie die Gasflasche in den Flaschenträger in der Bodenplatte.

Achtung! Die Gasflasche muss in den Flaschenträger gestellt werden. Stellen Sie sie niemals auf die andere Seite der Bodenplatte. Bewahren Sie keine zweite Gasflasche im Schrank auf. Für den Betrieb des Gasgrills ist die Gasflasche im Unterschrank in den Flaschenträger in der Bodenablage aufzustellen.

Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass sich kein Schmutz in den Köpfen der Gasflasche, des Reglers oder des Brenners befindet. Spinnen und Insekten könnten sich darin befinden und so den Brenner bzw. das Venturirohr an der Öffnung blockieren. Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer unterhalb des Gerätes führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger.

Achtung! Eine Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die noch freie Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Ventilanschlusses am Gerät drehen. Anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil.

Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.

Achtung!

Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Temperaturregler auf ● (aus) stehen.
- Den Regler mit der Gasflasche verbinden und den Brenner mit dem linken Temperaturregler einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher angeschlossen sind.
- Die Gaszufuhr einschalten.
- Das Seifenwasser auf den Schlauch und an allen Verbindungen auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht repariert werden kann, nicht versuchen die Leckstelle weiter zu reparieren. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Fachmann.
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert ist.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.
- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.
- Reiben Sie die Grillroste mit Hilfe eines weichen Tuches mit Speise- oder Bratenöl ein.
- **Einfuern**
Vor dem ersten Grillen, das Gerät für min. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel und bei hoher Flamme ohne Grillgut erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände von eingefärbten Geräteteilen verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- **Vorheizen**
Es wird empfohlen, den Grill vor jeder Nutzung für ca. 10-15 Minuten bei geschlossenem Deckel vorzuheizen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grill und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

Gefahr Explosionsgefahr!



Lesen Sie zunächst die nachfolgenden Anweisungen zum Einschalten/Anzünden und alle Warn- und Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Grill anzünden.

- Prüfen Sie den Grill auf Risse, Einschnitte oder andere Beschädigungen, bevor Sie ihn verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn der Gasschlauch beschädigt oder porös ist.
- Öffnen Sie den Deckel des Grills, bevor Sie den Brenner zünden. Es kann sonst zu einer explosiven Entflammung kommen, die schwere körperliche Verletzungen oder den Tod verursachen kann.

Zündsystem - Anzünden mit Piezozünder

1. Den Deckel des Grills öffnen, bevor der Brenner eingeschaltet wird.
2. Stellen Sie alle Temperaturregler auf ● (aus).
3. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung **On** (ein) drehen. Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche.
4. Zuerst den linken Drehregler eindrücken und nach links drehen Max (große Flamme), gleichzeitig den Piezozünder drücken, um den Brenner zu zünden. Wenn der Brenner gezündet hat, können Sie den Piezozünder los lassen.
5. Sollte der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden gezündet haben, stellen Sie den Drehregler auf die Stellung „AUS“ und warten 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den obigen Vorgang. Falls der Brenner dann immer noch nicht zündet, zünden Sie manuell, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben (siehe Abschnitt *Konventionelles Anzünden mit Streichholz*).
6. Die Flammentemperatur kann mit dem Temperaturregler zwischen den Stellungen Max (große Flamme) und (kleine Flamme) eingestellt werden.
7. Der Seitenbrenner wird auf die gleiche Weise, wie die Hauptbrenner eingeschaltet und bedient.
8. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus). Danach drehen Sie die Temperaturregler am Gerät auf ● (aus).

Konventionelles Anzünden mit Streichholz

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Zünden Sie den Grill niemals mit einem Streichholz von oben an, sondern immer von unten.

1. Den Deckel des Grills öffnen, bevor der Brenner eingeschaltet wird.
2. Stellen Sie alle Temperaturregler auf ● (aus).
3. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung **On** (ein) drehen. Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche. Prüfen Sie mit Hilfe von Seifenwasser, ob Leckstellen zwischen Gasflasche und Regler vorhanden sind.
4. Den linken Temperaturregler reindrücken und dabei entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stellung Max drehen.
5. Stecken Sie ein brennendes, handelsübliches Kaminstreichholz (extra lang) von unten durch das große Loch im Boden des Brennergehäuses in der Nähe des Brenners.
6. Wiederholen Sie den Vorgang beim zweiten Brenner.
7. Falls die Flamme am Seitenbrenner nicht brennt, stellen Sie den Temperaturregler auf ● (aus). Den Seitenbrenner-Temperaturregler reindrücken und dabei entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stellung Max drehen. Nehmen Sie einen Kaminstreichholz zur Hilfe und zünden die Flamme von unten in der Nähe der Spalte zwischen Zündkopfspitze und Brenner.
8. Konsultieren Sie Ihren Händler, um das Zündproblem am Gerät zu beheben.

Mit geschlossenem Deckel garen

Gasgrills mit Deckel ermöglichen ein schonendes Garen von größeren Fleischstücken und ganzem Geflügel, ähnlich wie bei einem Ofen.

Bei geschlossenem Deckel wird nur eine Flamme benötigt. Stellen Sie die Temperatur auf kleine oder mittlere Flamme und schließen den Deckel. **VERMEIDEN SIE EINE ZU STARKE ERHITZUNG DES GRILLS.** Ein unnötiges Öffnen des Deckels bedeutet, dass hierbei jedes Mal die Hitze entweicht und somit die Garzeit verlängert wird. Vermeiden Sie daher ein unnötiges Öffnen des Deckels.

Grillen beenden

Sobald die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist, sollte der Grill für 5 Minuten auf höchster Flamme brennen. Hierdurch werden Reste am Brenner verbrannt und das Reinigen wird somit erleichtert. Achten Sie darauf, dass während dieses Vorgangs der Deckel geöffnet ist.

Grill abschalten

Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus). Danach drehen Sie die Temperaturregler am Gerät auf ● (aus). Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor der Deckel geschlossen wird.

Gefahr Verbrennungsgefahr und Unfallgefahr!



Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf ● (aus) und drehen danach den Regler an der Gasflasche im Uhrzeigersinn auf Stellung **Off** (aus).

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuer pads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Grill nach jeder Benutzung für ca. 5 Minuten ohne Grillgut ausbrennen. Dies reduziert Lebensmittelablagerungen.
- Stellen Sie den Regler am Gasschlauch auf Stellung **Off** (aus), bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Falls sich auf der Inneren Oberfläche des Deckels eine Fettschicht gebildet hat, kann diese mit einer starken und

heißen Seifenlösung gereinigt werden. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und vollständig trocknen, bevor der Grill erneut verwendet wird.

Achtung! Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!

- Lebensmittelmittelrückstände im Grillboden können mit Bürste, Spatel oder Reinigungsschwamm entfernt werden. Anschließend mit warmem Seifenwasser nachwaschen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Wird der Gasgrill nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden.

Brenner reinigen

- Den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus) drehen. Danach die Temperaturregler am Gerät auf ● (aus) stellen und den Gasschlauch von der Gasflasche trennen.
- Grillroste entfernen.
- Die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft reinigen. Anschließend mit einem Tuch abwischen.
- Blockierte Öffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger, einem Draht bzw. mit dem geöffneten Ende einer Büroklammer reinigen.

Zündkopf reinigen

- Falls es schwierig wird, die Flamme zu zünden, kann dies daran liegen, dass die Zündkopfspitze verschmutzt ist. In diesem Fall ist es notwendig, diese zu reinigen. Die Zündkopfspitze befindet sich neben der Brenneröffnung.
- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es notwendig Lebensmittelmittelrückstände zwischen Zündkopfspitze und Brenner zu entfernen. Verwenden Sie feines Sandpapier/Schmirgelpapier, um die Zündkopfspitze und die Brennerkante zu reinigen.
- Die Zündkopfspitze sollte ca. 4 - 6 mm von der Brennerkante entfernt sein. Dies ist die ideale Entfernung für eine zuverlässige Zündung.

WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine **Schutzhaube** für Ihren Grill erworben. Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Grill-Schutzhaube verwendet wird, wenn der Grill nicht in Betrieb ist. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schutzhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Grill abgekühlt, sauber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein. **Vorsicht!** Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen oder unsauberen Grill gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

Aus diesem Grund **sollte der Grill immer abgekühlt, von Oberflächenschmutz gereinigt und gründlich getrocknet sein, bevor die Schutzhaube aufgesetzt wird.** Dies ist insbesondere wichtig, bevor der Grill für einen längeren Zeitraum nicht benutzt und z. B. über Winter eingelagert wird.

Um die Qualität dieses Gasgrills für einen langen Zeitraum zu erhalten, sollte der Eigentümer darauf achten, diese Pflege- und Wartungshinweise genau zu befolgen.

Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition und sie wird Ihnen jahrelang gute Dienste erweisen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden.	– LP Gasflasche ist leer – Defekter Regler – Blockierung im Brenner – Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch – Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektrode oder Zündeinheit – Elektrode oder Kabel defekt – Defekter Zündschalter	– Mit voller LP Gasflasche ersetzen – Regler prüfen lassen oder ersetzen – Brenner reinigen – Gasdüsen und Gasschlauch reinigen – Kabel erneut verbinden – Elektrode oder Kabel ersetzen – Zündschalter ersetzen
Brenner zündet nicht mit einem Streichholz	– LP Gasflasche ist leer – Defekter Regler – Blockierung im Brenner – Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	– Mit voller LP Gasflasche ersetzen – Regler prüfen lassen oder ersetzen – Brenner reinigen – Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
Kleine Flamme oder Flammrückschlag (Feuer im Brennröhr oder brüllendes Geräusch hörbar)	– LP Gasflasche ist zu klein – Blockierung im Brenner – Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch – Zu starker Wind im Bereich des Gasgrills	– Größere Gasflasche verwenden – Brenner reinigen – Gasdüsen und Gasschlauch reinigen – Gasgrill in einem windgeschützten Bereich aufstellen
Temperaturregler schwer zu drehen	– Gasventil blockiert	– Gasventil ersetzen

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zu Batterien und Akkus



Batterien bitte nicht in den Hausmüll werfen. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Danach können die Batterien einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden.

Auf schadstoffhaltigen Batterien finden Sie die chemischen Symbole Cd für Cadmium, Hg für Quecksilber und Pb für Blei. Batterien sind durch das oben dargestellte Zeichen gekennzeichnet.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 3152, Gasgrill „Mayfield 3“
Gewicht:	ca. 28 kg
Gesamtmaße:	ca. 127 x 58 x 103 cm (LxBxH)
Grillfläche:	ca. 55 x 44 cm
Hauptbrenner:	3 Stück, je ca. 3 kW
Leistung:	max. 9 kW
Verbrauch:	max. 654 g/h
Gerätekategorie:	I _{3B/P} (50) DE / AT
Gasart/Gasdruck:	LPG Butan 50mbar; Propan 50mbar
Maximalwerte der Gasflasche:	Ø 230 mm, Höhe 500 mm, Nettogewicht 5 kg
Düse Hauptbrenner:	0,74 mm
Batterie:	1x 1,5V AA (nicht im Lieferumfang)

Service

Bei Anfragen zu Ersatzteilen oder bei technischen Fragen, wenden Sie sich bitte an ihren Vertragspartner.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Web: www.testritetepro.de

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Universal Abdeckhaube - für Gasgrill mittel

tepro Artikelnummer 8604



- aus hochwertig, strapazierfähigem Polyestergewebe 300 x 250D
- mit wasserabweisender PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV-Strahlen
- seitliche Ventilationsöffnungen
- mit Befestigungsklettband
- Material:
 - Außenseite: PVB (Polyvinylbutyral)
 - Innenseite: 100% Polyester
- Haubenmaße ca. 130 x 65 x 100 cm (BxTxH)

Indice

Prima di utilizzare l'apparecchio	16
Fornitura	16
Destinazione d'uso	17
Criteri di sicurezza	17
Simboli di segnalazione	17
Istruzioni generali sulla sicurezza	17
Istruzioni di sicurezza	17
Assemblaggio	18
Preparazione	18
Utensili necessari	18
Assemblaggio del barbecue	18
Inserimento della batterie	22
Collegamento della bombola del gas	22
Regolatore e tubo flessibile	22
Stoccaggio del barbecue	22
La bombola del gas	22
Collegamento al barbecue	22
Controllo delle perdite di gas	22
Disposizione del barbecue	23
Prima di grigliare	23
Funzionamento	23
Manutenzione e pulizia	24
Ricerca e riparazione di un guasto	25
Smaltimento	25
Dichiarazione di conformità	25
Dati Tecnici	25
Assistenza	25
Distributore	25
Accessori coordinati (non inclusi nella fornitura)	26

Prima di utilizzare l'apparecchio

Dopo aver rimosso l'imballaggio e prima di ogni utilizzo, verificare se l'articolo presenta eventuali segni di danneggiamento.

In caso affermativo, non utilizzare l'articolo, bensì avvisare il proprio commerciante.

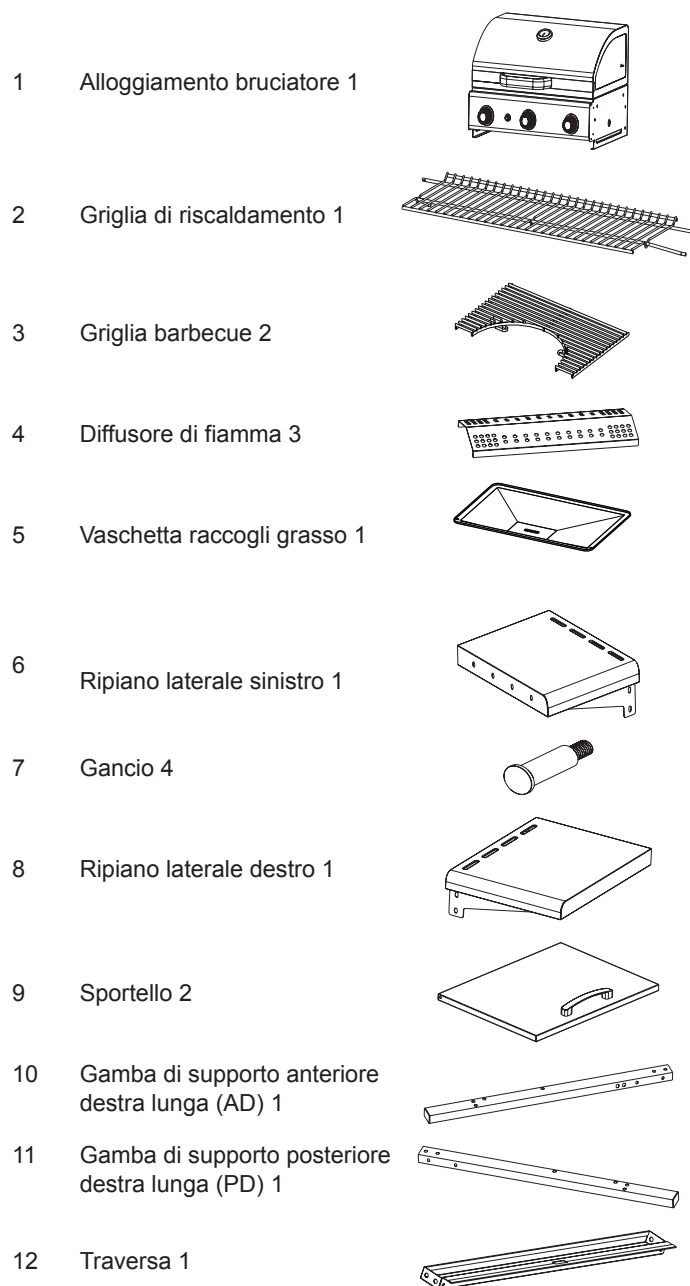
Il manuale operativo si basa sulle normative e disposizioni vigenti nell'Unione Europea. Nei paesi non appartenenti all'UE, osservare le norme e le direttive specifiche del paese!



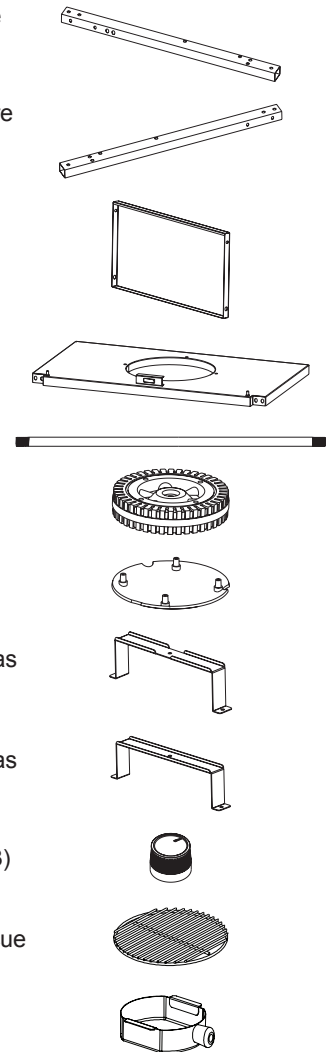
Prima dell'attivazione, leggere attentamente le informazioni sulla sicurezza e il manuale operativo. In questo modo soltanto, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni in modo sicuro e affidabile.

Conservare il manuale operativo e trasferirlo a eventuali soggetti terzi che potrebbero utilizzare il barbecue dopo di voi.

Fornitura

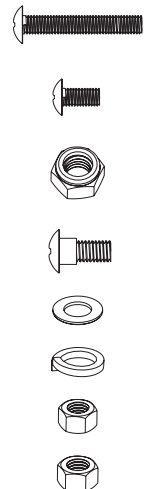


- 13 Gamba di supporto anteriore sinistra corta (AS) 1
- 14 Gamba di supporto posteriore sinistra corta (PS) 1
- 15 Copertura laterale 2
- 16 Piastra base 1
- 17 Asse 1
- 18 Ruota 2
- 19 Copriruota 2
- 20 Supporto per bombola del gas 1
- 21 Supporto per bombola del gas 1
- 22 Regolatore di temperatura (3)
- 23 Inserto per griglia del barbecue
- 24 Padella per grasso



Fissaggi

- A Vite M6x50 8
- B Vite M6x10 37
- C Dado M8 2
- D Vite zigrinata M5x16 2
- E Rondella 2
- F Rondella elastica 2
- G Dado M5 2
- H Dado M6 5



Verificare che gli articoli consegnati siano completi e integri. Qualora mancasse un componente o in caso di difetto, si prega di contattare il fornitore.

Non saranno ammessi reclami relativi a danni o componenti mancanti in seguito o durante l'assemblaggio.

Destinazione d'uso

Utilizzare questo barbecue per riscaldare, cucinare e grigliare gli alimenti.

Il prodotto è adatto esclusivamente per l'uso all'aperto e in contesti domestici.

Utilizzare l'articolo soltanto come descritto nel presente manuale operativo. Tutti gli altri usi sono considerati impropri e possono causare danni materiali o persino lesioni personali.

Il costruttore non accetta responsabilità per danni causati da un utilizzo improprio.

Criteri di sicurezza

Simboli di segnalazione

Pericolo	Rischio elevato!
	L'inosservanza dell'avvertimento può causare gravi lesioni.
Attenzione	Rischio moderato!
	L'inosservanza di questo avvertimento potrebbe causare danni all'apparecchio.
Cautela	Basso rischio!
	Procedure che dovrebbero essere rispettate nella gestione dell'apparecchio.

ISTRUZIONI GENERALI SULLA SICUREZZA

- da osservare durante ogni utilizzo

- Utilizzare esclusivamente all'aperto!
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- **ATTENZIONE! Le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate. Tenere lontano i bambini.**
- Evitare di spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Chiudere la fornitura di gas sulla bombola dopo l'uso.

Istruzioni di sicurezza

- Pericolo Rischio di incendio!**
-  Le parti del barbecue possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso e possono provocare incendi.
- È necessario avere a disposizione un estintore e un kit di pronto soccorso ed essere preparati in caso di incidente o incendio.
 - Posizionare il barbecue su una superficie piana, orizzontale, sicura, resistente al calore e pulita.
 - Disporre il barbecue ad almeno 1 m di distanza da materiali facilmente infiammabili come tende da sole, patii o mobili in legno.
 - Non spostare il barbecue in fase di l'utilizzo.
 - Alcuni alimenti producono grassi e succhi infiammabili. Pulire il barbecue regolarmente dopo ogni utilizzo.
 - Non lasciare mai il barbecue incustodito durante l'uso.

Pericolo Rischio di incendio!



Evitare di accendere/aumentare la fiamma quando il barbecue **viene chiuso con il coperchio**.

- Quando il coperchio viene chiuso, utilizzare il barbecue a fiamma bassa.

Pericolo Rischio di ustioni e incidenti!



Questo apparecchio non è destinato a individui (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o privi di esperienza e/o conoscenza.

- Tali individui devono essere informati riguardo ai pericoli dell'apparecchio e controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Eventuali modifiche al prodotto provocano rischi elevati per la sicurezza e sono proibite. Non intraprendere alcun intervento non autorizzato di propria iniziativa. In caso di danni, riparazioni o altri problemi relativi al barbecue, contattare il nostro punto di assistenza o un tecnico qualificato locale.
- Tenere lontani dall'apparecchio i bambini e gli animali domestici.

Il barbecue, la fiamma del gas e il cibo sul barbecue possono raggiungere temperature molto elevate durante il funzionamento, al punto che qualsiasi contatto con gli stessi può provocare ustioni molto gravi.

- Mantenersi a una distanza sufficiente dalle parti calde, visto che qualsiasi contatto può causare gravi ustioni.
- Indossare sempre guanti da forno o da barbecue per la cottura (guanti di categoria II relativa alla protezione dal calore, ad esempio DIN-EN 407).
- Utilizzare soltanto utensili con manico lungo e impugnatura resistente al calore.
- Non indossare abbigliamento con maniche larghe.
- Attendere il completo raffreddamento del barbecue prima della pulizia e/o conservazione.

Pericolo Rischio di deflagrazione!



I liquidi infiammabili che vengono versati sulle fiamme possono provocare delle fiammate o delle deflagrazioni.

- Non utilizzare mai liquidi infiammabili come benzina o alcol.

Pericolo Rischio di avvelenamento!



Il gas è inodore e potrebbe risultare letale in spazi chiusi!

- Utilizzare la griglia soltanto negli ambienti esterni.

Pericolo Rischi per la salute!



Non utilizzare alcun decolorante o diluente per rimuovere le macchie. Questi prodotti sono pericolosi per la salute e non devono entrare in contatto con gli alimenti.

Pericolo Rischi per i bambini!



I bambini mentre giocano possono rimanere impigliati alla pellicola dell'imballaggio e soffocare.

- Non permettere ai bambini di giocare con le pellicole da imballaggio.
- Assicurarsi che i bambini non mettano in bocca alcun componente piccolo dell'assemblaggio. Potrebbero ingoiare queste parti e soffocare.

Pericolo Rischio di lesione!

Sia il barbecue che i singoli componenti presentano spigoli vivi.

- Prestare attenzione ai singoli componenti per evitare incidenti e/o lesioni durante l'assemblaggio e l'utilizzo. Indossare guanti protettivi se necessario.
- Non disporre il barbecue negli ingressi o in zone molto trafficate.
- Prestare sempre la massima attenzione durante la cottura sulla griglia. In caso di distrazione, è possibile perdere il controllo dell'apparecchio.
- Essere sempre attenti e consapevoli delle azioni che si stanno compiendo. Non utilizzare questo prodotto se deconcentrati o stanchi, o se sotto l'influenza di droghe, alcol o farmaci. Un solo momento di disattenzione durante l'utilizzo del prodotto può causare lesioni gravi.

Attenzione Rischio di danni!

Durante l'utilizzo, le viti possono allentarsi lentamente e compromettere la stabilità del barbecue.

- Verificare la stabilità delle viti prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrare accuratamente tutte le viti di nuovo affinché il barbecue sia in una posizione stabile e sicura.

Attenzione Rischio di danni!

Non utilizzare alcun solvente aggressivo o in polvere o spugne abrasive, in quanto si possono danneggiare le superfici e lasciare dei graffi.

Pericolo Rischio di ustioni e incidenti!

Cautela! Nel caso in cui si avverta odore di gas:

- Chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas.
- Spegnerne eventuali fiamme libere.
- Evitare l'uso di eventuali dispositivi elettrici.
- Garantire l'aerazione dell'area circostante.
- Eseguire un test del punto di perdita, come descritto nel presente manuale di istruzioni.
- Se, dopo il test e dopo aver rimediato alle perdite, si continua ad avvertire l'odore di gas, evitare di continuare ad usare il barbecue. Rivolgersi immediatamente a un tecnico del gas o al rivenditore presso il quale si è acquistato l'apparecchio.

Pericolo Rischio di ustioni e incidenti!

Evitare di riporre il barbecue a gas nelle immediate vicinanze di combustibili (ad es. benzina) o di altri liquidi o gas infiammabili.

- Quando viene risposto il barbecue a gas, la bombola deve essere separata da quest'ultimo.
- Evitare di riporre la bombola del gas nelle immediate vicinanze del barbecue a gas.
- Evitare di collocare la bombola del gas immediatamente sotto il barbecue a gas.

Assemblaggio

Preparazione

Pericolo Rischio di lesione!

L'inosservanza delle presenti istruzioni può causare problemi e rischi durante l'utilizzo del barbecue.

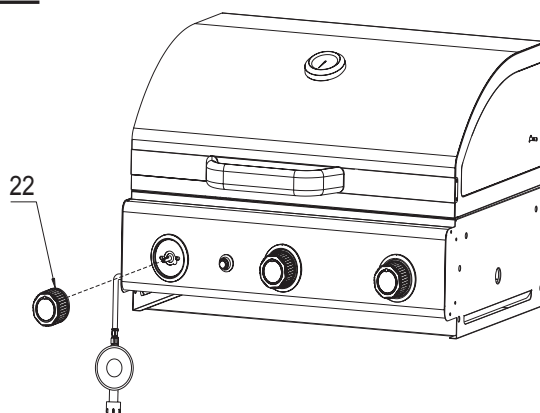
- Seguire tutte le istruzioni relative all'assemblaggio qui elencate.

Utensili necessari

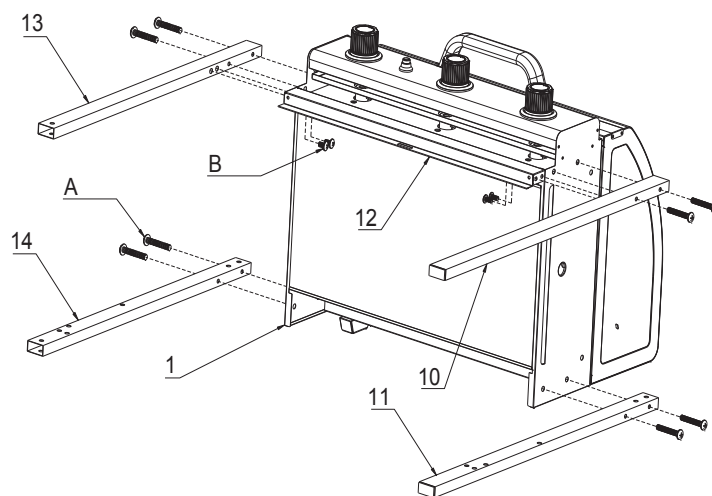
- 1 x cacciavite Phillips
- 1 x chiave inglese

Assemblaggio del barbecue

1. Procedere prima alla lettura completa delle istruzioni di assemblaggio.
2. Concedersi il tempo necessario da dedicare all'assemblaggio e trovare uno spazio piano di due o tre metri quadrati.
3. Tenere gli accessori necessari a portata di mano. I componenti piccoli come i manici saranno probabilmente pre-assemblati.
4. Per l'assemblaggio sono necessarie due persone.

Fase 1

Montare il regolatore di temperatura (22) al pannello di controllo dell'alloggiamento del bruciatore (1).

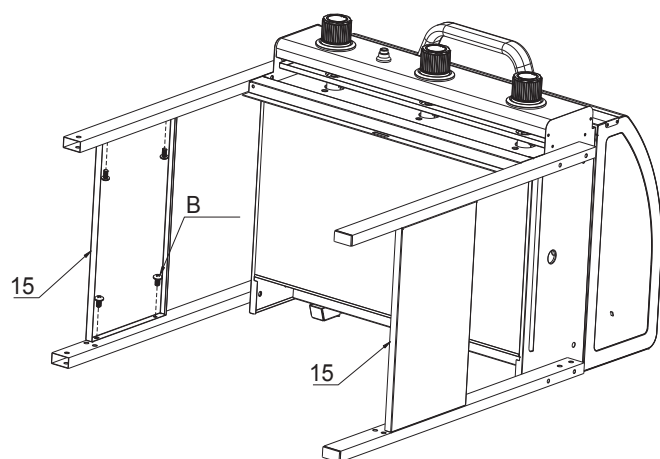
Fase 2

Fissare la gamba di supporto lunga (PD) (11) mediante le viti (A) nel lato posteriore destro dell'alloggiamento del bruciatore (1).

Fissare la gamba di supporto corta (PS) (14) mediante le viti (A) nel lato posteriore sinistro dell'alloggiamento del bruciatore (1).

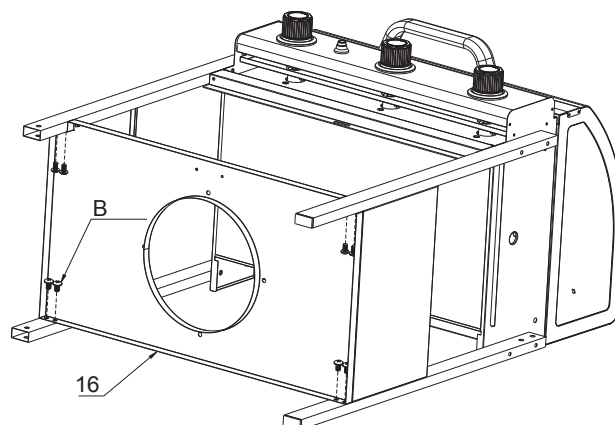
Fissare la gamba di supporto corta (AS) (13), l'asta trasversale (12) e la gamba di supporto lunga (AD) (10) mediante le viti (A) e (B) nel lato anteriore dell'alloggiamento del bruciatore (1).

Fase 3



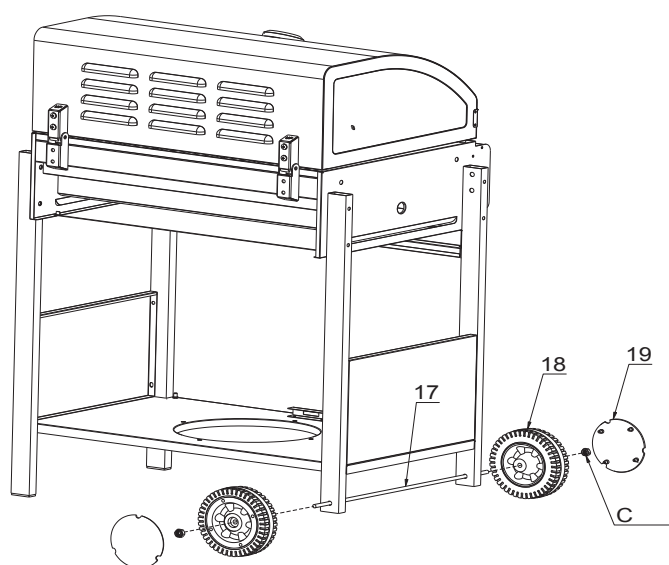
Fissare le coperture laterali (15) mediante le viti (B) tra le gambe di supporto anteriori e posteriori.

Fase 4



Fissare la piastra base (16) mediante le viti (B) tra le gambe di supporto.

Fase 5



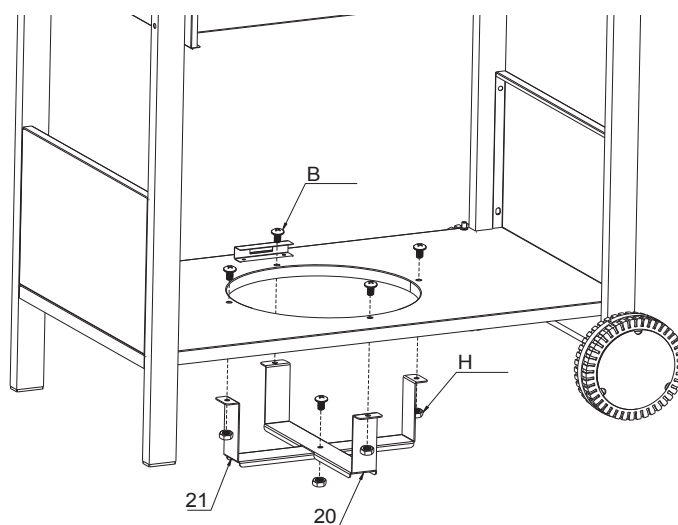
Inserire l'asse delle ruote (17) attraverso i fori sottostanti nelle gambe di supporto corte.

Posizionare le ruote (18) alle estremità dell'asse.

Fissare le ruote con gli appositi dadi (C).

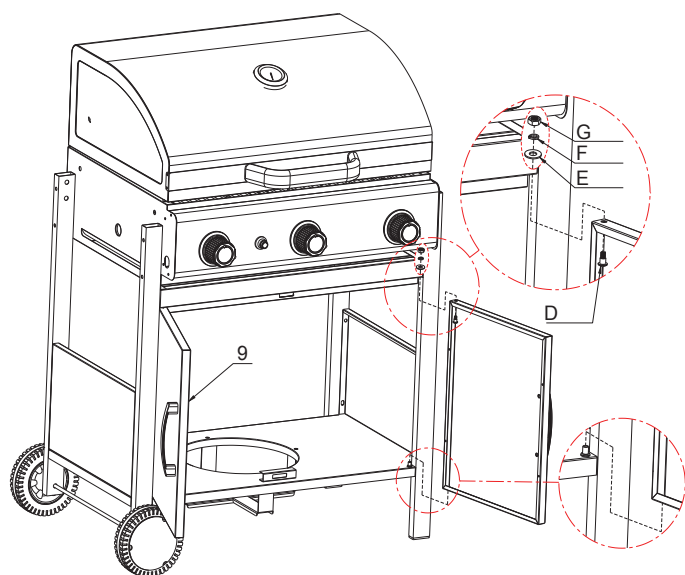
Posizionare i copriuota (19) sulle stesse.

Fase 6



Fissare i supporti per la bombola del gas (20 + 21) mediante le viti (B) e i dadi (H) sulla piastra base.

Fase 7



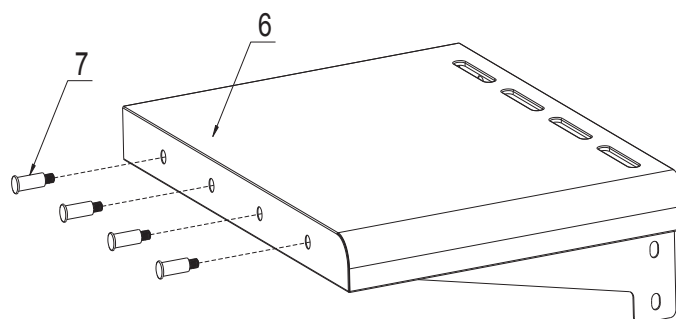
Posizionare lo sportello destro (9) a destra sui perni della piastra base in basso.

Far scorrere lo sportello sotto la traversa posta in alto.

Fissare lo sportello con una vite zigrinata (D), una rondella (E), una rondella elastica (F) e un dado (G).

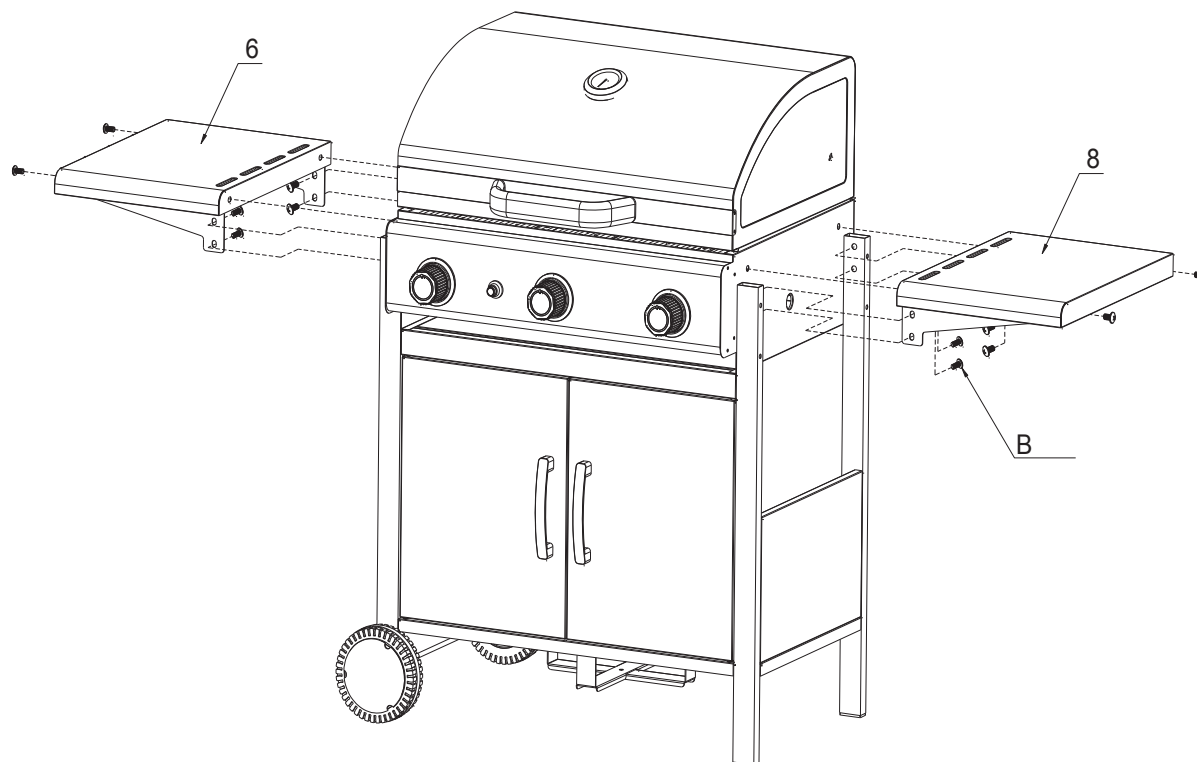
Ripetere le fasi con lo sportello sinistro per il lato sinistro.

Fase 8



Avvitare i ganci (7) nel ripiano laterale sinistro (6).

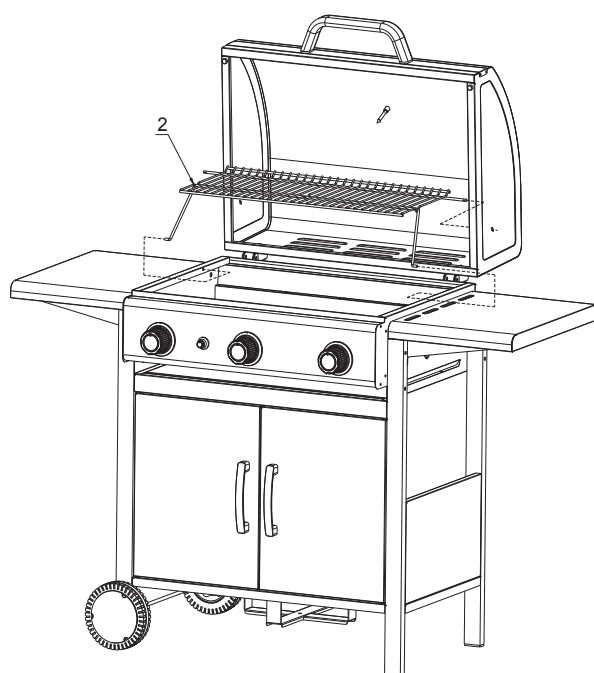
Fase 9



Fissare il ripiano laterale sinistro (6) mediante le viti (B) nella parte superiore delle gambe di supporto corte e dell'alloggiamento del bruciatore.

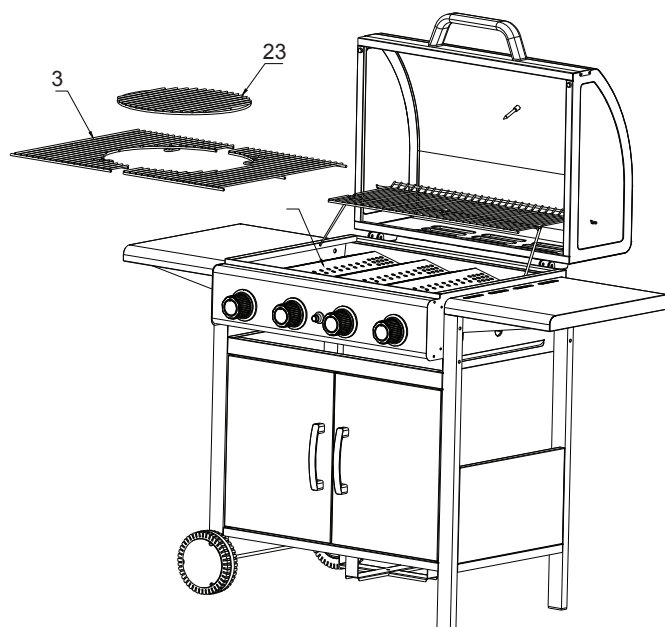
Fissare il ripiano laterale destro (8) mediante le viti (B) nella parte superiore delle gambe di supporto lunghe e dell'alloggiamento del bruciatore.

Fase 10



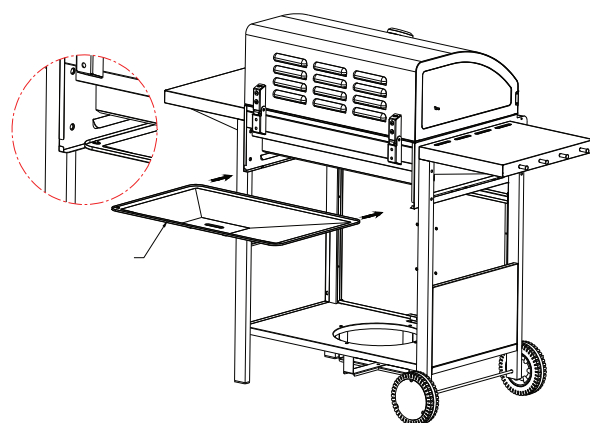
Appendere la griglia di riscaldamento (2) in posizione.

Fase 11



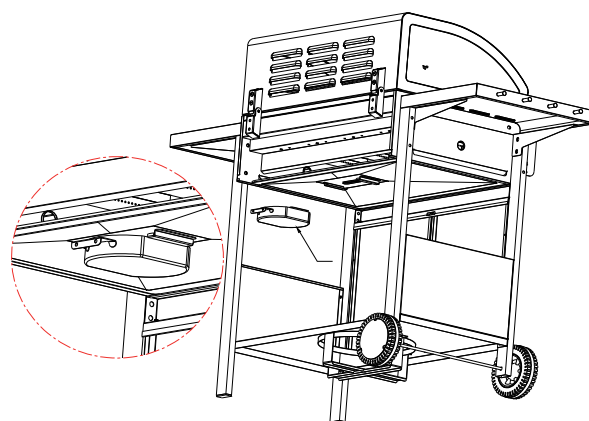
Posizionare il diffusore di fiamma (4) sopra i bruciatori.
Posizionare le griglie del grill (3) e l'inserto (23) nell'alloggiamento del bruciatore.

Fase 12



Far scorrere la vaschetta raccogli grasso (5) lungo le guide dell'alloggiamento del bruciatore.

Fase 13



Spingere la padella per il grasso (24) lungo le guide della vaschetta raccogli grasso

Importante:
tutte le viti devono essere serrate accuratamente.

Inserimento della batterie

È necessario inserire le batterie per l'attivazione automatica del bruciatore. Viene utilizzata una batteria AA da 1,5 V (non inclusa). Il vano batteria è situato tra i regolatori 1 e 2. Rimuovere il coperchio del vano batteria e inserire una batteria da 1,5 V di tipo LR6/R6/AA. Prestare attenzione alla polarità corretta (+ / -). Il segno positivo della batteria deve puntare verso l'esterno. Chiudere il vano batteria avvitando il coperchio del vano. Il coperchio del vano batteria serve contemporaneamente come pulsante dell'accenditore piezoelettrico. Quest'ultimo viene reso operativo inserendo la batteria.

Collegamento della bombola del gas

Regolatore e tubo flessibile

Tali parti accessorie vengono fornite assieme al barbecue a gas. Le parti di ricambio sono disponibili presso il proprio rivenditore di barbecue o presso un fornitore di gas GPL autorizzato. Usare esclusivamente regolatori e tubi flessibili certificati per il gas LP con i valori di pressione menzionati. La vita utile del regolatore è pari a circa 2 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore entro 2 anni dalla data di produzione.

L'uso di un regolatore o di un tubo del gas non idoneo o difettoso può comportare dei pericoli. Prima di ogni utilizzo del barbecue a gas, assicurarsi di utilizzare le parti corrette.

Il tubo del gas utilizzato deve essere conforme ai regolamenti e alle disposizioni del paese in cui il barbecue viene utilizzato. La lunghezza del tubo del gas non deve superare 1,5 metri. I tubi flessibili usurati o danneggiati devono essere sostituiti immediatamente. **Il tubo flessibile deve essere collegato senza torsioni o piegamenti.** Assicurarsi che il tubo del gas non venga piegato o schiacciato e che non entri in contatto con il barbecue a gas, ad eccezione del raccordo del tubo.

Stoccaggio del barbecue

Il barbecue a gas deve essere riposto esclusivamente in ambienti chiusi una volta scollegata la bombola del gas. Nel caso in cui il barbecue non venga utilizzato per un periodo di tempo prolungato, esso deve essere coperto con una copertura protettiva e conservato in un ambiente asciutto e privo di polvere.

La bombola del gas

Insieme al barbecue non vengono fornite bombole a gas. Spetta all'utente finale provvedere alla bombola del gas. Evitare di far cadere la bombola del gas o di maneggiarla in modo brusco o inappropriato.

Quando il barbecue non viene utilizzato, la bombola del gas deve essere separata dal barbecue. Inserire il tappo di protezione della bombola del gas dopo averla scollegata dal barbecue. La bombola del gas deve essere riposta separatamente dal barbecue.

Lo stoccaggio delle bombole del gas non è consentito negli spazi sotterranei, nelle trombe delle scale, nei passaggi e nei corridoi degli edifici, o nelle loro immediate vicinanze. Le valvole devono essere dotate di tappi di protezione per valvole e di controdati. Le bombole del gas, anche quelle vuote, devono essere riposte in posizione verticale.

Le bombole del gas devono essere riposte all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Le bombole del gas non devono essere riposte in aree con temperature superiori a 50 °C. Evitare di riporre la bombola del gas vicino a fiamme o altre fonti infiammabili. **Evitare di fumare in prossimità di bombole del gas!**

Collegamento al barbecue

Posizionare la bombola del gas nell'apposito supporto della piastra base.

Pericolo! La bombola del gas deve essere posizionata nell'apposito supporto. Evitare in qualsiasi caso di collocarla nell'altro lato della piastra base. Evitare di tenere una seconda bombola del gas nel mobiletto della base. Per far funzionare il grill a gas, la bombola del gas deve essere collocata nell'armadietto della base nel supporto della bombola situato sul ripiano inferiore.

Prima di collegare la bombola del gas al barbecue, occorre assicurarsi che non vi sia sporcizia nelle estremità della bombola del gas, nel regolatore o nel bruciatore. Ragni e insetti potrebbero entrarvi e quindi bloccare il bruciatore o il tubo di Venturi all'apertura. Un bruciatore ostruito può provocare un incendio sotto al barbecue. Pulire le aperture del bruciatore ostruito utilizzando uno scovolino robusto.

Pericolo! Avvitare un lato del tubo del gas a mano sulla filettatura del regolatore di pressione e poi serrarlo saldamente con una chiave aperta da 17.

Attenzione alla filettatura a sinistra! Evitare l'uso di guarnizioni aggiuntive!

Stringere a mano il lato libero del tubo del gas sulla filettatura del raccordo della valvola dell'apparecchio. Successivamente, serrarlo saldamente con una chiave aperta da 17.

Attenzione alla filettatura a sinistra! Evitare l'uso di guarnizioni aggiuntive!

Collegare il regolatore di pressione manualmente alla valvola della bombola del gas.

Seguire le istruzioni accluse assieme al regolatore.

Attenzione!

Prima dell'uso verificare che tutti i collegamenti non presentino perdite di gas.

Eseguire sempre il test con acqua saponata. Evitare in qualsiasi caso di usare fiamme libere per rilevare le perdite.

Controllo delle perdite di gas

- Miscelare una parte di detersivo per piatti con 3 parti di acqua. Per il test sono necessari circa 50 ml di acqua saponata.
- Assicurarsi che tutti i regolatori di temperatura siano impostati su • (off).
- Collegare il regolatore alla bombola del gas e accendere il bruciatore con il regolatore di temperatura sinistro. Assicurarsi che i collegamenti siano ben saldi.
- Aprire la valvola del gas.
- Versare l'acqua saponata sul tubo e su tutti i collegamenti. Se compaiono bolle, significa che è presente una perdita.
- Risolvere la perdita e ripetere il test.
- Spegnerne il gas una volta terminato il test.
- Se viene riscontrata una perdita che non può essere riparata, evitare ulteriori tentativi di riparazione. In tal caso, consultare un tecnico.
- Evitare di usare il barbecue fino alla riparazione definitiva della perdita.

Disposizione del barbecue

Attenzione **Rischio di danni!**



Durante l'utilizzo, le viti possono allentarsi lentamente e compromettere la stabilità del barbecue.

- Verificare la stabilità delle viti prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrare accuratamente tutte le viti di nuovo affinché il barbecue sia in una posizione stabile e sicura.
- Prima dell'uso, collocare il barbecue su una base solida e piana all'aperto.
- Quando si utilizza la griglia, proteggere il pavimento e le pareti circostanti da possibile sporcizia, ad esempio attraverso schizzi di grasso.

Prima di grigliare

- Rimuovere eventuali residui di produzione grossolani con acqua tiepida; nel farlo, evitare l'uso di detersivi o liquidi per lavastoviglie.
- Strofinare la griglia del barbecue con un panno inumidito con olio da cucina o da frittura.
- **Pre-riscaldamento**
Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, riscaldare il barbecue per almeno 15 minuti con il coperchio chiuso e a fiamma alta senza cibo. Il calore pulisce le parti interne e brucia i residui di verniciatura delle parti colorate del barbecue. Durante tale processo, possono essere generati degli odori e del fumo. Tuttavia, si tratta di un fenomeno normale e dura solo per breve tempo. Garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
- **Preriscaldamento**
Si consiglia di preriscaldare il barbecue prima di ogni utilizzo per circa 10-15 minuti con il coperchio chiuso.

Funzionamento

Pericolo **Rischio di ustioni!**



Il barbecue e il cibo possono raggiungere temperature molto elevate durante il funzionamento, al punto che qualsiasi contatto con gli stessi può provocare ustioni molto gravi.

- Mantenersi a una distanza sufficiente dalle parti calde, visto che qualsiasi contatto può causare gravi ustioni.
- Indossare sempre guanti da forno o da barbecue per la cottura (guanti di categoria II relativa alla protezione dal calore, ad esempio DIN-EN 407).
- Utilizzare soltanto utensili con manico lungo e impugnatura resistente al calore.
- Non indossare abbigliamento con maniche larghe.

Pericolo **Pericolo di esplosione!**



Leggere le seguenti istruzioni per accendere/aumentare la fiamma del barbecue e tutte le informazioni di avvertenza e di sicurezza, prima di accendere lo stesso.

- Prima dell'uso, verificare che il barbecue non presenti crepe, tagli o altri danni.
- Evitare di utilizzare il barbecue ulteriormente nel caso in cui il tubo del gas sia danneggiato o poroso.
- Aprire il coperchio del barbecue prima di accendere il bruciatore. In caso contrario, potrebbe verificarsi una fiammata esplosiva, che potrebbe causare gravi lesioni fisiche e persino la morte.

Sistema di accensione: accensione con l'accenditore piezoelettrico

1. Aprire il coperchio del barbecue prima di accendere il bruciatore.
2. Impostare tutti i regolatori di temperatura su • (off).
3. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Aprire la valvola del gas sul regolatore portandola su **On**. Evitare di chinarsi sulla superficie del barbecue.
4. Per prima cosa premere la manopola sinistra e ruotarla a sinistra  Max (fiamma alta) premendo contemporaneamente l'accenditore piezoelettrico per accendere il bruciatore. Rilasciare l'accenditore piezoelettrico una volta acceso il bruciatore.
5. Nel caso in cui il bruciatore non dovesse accendersi entro 5 secondi, ruotare la manopola in posizione "OFF" e attendere 5 minuti, in modo tale da far fuoriuscire il gas e ripetere il processo descritto in precedenza. Nel caso in cui il bruciatore non si accenda, accenderlo manualmente come descritto nel manuale di istruzioni (fare riferimento alla sezione *Accensione tradizionale con fiammifero*).
6. La temperatura della fiamma può essere regolata tramite il regolatore di temperatura secondo l'intervallo compreso tra  Max (fiamma alta) e  (fiamma bassa).
7. Il bruciatore laterale si accende e si utilizza come il bruciatore principale.
8. Per spegnere il barbecue, ruotare il regolatore sulla bombola del gas in posizione **Off**. Successivamente, spegnere il regolatore di temperatura sull'apparecchio portandolo su • (off).

Accensione tradizionale con fiammifero

Pericolo **Rischio di ustioni!**



Evitare in qualsiasi caso di accendere il barbecue con un fiammifero dall'alto, bensì sempre dal basso.

1. Aprire il coperchio del barbecue prima di accendere il bruciatore.
2. Impostare tutti i regolatori di temperatura su • (off).
3. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Aprire la valvola del gas sul regolatore portandola su **On**. Evitare di chinarsi sulla superficie del barbecue. Aiutandosi con l'acqua saponata, verificare la presenza di perdite tra la bombola del gas e il regolatore.
4. Premere il regolare di temperatura sinistro e ruotarlo in senso antiorario in posizione  Max.
5. Inserire un fiammifero da camino disponibile in commercio (extra lungo) acceso, dal basso attraverso il grande foro nella base dell'alloggiamento del bruciatore, avvicinandolo ad esso.
6. Ripetere la procedura con il secondo bruciatore.
7. Se il bruciatore laterale non si accende, impostare il regolatore di temperatura su • (off). Premere il regolatore di temperatura del bruciatore laterale e ruotarlo in senso antiorario in posizione  Max. Con un fiammifero da camino, accendere le fiamme dal basso vicino allo spazio tra la testina di accensione e il bruciatore.
8. Consultare il proprio rivenditore per rimediare al problema di accensione del barbecue.

Cottura con il coperchio chiuso

I barbecue a gas con coperchi consentono una cottura delicata di pezzi di carne più grandi e di polli interi, simile a quella di un forno.

Con il coperchio chiuso è necessaria solo una fiamma. Impostare la temperatura a una fiamma bassa o media e chiudere il coperchio.

EVITARE IL RISCALDAMENTO ECCESSIVO DEL BARBECUE.

L'apertura non necessaria del coperchio consente al calore di fuoriuscire ogni volta e quindi prolunga il tempo di cottura. Pertanto, è opportuno evitare di aprire il coperchio inutilmente.

Conclusione della grigliata

Non appena è pronto il cibo, il barbecue deve essere lasciato in funzione per 5 minuti a fiamma alta. In questo modo i residui sul bruciatore vengono eliminati e la pulizia viene resa più facile. Assicurarsi che durante tale processo il coperchio sia aperto.

Spegnimento del barbecue

Per spegnere il barbecue, ruotare il regolatore sulla bombola del gas in posizione **Off**. Successivamente, spegnere il regolatore di temperatura sull'apparecchio portandolo su • (off). Attendere che il barbecue si raffreddi a sufficienza prima di chiudere il coperchio.

Pericolo Pericolo di ustioni e incidenti!



Nel caso in cui il bruciatore non si accenda, ruotare il regolatore di temperatura in senso orario su • (off) e ruotare il regolatore sulla bombola del gas in senso orario in posizione **Off**.

Manutenzione e pulizia

La griglia è prodotta con materiali di alta qualità.

Pulire il barbecue dopo ogni uso. Per pulire ed eseguire la manutenzione delle superfici, prestare attenzione alle istruzioni di seguito riportate:

Pericolo Rischio di ustioni!



Permettere il raffreddamento completo della griglia prima di procedere alla pulizia.

Pericolo Rischi per la salute!



Non utilizzare alcun decolorante o diluente per rimuovere le macchie. Questi prodotti sono pericolosi per la salute e non devono entrare in contatto con gli alimenti.

Attenzione Rischio di danni!



Non utilizzare alcun solvente aggressivo o in polvere o spugne abrasive, in quanto si possono danneggiare le superfici e lasciare dei graffi.

- Dopo ogni uso, lasciare in funzione il barbecue per circa 5 minuti senza cibo. Ciò ridurrà la quantità dei residui di cibo.
- Prima di iniziare a pulire il barbecue, impostare il regolatore sul tubo del gas in posizione **Off**.
- Rimuovere la griglia del barbecue e pulirla accuratamente con acqua saponata. Sciacquarla con acqua pulita e lasciarla ad asciugare accuratamente.
- Utilizzare una spugna bagnata per rimuovere i residui rimasti nella griglia.
- In caso di formazione di uno strato di grasso sulla superficie interna del coperchio, quest'ultimo può essere rimosso con una soluzione di sapone forte e calda. Poi sciacquare con acqua pulita e lasciare ad asciugare completamente prima di riutilizzare il barbecue.

Attenzione! Evitare in qualsiasi caso l'uso di detergenti per forno disponibili in commercio!

- I residui di cibo sulla base del barbecue possono essere rimossi con una spazzola, una spatola o una spugna per la pulizia. Poi lavare di nuovo con acqua saponata. Sciacquare con acqua pulita ed asciugare.
- Pulire le superfici interne ed esterne con acqua calda e sapone.
- Utilizzare un panno soffice e pulito per l'asciugatura. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.
- Serrare accuratamente tutte le viti prima di ogni uso per garantire sempre la stabilità al barbecue.
- Se il barbecue non è in uso, deve essere coperto con un copertura protettiva.

Pulizia del bruciatore

- Ruotare il regolatore sulla bombola del gas in posizione **Off**. Successivamente, impostare il regolatore di temperatura del barbecue su • (off) e scollegare il tubo dalla bombola del gas.
- Rimuovere la griglia del barbecue.
- Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o con aria compressa. Successivamente, strofinare con un panno.
- Pulire le aperture ostruite con uno scovolino robusto, un filo di ferro o con l'estremità aperta di una graffetta.

Pulizia della testina di accensione

- Se si ha difficoltà ad accendere la fiamma, ciò può essere dovuto al fatto che la punta della testina di accensione è sporca. In tal caso deve essere pulita. La punta della testina di accensione è situata accanto all'apertura del bruciatore.
- Per garantire un funzionamento ottimale, devono essere rimossi i residui di cibo tra la punta della testina di accensione e il bruciatore. Utilizzare della carta vetrata fine per pulire la punta della testina di accensione e il bordo del bruciatore.
- La punta della testina di accensione deve trovarsi a circa 4 - 6 mm di distanza dal bordo del bruciatore. Quest'ultima è la distanza ideale per un'accensione affidabile.

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Magari è stata acquistata una **copertura protettiva** per il proprio barbecue. Per proteggere il proprio investimento, si consiglia di utilizzare sempre una copertura di protezione per il barbecue quando lo stesso non è in funzione. Tuttavia, assicurarsi che la copertura protettiva venga messa solo quando il barbecue si è raffreddato ed è pulito e asciutto. L'utilizzo di una copertura protettiva potrebbe essere necessario. **Cautela!** Una copertura protettiva posta su un barbecue caldo, umido o poco pulito può portare a una forte corrosione.

Pertanto, **il barbecue deve sempre essersi raffreddato ed essere pulito dallo sporco, nonché asciugato accuratamente prima di collocare la copertura protettiva su di esso.** Tale aspetto è particolarmente importante quando si prevede di non utilizzare il barbecue per periodi di tempo prolungati e quando, ad esempio, deve essere riposto per l'inverno.

Per garantire a lungo la qualità del barbecue a gas, il proprietario deve garantire la corretta osservanza delle presenti istruzioni sulla pulizia e la manutenzione.

Prendersi cura del proprio investimento garantisce il suo utilizzo per anni a venire.

Ricerca e riparazione di un guasto

Problema	Possibile causa	Soluzione consigliata
Il bruciatore non si accende.	- La bombola del gas LP è vuota - Il regolatore è difettoso - Intasamento nel bruciatore - Intasamento negli ugelli del gas o nel tubo del gas - Cavo dell'elettrodo allentato o separato dall'elettrodo o dall'unità di accensione - Elettrodo o cavo difettoso - Interruttore di accensione difettoso	- Sostituirla con una bombola del gas LP piena - Testare il regolatore o sostituirlo - Pulizia del bruciatore - Pulire gli ugelli del gas o il tubo del gas - Ricollegare il cavo - Sostituire l'elettrodo o il cavo - Sostituire l'interruttore di accensione
Il bruciatore non si accende con un fiammifero	- La bombola del gas LP è vuota - Il regolatore è difettoso - Intasamento nel bruciatore - Intasamento negli ugelli del gas o nel tubo del gas	- Sostituirla con una bombola del gas LP piena - Testare il regolatore o sostituirlo - Pulizia del bruciatore - Pulire gli ugelli del gas o il tubo del gas
Fiamma bassa o ritorno di fiamma (fiamme nel tubo del bruciatore o si avverte un rumore stridente)	- La bombola del gas LP è troppo piccola - Intasamento nel bruciatore - Intasamento negli ugelli del gas o nel tubo del gas - Il vento nella zona del barbecue a gas è troppo forte	- Utilizzare una bombola del gas più grande - Pulizia del bruciatore - Pulire gli ugelli del gas o il tubo del gas - Posizionare il barbecue in una zona al riparo dal vento
Risulta difficile ruotare il regolatore di temperatura	La valvola del gas è bloccata	Sostituire la valvola del gas

Dichiarazione di conformità

Questo prodotto è conforme alle direttive europee e nazionali vigenti. Ciò è confermato dal marchio CE (le dichiarazioni corrispondenti vengono rilasciate dal produttore).

Dati Tecnici

Prodotto:	Art. n. 3152UK, barbecue a gas "Mayfield 3"
Peso:	circa 28 kg
Dimensioni complessive:	circa 127 x 58 x 103 cm (LxPxAl)
Superficie della griglia:	circa 55 x 44 cm
Bruciatore principale:	3 pezzi, circa. 3 kW ciascuno
Potenza:	max. 9 kW
Consumo:	max. 654 g/ora
Categoria barbecue:	I _{3B/P} (50) DE / AT
Tipo di gas/pressione del gas:	LPG Butano 50 mbar Propano 50 mbar
Ugello bruciatore principale:	0,74 mm
Batteria:	1x di tipo AA da 1,5 V (non inclusa)

Assistenza

Per richieste di parti di ricambio, domande tecniche o reclami, contattare il partner commerciale dove è stato acquistato il prodotto.

Soggetto a modifiche tecniche ed errori tipografici.

Smaltimento



L'imballaggio è realizzato con materiali ecologici, rendendone possibile lo smaltimento presso l'isola ecologica locale.



In nessuna circostanza smaltire il barbecue negli ordinari rifiuti domestici! Lo smaltimento deve avere luogo presso una ditta approvata per lo smaltimento o l'isola ecologica locale. Rispettare le norme attualmente vigenti. In caso di dubbio, contattare l'impianto di smaltimento.

Informazioni sulle batterie (ricaricabili)



Evitare di gettare le batterie insieme ai rifiuti domestici. Ogni consumatore è tenuto per legge a consegnare le batterie presso un punto di raccolta del suo comune o della sua periferia, o presso il punto vendita del rivenditore. Da tali luoghi, le batterie potranno essere smaltite in modo ecologico. Sulle batterie che contengono sostanze nocive, sarà possibile trovare i simboli delle sostanze chimiche Cd per il cadmio, Hg per il mercurio e Pb per il piombo. Le batterie vengono identificate con il simbolo raffigurato sopra.

Distributore

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Web: www.testritetepro.de

Accessori coordinati (non inclusi nella fornitura)

Copertura protettiva universale: per barbecue a gas di dimensioni medie

tepro art. n. 8604



- Realizzato in tessuto di poliestere resistente e di alta qualità 300 x 250 D
- Con rivestimento PVB idrorepellente
- resistente alle radiazioni UV
- aperture di aerazione laterali
- con chiusura in velcro
- Materiale:
 - Parte esterna: PVB (polivinilbutirrale)
 - Parte interna: 100% in poliestere
- Dimensioni approssimative della copertura:
130 x 65 x 100 cm (LxPxA)

Table des matières

Avant d'utiliser l'appareil	28
Contenu de la livraison	28
Utilisation conforme aux directives	29
Pour votre sécurité	29
Symboles signalétiques	29
Consignes générales de sécurité	29
Consignes de sécurité	29
Assemblage	30
Préparation	30
Outils nécessaires	30
Assemblage du barbecue	30
Insertion des piles	34
Raccordement de la bouteille de gaz	34
Détendeur et tuyau	34
Entreposage du barbecue	34
La bouteille de gaz	34
Raccordement au barbecue	34
Recherche des fuites de gaz	34
Installation du barbecue	35
Avant une grillade	35
Utilisation	35
Entretien et nettoyage	36
Résolution des problèmes	37
Élimination	37
Déclaration de conformité	37
Détails techniques	37
Service après-vente	37
Distributeur	37
Accessoires assortis (non inclus dans les éléments livrés)	38

Avant d'utiliser l'appareil

Après le déballage et avant chaque utilisation, vérifiez que l'accessoire n'est pas abîmé.

Si c'est le cas, veuillez ne pas l'utiliser, mais informez-en plutôt votre revendeur.

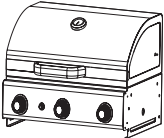
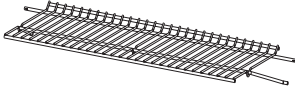
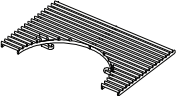
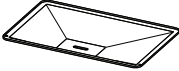
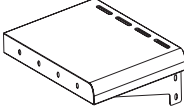
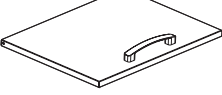
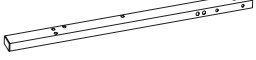
Le mode d'emploi se base sur les normes et réglementations applicables au sein de l'Union européenne. Dans les pays n'appartenant pas à l'Union européenne, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays !

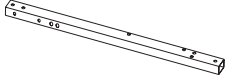
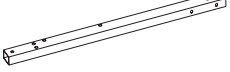
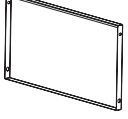
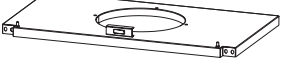
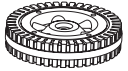
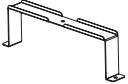
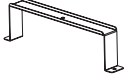
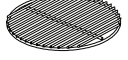


Avant de commencer, lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi. Ce n'est qu'ainsi vous serez en mesure d'utiliser toutes les fonctions de manière sûre et fiable.

Conservez le mode d'emploi et remettez-le à toute tierce partie qui pourrait devenir propriétaire le barbecue après vous.

Contenu de la livraison

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | Logement du brûleur 1 |  |
| 2 | Grille de cuisson 1 |  |
| 3 | Grille de barbecue 2 |  |
| 4 | Atténuateur de flamme 3 |  |
| 5 | Bac de collecte des graisses 1 |  |
| 6 | Tablette latérale gauche 1 |  |
| 7 | Crochet 4 |  |
| 8 | Tablette latérale droite 1 |  |
| 9 | Porte 2 |  |
| 10 | Pied de soutien avant droit long (RF) 1 |  |
| 11 | Pied de soutien arrière droit long (RB) 1 |  |
| 12 | Traverse 1 |  |

- | | | |
|----|---|---|
| 13 | Pied de soutien avant gauche court (LF) 1 |  |
| 14 | Pied de soutien arrière gauche court (LB) 1 |  |
| 15 | Couvercle latéral 2 |  |
| 16 | Plaque de base 1 |  |
| 17 | Axe 1 |  |
| 18 | Roulette 2 |  |
| 19 | Enjoliveur 2 |  |
| 20 | Support de bouteille à gaz 1 |  |
| 21 | Support de bouteille à gaz 1 |  |
| 22 | Régulateur de température (3) |  |
| 23 | Insert de la grille de barbecue |  |
| 24 | Poêle à graisse |  |

Fixations

- | | | |
|---|----------------------|---|
| A | Vis M6x50 8 |  |
| B | Vis M6x10 37 |  |
| C | Écrou M8 2 |  |
| D | Vis étagée M5x16 2 |  |
| E | Rondelle 2 |  |
| F | Rondelle à ressort 2 |  |
| G | Écrou M5 2 |  |
| H | Écrou M6 5 |  |

Veuillez vérifier que la livraison est complète et intacte. Si une pièce manque ou présente un défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Les réclamations effectuées après un assemblage complet ou un début d'assemblage concernant des pièces manquantes ou endommagées ne seront pas prises en compte.

Utilisation conforme aux directives

Utilisez ce barbecue pour chauffer, cuire et griller des aliments. Il convient exclusivement à une utilisation à l'extérieur et pour un usage domestique.

Utilisez cet article uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels, voire corporels.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Pour votre sécurité

Symboles signalétiques

Danger Risque élevé !



Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures potentiellement mortelles.

Attention Risque modéré !



Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.

Prudence Risque faible !



Faits à respecter lors de la manipulation de l'appareil.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- à respecter lors de chaque utilisation

- Utiliser uniquement en extérieur !
- Lire les consignes avant d'utiliser l'appareil.
- **ATTENTION ! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.**
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- Coupez l'alimentation en gaz à la bouteille de gaz après utilisation.

Consignes de sécurité

Danger Risque d'incendie !



Des parties du barbecue peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation et peuvent déclencher des incendies.

- Il est essentiel que vous ayez un extincteur ainsi qu'une trousse de premier secours à portée de main pour être prêt à réagir en cas d'accident ou de feu.
- Placez le barbecue sur une surface plane, horizontale, sûre, propre et non sensible à la chaleur.
- Positionnez-le de telle manière qu'il soit situé au minimum à 1 m de distance des matériaux facilement inflammables, par exemple les stores, les terrasses en bois ou les meubles.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Nettoyez régulièrement le barbecue, le mieux étant après chaque utilisation.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant l'utilisation.

Danger Risque d'incendie !



N'allumez/ne démarrez jamais le barbecue **avec le couvercle fermé**.

- Faites fonctionner le barbecue au gaz avec une petite flamme lorsque le couvercle est fermé.

Danger Risque de brûlures et d'accidents !



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou sans expérience et/ou sans connaissances.

- Ces personnes doivent être informées des dangers de l'appareil et surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute modification apportée à ce produit représente un danger pour la sécurité et est donc interdite. Ne procédez pas vous-même à des interventions non autorisées. En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes sur le barbecue, adressez-vous à notre service après-vente ou à un spécialiste sur place.
- Éloignez les enfants et les animaux de compagnie de l'appareil.

Le barbecue, la flamme de gaz et les aliments sur le barbecue peuvent devenir très chauds pendant le fonctionnement, de sorte que tout contact avec ceux-ci peut causer des brûlures très graves.

- Restez suffisamment loin des éléments chauds, étant donné que tout contact peut entraîner de très graves brûlures.
- Portez toujours des gants pour four ou barbecue (gants de catégorie II en ce qui concerne la protection thermique, par exemple DIN-EN 407) pour la cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de barbecue à long manche avec une poignée résistante à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges.
- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

Danger Risque de détonation !



Les liquides inflammables qui sont déversés sur la braise génèrent des jets de flammes ou des détonations.

- N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'essence ou des spiritueux.

Danger Risque d'empoisonnement !



Le gaz est inodore et peut être mortel dans les espaces clos !

- Utilisez le gril uniquement en plein air.

Danger Risque pour la santé !



N'utilisez pas de solvant à peinture ou de diluant pour faire disparaître les taches. Ceux-ci sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Danger Danger pour les enfants !



En jouant, les enfants peuvent se retrouver empêtrés dans le plastique d'emballage et s'y étouffer.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
- Veillez bien à ce que les enfants ne mettent pas de petites pièces de montage dans leur bouche. Ils pourraient avaler les pièces et s'étouffer.

Danger Risque de blessure !

Le barbecue et les pièces individuelles ont des arêtes vives.

- Faites preuve de prudence avec les composants du barbecue afin d'éviter tout accident ou toute blessure lors du montage et de l'utilisation du barbecue. Portez des gants de protection si nécessaire.
- Ne placez pas le barbecue à proximité des entrées ou de zones à fort passage.
- Pendant la cuisson des grillades, faites toujours très attention. En cas d'inattention, vous pouvez perdre le contrôle de l'appareil.
- Soyez toujours attentif et faites attention à ce que vous faites. N'utilisez pas le produit si vous êtes déconcentré ou fatigué ou si vous vous trouvez sous l'influence de drogues, de l'alcool ou de médicaments. Un simple instant d'inattention pendant l'utilisation du produit peut entraîner des blessures très sérieuses.

Attention Risque d'endommagement !

Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer peu à peu et affecter la stabilité du barbecue.

- Vérifier la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le barbecue est stable.

Attention Risque d'endommagement !

N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaquaient les surfaces et laisseraient des rayures.

Danger Risque de brûlures et d'accidents !

Prudence ! Si vous détectez une odeur de gaz :

- Fermez immédiatement l'admission de gaz de la bouteille de gaz.
- Éteignez toutes les flammes nues.
- N'utilisez aucun appareil électrique.
- Ventilez la zone environnante.
- Effectuez un test de point de fuite, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Si, après le test et la réparation des fuites, vous continuez à détecter l'odeur du gaz, cessez d'utiliser le barbecue. Informez immédiatement un technicien en gaz ou le distributeur auprès duquel vous avez acheté l'équipement.

Danger Risque de brûlures et d'accidents !

N'entrez pas le barbecue au gaz à proximité immédiate de combustibles (par exemple de l'essence) ou d'autres liquides ou gaz inflammables.

- La bouteille de gaz doit être séparée du barbecue au gaz pendant l'entreposage.
- N'entrez pas la bouteille de gaz à proximité immédiate du barbecue au gaz.
- Ne placez pas la bouteille de gaz immédiatement sous le barbecue au gaz.

Assemblage

Préparation

Danger Risque de blessure !

Le non-respect de ces consignes peut être source de problèmes et de risques lors de l'utilisation du barbecue.

- Suivez toutes les instructions d'assemblage mentionnées ici.

Outils nécessaires

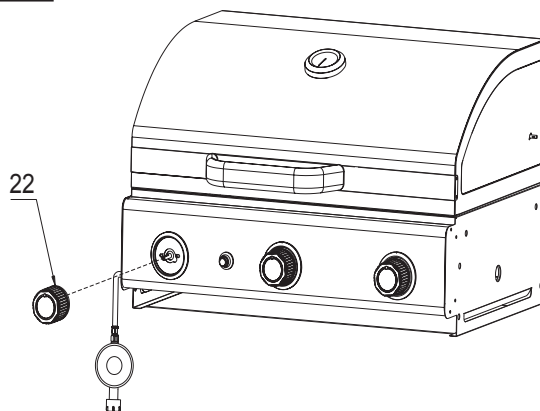
1 tournevis cruciforme

1 clé à molette

Assemblage du barbecue

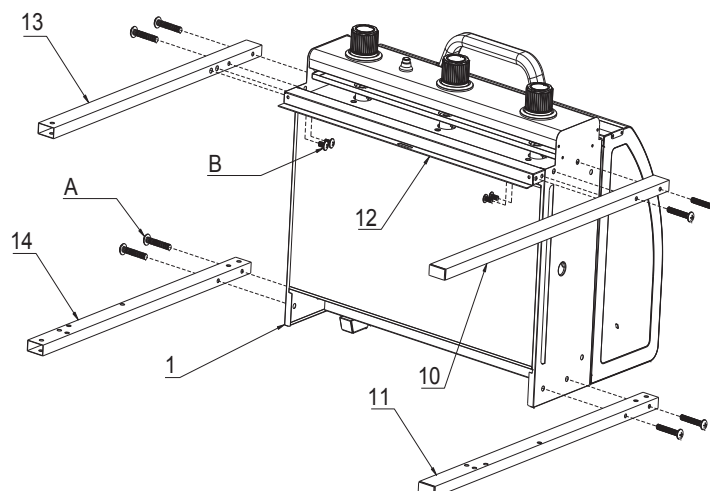
1. Lisez d'abord complètement les instructions d'assemblage.
2. Prévoyez suffisamment de temps pour l'assemblage et trouvez un espace de travail régulier de deux à trois mètres carrés.
3. Placez les outils nécessaires à portée de main. De petites pièces telles que des poignées seront probablement préassemblées.
4. Deux personnes sont nécessaires pour l'assemblage.

Étape 1



Fixez le régulateur de température (22) au panneau de commande du boîtier du brûleur (1).

Étape 2

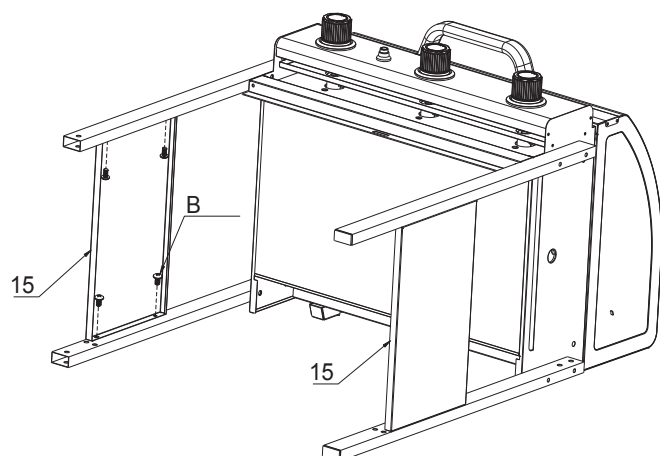


Fixez le pied de soutien long (RB) (11) à l'aide des vis (A) sur la face arrière droite du logement du brûleur (1).

Fixez le pied de soutien court (LB) (14) avec des vis (A) sur la face arrière gauche du boîtier du brûleur (1).

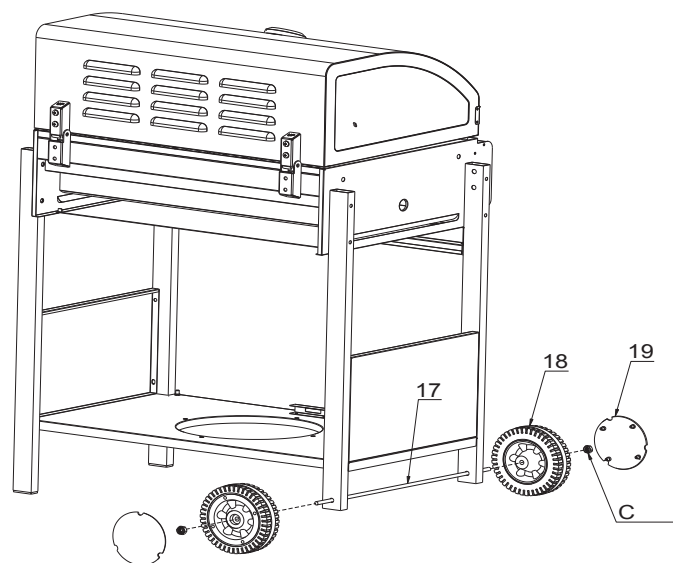
Fixez le pied de soutien court (LF) (13), la barre transversale (12) et le pied de soutien long (RF) (10) avec des vis (A) et des vis (B) sur la face avant du boîtier du brûleur (1).

Étape 3



Fixez les pièces du couvercle latéral (15) avec des vis (B) entre les pieds de support avant et arrière.

Étape 5



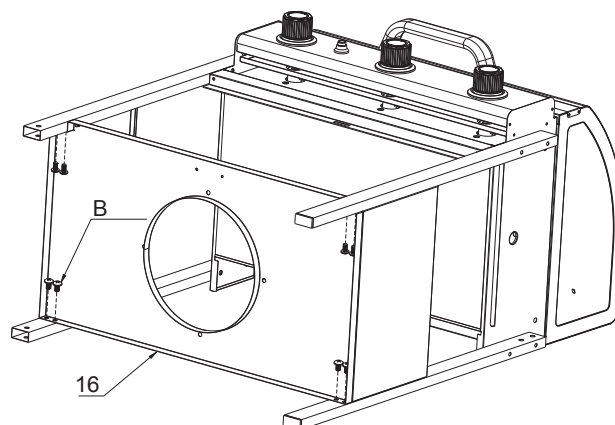
Insérez l'axe de roue (17) à travers les trous du dessous dans les pieds de soutien courts.

Enfoncez les roues (18) sur les extrémités de l'axe de roue.

Fixez les roues à l'aide des écrous de roue (C).

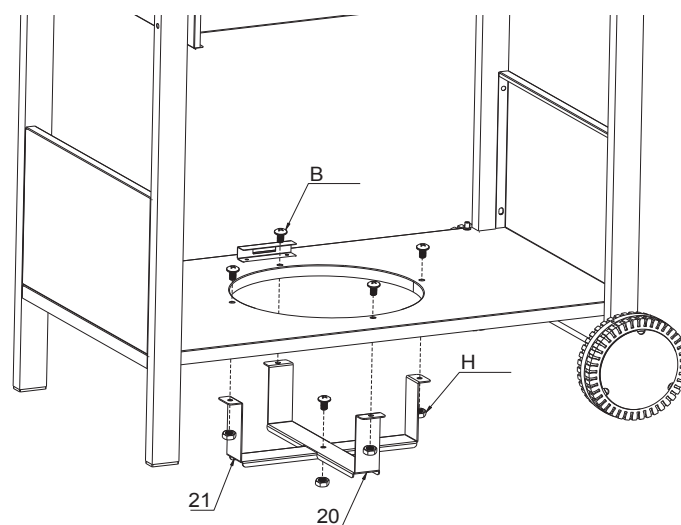
Accrochez les enjoliveurs (19) sur les roues.

Étape 4



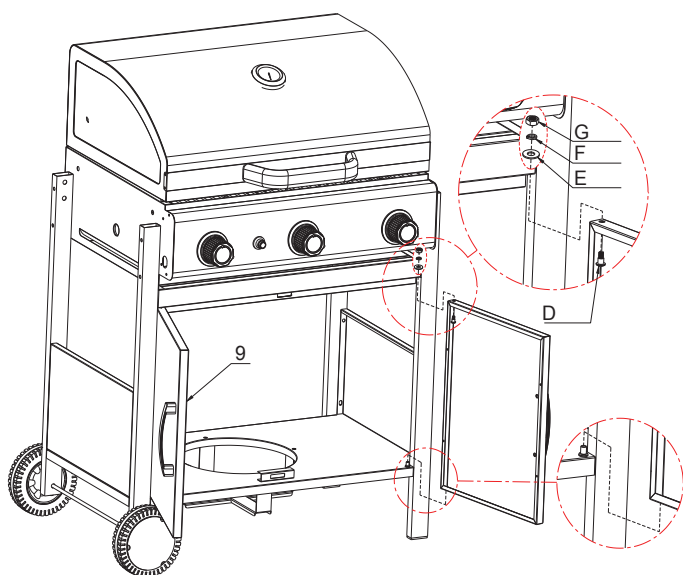
Fixez la plaque de base (16) avec des vis (B) entre les pieds de soutien.

Étape 6

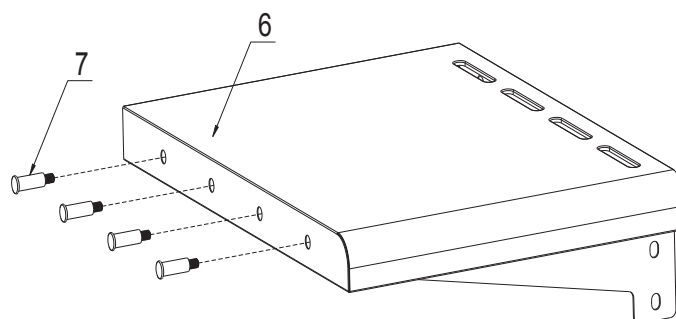


Fixez les supports de bouteilles de gaz (20 + 21) avec des vis (B) et des écrous (H) sur la plaque de base.

Étape 7



Étape 8



Vissez les crochets (7) sur la tablette latérale gauche (6).

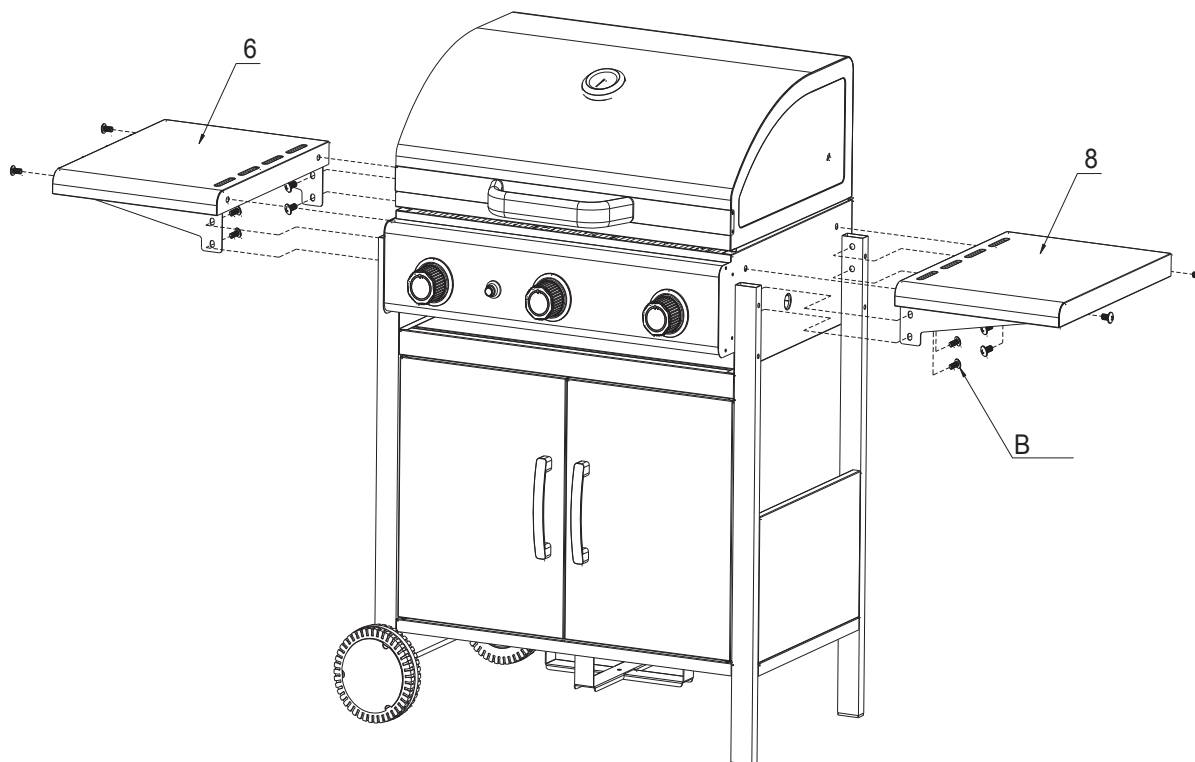
Placez la porte droite (9) à droite sur les broches de la plaque de base du dessous.

Faites glisser la porte sous la traverse du haut.

Fixez la porte avec une vis étagée (D), une rondelle (E), une rondelle à ressort (F) et un écrou (G).

Répétez les étapes avec la porte gauche sur la face gauche.

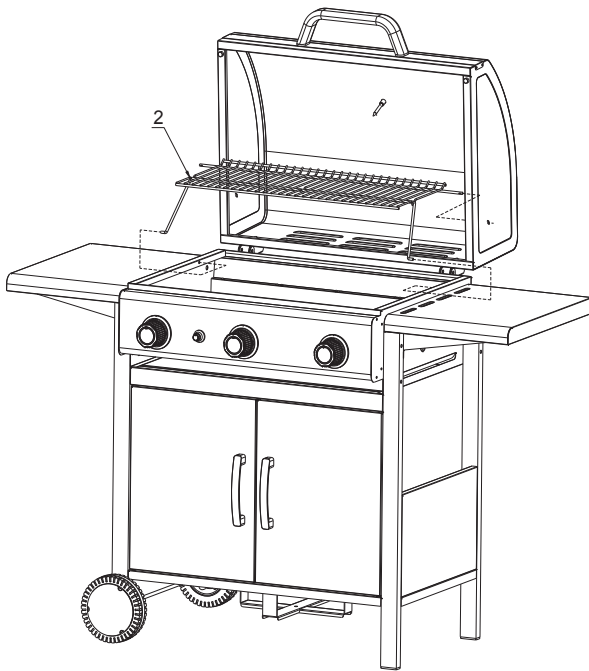
Étape 9



Fixez la tablette latérale gauche (6) à l'aide des vis (B) en haut sur les pieds de soutien courts et le boîtier du brûleur.

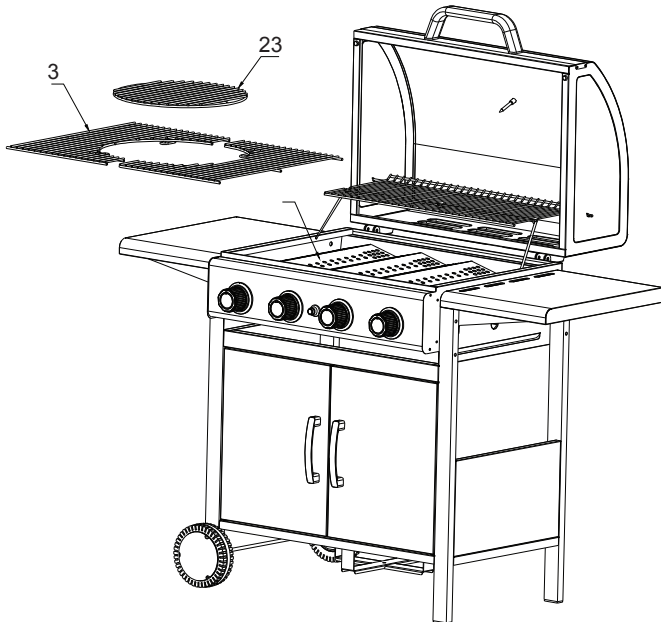
Fixez la tablette latérale droite (8) à l'aide des vis (B) sur le dessus des pieds de soutien longs et le boîtier du brûleur.

Étape 10



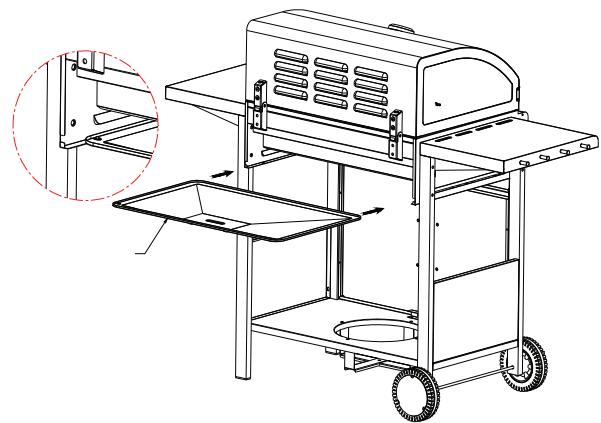
Accrochez la grille chauffante (2) en place.

Étape 11



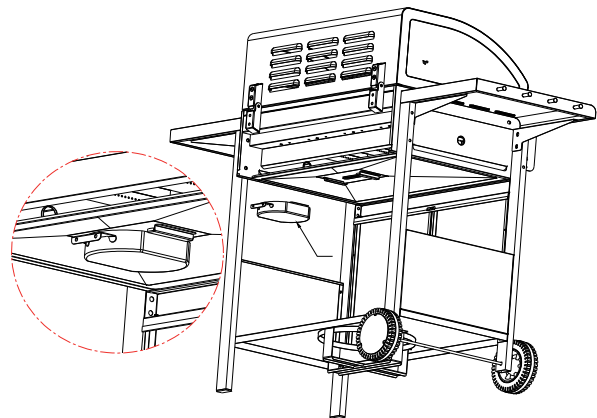
Placez l'atténuateur de flammes (4) sur les brûleurs.
Placez les grilles du gril (3) et l'insert (23) dans le boîtier du brûleur.

Étape 12



Faites glisser le bac de collecte des graisses (5) dans les rails du boîtier du brûleur.

Étape 13



Poussez le bac à graisse (24) dans les rails du bac de collecte de graisse

Important :
Toutes les vis doivent être bien serrées.

Insertion des piles

Vous devez insérer des piles dans l'appareil pour l'activation automatique du brûleur. Une batterie de 1,5 V de taille AA (non incluse !) est utilisée. Le compartiment à piles est situé entre les détendeurs 1 et 2. Retirez le couvercle du compartiment à piles et insérez une pile de 1,5 V de type LR6/R6/AA. Veillez à respecter la polarité (+/-). Le plus de la batterie doit pointer vers l'extérieur. Fermez le compartiment à piles en vissant son couvercle. Le couvercle du compartiment à piles sert également de bouton-poussoir du piézoallumeur. Il est rendu opérationnel en insérant la batterie.

Raccordement de la bouteille de gaz

Détendeur et tuyau

Ces accessoires sont fournis avec le barbecue au gaz. Les remplacements sont disponibles auprès de votre distributeur de barbecue ou d'un fournisseur de GPL agréé. Utilisez uniquement des détendeurs et des tuyaux qui sont certifiés pour le gaz de pétrole liquéfié avec les valeurs de pression mentionnées. La durée de vie du détendeur est d'environ 2 ans. Il est recommandé de remplacer le détendeur dans un délai de 2 ans à compter de la date de production.

L'utilisation d'un détendeur et d'un tuyau de gaz incorrects ou défectueux est dangereuse. Avant chaque utilisation du barbecue au gaz, vérifiez que vous utilisez les bonnes pièces.

Le tuyau de gaz utilisé doit être conforme à la réglementation et aux dispositions du pays dans lequel le barbecue est utilisé. La longueur du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre. Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés immédiatement. **Le tuyau doit être raccordé sans torsion ni courbure.** Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas plié ou resserré et qu'il n'entre pas en contact avec le barbecue à gaz, à l'exception du raccord de tuyau.

Entreposage du barbecue

Le barbecue au gaz ne doit être entreposé dans un local qu'une fois la bouteille de gaz débranchée. Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il doit être recouvert d'une hotte de protection et entreposé dans un environnement sec et sans poussière.

La bouteille de gaz

Une bouteille de gaz n'est pas fournie avec ce barbecue. La bouteille de gaz doit être fournie par l'utilisateur final. Ne laissez pas tomber votre bouteille de gaz ou ne la manipulez pas brutalement ou de manière inappropriée.

Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, vous devez séparer la bouteille de gaz de celui-ci. Installez la bouteille de gaz avec son bouchon de protection qu'après l'avoir débranché du barbecue. La bouteille de gaz doit être entreposée séparément du barbecue.

L'entreposage de bouteilles de gaz n'est pas autorisé dans les espaces souterrains, dans les puits d'escalier, les passages et les voies d'accès des bâtiments ni dans leur voisinage immédiat. Les vannes doivent être équipées de capuchons de protection de vanne et d'écrous de blocage.

Les bouteilles de gaz - y compris les bouteilles vides - doivent être entreposées en position verticale.

Les bouteilles de gaz doivent être entreposées en plein air en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille de gaz ne doit pas être entreposée dans des zones où la température dépasse 50 °C. N'entreposez pas la bouteille de gaz à proximité de flammes ou d'autres sources inflammables. **Ne fumez pas à proximité des bouteilles de gaz !**

Raccordement au barbecue

Placez la bouteille de gaz dans le porte-bouteille sur la plaque de base.

Danger ! La bouteille de gaz doit être placée dans le porte-bouteille. Ne la placez jamais de l'autre côté de la console. Ne gardez pas une deuxième bouteille de gaz dans le placard de la base. Pour faire fonctionner le gril à gaz, la bouteille de gaz doit être placée dans la console, dans le porte-bouteille sur la tablette près du sol.

Avant de raccorder la bouteille de gaz au barbecue, vous devez vous assurer qu'il n'y a pas de saleté dans les têtes de la bouteille de gaz, le détendeur ou le brûleur. Les araignées et les insectes peuvent s'y introduire et ainsi bloquer le brûleur ou le tube de venturi à l'ouverture. Un brûleur bloqué peut provoquer un incendie sous le barbecue. Nettoyez les ouvertures de brûleur bloquées à l'aide d'un cure-pipe robuste.

Danger ! Vissez une extrémité du tuyau de gaz à la main sur le filetage du détendeur, puis serrez-la fermement à l'aide d'une clé plate taille 17.

Attention, filetage à gauche ! N'utilisez pas de joint supplémentaire !

Serrez à la main l'extrémité libre du tuyau de gaz sur le filetage du raccord de la vanne sur l'appareil. Serrez-la ensuite fermement à l'aide d'une clé plate taille 17.

Attention, filetage à gauche ! N'utilisez pas de joint supplémentaire !

Raccordez fermement le détendeur à la main à la vanne de la bouteille de gaz.

Suivez les consignes fournies avec le détendeur.

Attention !

Avant utilisation, testez tous les raccords pour détecter s'il y a des fuites de gaz.

Effectuez toujours le test avec de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais de flamme nue pour détecter des fuites.

Recherche des fuites de gaz

- Mélangez une mesure de liquide vaisselle avec 3 mesures d'eau. Pour les tests, environ 50 ml d'eau savonneuse sont nécessaires.
- Assurez-vous que tous les régulateurs de température sont réglés sur • (off).
- Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz et allumez le brûleur à l'aide du régulateur de température gauche. Assurez-vous que les raccords sont bien serrés.
- Ouvrez l'admission de gaz.
- Appliquez l'eau savonneuse sur le tuyau et sur tous les raccords. Si des bulles apparaissent, une fuite est présente.
- Réparez la fuite, puis recommencez le test.
- Coupez le gaz une fois le test terminé.
- Si une fuite est détectée et qu'elle ne peut pas être réparée, n'essayez pas de la réparer plus avant. Dans ce cas, contactez un professionnel.
- N'utilisez pas le barbecue tant que la fuite n'a pas été correctement réparée.

Installation du barbecue

Attention Risque d'endommagement !



Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer peu à peu et affecter la stabilité du barbecue.

- Vérifier la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le barbecue est stable.
- Avant toute utilisation, placez le barbecue sur une base plane et solide située en plein air.
- Lors de l'utilisation du barbecue, veuillez protéger les surfaces du fond et les parois des souillures, comme les éclaboussures de graisse.

Avant une grillade

- Lavez les possibles gros résidus produits à l'eau chaude ; ce faisant, évitez d'utiliser des agents de nettoyage ou du liquide vaisselle.
- Frottez la grille du barbecue avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson ou de friture.
- **Préchauffage**
Avant la première cuisson au barbecue, chauffez le barbecue pendant 15 minutes avec le couvercle fermé à feu vif sans aliments. La chaleur nettoie les pièces internes et brûle les résidus résultant de la finition des pièces de barbecue colorées. Au cours du processus, des odeurs et une certaine fumée peuvent se former. Cependant, ce phénomène est inoffensif et ne dure que peu de temps. Assurez une ventilation suffisante.
- **Préchauffage**
Il est recommandé de préchauffer le barbecue avant chaque utilisation pendant environ 10 à 15 minutes avec un couvercle fermé.

Utilisation

Danger Risque de brûlure !



Le barbecue et les aliments deviennent très chauds pendant le fonctionnement, de sorte que tout contact avec ceux-ci peut causer de très graves brûlures.

- Restez suffisamment loin des éléments chauds, étant donné que tout contact peut entraîner de très graves brûlures.
- Portez toujours des gants pour four ou barbecue (gants de catégorie II en ce qui concerne la protection thermique, par exemple DIN-EN 407) pour la cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de barbecue à long manche avec une poignée résistante à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges.

Danger Risque d'explosion !



Lisez d'abord les consignes suivantes pour démarrer/allumer le barbecue et toutes les informations d'avertissement et de sécurité avant d'allumer le barbecue.

- Vérifiez que le barbecue ne présente pas de fissures, de coupures ou d'autres dommages, avant de l'utiliser.
- N'utilisez plus le barbecue si le tuyau de gaz est endommagé ou poreux.
- Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur. Un éclair explosif pourrait sinon en résulter et causer des blessures graves, voire mortelles.

Système d'allumage - allumage avec le piézoallumeur

1. Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur.
2. Réglez tous les régulateurs de température sur • (arrêt).
3. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz. Mettez l'admission de gaz du détendeur sur le réglage **On**. N'incurvez pas la surface du barbecue.
4. Poussez d'abord le bouton gauche et tournez-le vers la gauche  Max (feu vif) en appuyant simultanément sur le piézoallumeur pour allumer le brûleur. Relâchez le piézoallumeur lorsque le brûleur est allumé.
5. Si le brûleur ne s'allume dans les 5 secondes, tournez le bouton sur le réglage « OFF » et attendez 5 minutes, afin de laisser le gaz s'échapper et répétez le processus décrit ci-dessus. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, allumez-le manuellement comme décrit dans le mode d'emploi (voir la section *Allumage conventionnel avec une allumette*).
6. La température de la flamme peut être réglée à l'aide du détendeur de température dans la plage comprise entre  Max (feu vif) et  (feu doux).
7. Le brûleur latéral est allumé et fonctionne de la même manière que le brûleur principal.
8. Pour éteindre le barbecue, mettez le détendeur de la bouteille de gaz en position **Off**. Tournez ensuite le régulateur de température de l'appareil sur • (arrêt).

Allumage conventionnel avec une allumette

Danger Risque de brûlure !



N'allumez jamais le barbecue avec une allumette du dessous, toujours du dessus.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur.
2. Réglez tous les régulateurs de température sur • (arrêt).
3. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz. Mettez l'admission de gaz du détendeur sur le réglage **On**. N'incurvez pas la surface du barbecue. À l'aide d'eau savonneuse, vérifiez s'il y a des fuites entre la bouteille de gaz et le détendeur.
4. Appuyez sur le régulateur de température gauche et tournez-le dans le sens antihoraire sur la position  Max.
5. Glissez une allumette de cheminée (extralongue) disponible dans le commerce par le bas à travers le grand orifice dans la base du logement du brûleur à proximité de celui-ci.
6. Répétez le processus avec le deuxième brûleur.
7. Si le brûleur latéral n'est pas allumé, réglez le régulateur de température sur • (arrêt). Appuyez sur le régulateur de température du brûleur latéral et tournez-le dans le sens antihoraire en position  Max. À l'aide d'une allumette de cheminée, allumez les flammes en passant par dessous près de l'espace entre la tête d'allumage et le brûleur.
8. Consultez votre distributeur afin de remédier au problème d'allumage sur le barbecue.

Cuisson avec le couvercle fermé

Les barbecues au gaz avec couvercles permettent de cuire en douceur de gros morceaux de viande et des volailles entières, comme au four.

Avec le couvercle fermé, seule une flamme est nécessaire. Réglez la température sur une petite ou moyenne flamme et fermez le couvercle. **ÉVITEZ LE CHAUFFAGE EXCESSIF DU BARBECUE.** Toute ouverture inutile du couvercle permet à la chaleur de s'échapper à chaque fois et allonge donc le temps de cuisson. Vous devez donc éviter d'ouvrir le couvercle inutilement.

Fin de la cuisson

Dès que la nourriture a été préparée, le barbecue doit brûler pendant 5 minutes à feu vif. Les résidus sur le brûleur sont ainsi brûlés et le nettoyage s'en trouve facilité. Assurez-vous que, pendant ce processus, le couvercle est ouvert.

Éteindre le barbecue

Pour éteindre le barbecue, mettez le détendeur de la bouteille de gaz en position **Off**. Tournez ensuite le régulateur de température de l'appareil sur • (arrêt). Attendez que le barbecue ait suffisamment refroidi avant de fermer le couvercle.

Danger Risque de brûlures et d'accidents !



Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le régulateur de température dans le sens horaire sur • (arrêt), puis tournez le détendeur de la bouteille de gaz dans le sens horaire sur la position **OFF**.

Entretien et nettoyage

Votre gril est fait de matériaux de haute qualité.

Nettoyez le BBQ après chaque utilisation. Pour nettoyer et entretenir les surfaces, veuillez observer les consignes suivantes :

Danger Risque de brûlure !



Laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

Danger Risque pour la santé !



N'utilisez pas de solvant à peinture ou de diluant pour faire disparaître les taches. Ceux-ci sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Attention Risque d'endommagement !



N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaquaient les surfaces et laisseraient des rayures.

- Après chaque utilisation, laissez le barbecue griller pendant environ 5 minutes sans nourriture. Cela réduit les résidus alimentaires.
- Réglez le détendeur sur le tuyau de gaz en position **Off**, avant de commencer à nettoyer le barbecue.
- Retirez la grille de cuisson et nettoyez-la soigneusement à l'eau savonneuse. Rincez-le à l'eau propre, puis séchez-le soigneusement.
- Retirez les légers dépôts sur le gril à l'aide d'une éponge humide.
- Si une couche de graisse s'est formée sur la surface interne du couvercle, vous pouvez la nettoyer à l'aide d'une solution savonneuse concentrée et chaude. Rincez ensuite à l'eau propre et séchez complètement avant d'utiliser à nouveau le barbecue.

Attention ! N'utilisez jamais les nettoyeurs pour four disponibles dans le commerce !

- Les résidus de nourriture sur la base du barbecue peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse, d'une spatule ou d'une éponge de nettoyage. Lavez-la ensuite à nouveau à l'eau savonneuse. Rincez-la à l'eau claire et séchez.
- Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures à l'eau tiède savonneuse.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le sécher. Ne rayez pas les surfaces en frottant pour les sécher.
- Serrez toutes les vis avant chaque utilisation pour vous assurer que le barbecue soit stable en permanence.
- Si le barbecue au gaz n'est pas utilisé, il doit être recouvert d'une housse de protection.

Nettoyage du brûleur

- Mettez le détendeur de la bouteille de gaz en position **Off**. Réglez ensuite le régulateur de température du barbecue sur • (arrêt) et débranchez le tuyau de gaz de la bouteille de gaz.
- Enlevez la grille de barbecue.
- Nettoyez le brûleur avec une brosse douce ou avec de l'air sous pression. Ensuite, essuyez-le avec un chiffon.
- Nettoyez les ouvertures bouchées avec un cure-pipe robuste, un fil métallique ou l'extrémité déployée d'un trombone.

Nettoyage de la tête d'allumage

- S'il devient difficile d'allumer la flamme, cela peut être dû au fait que la pointe de la tête d'allumage est sale. Dans ce cas, il doit être nettoyé. La pointe de la tête d'allumage est située à côté de l'ouverture du brûleur.
- Pour assurer un fonctionnement optimal, les résidus alimentaires entre l'extrémité de la tête d'allumage et le brûleur doivent être éliminés. Utilisez du papier de verre fin pour nettoyer l'extrémité de la tête d'allumage et le bord du brûleur.
- La pointe de la tête d'allumage doit être à environ 4 à 6 mm du bord du brûleur. Il s'agit de la distance idéale pour un allumage fiable.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Vous avez peut-être acquis une **housse de protection** pour votre barbecue. Afin de protéger votre investissement, il est recommandé de toujours utiliser une housse de protection pour barbecue lorsque celui-ci ne fonctionne pas. Cependant, assurez que la housse de protection n'est mise qu'une fois le barbecue a refroidi et qu'il est propre et sec. L'utilisation d'une housse de protection peut être nécessaire. **Prudence !** Une housse de protection placée sur un barbecue chaud, humide ou sale peut entraîner une forte corrosion.

Pour cette raison, **il faut toujours laisser refroidir le barbecue, nettoyer la saleté en surface et soigneusement le sécher avant d'y poser la housse de protection.** Cela est particulièrement important lorsque vous ne prévoyez pas d'utiliser le barbecue pendant une période prolongée et, par exemple, quand vous l'entrez pendant l'hiver.

Afin de préserver la qualité de ce barbecue au gaz pendant une longue période, le propriétaire doit s'assurer que ces consignes d'entretien et de maintenance sont suivies avec précision.

Faites attention à votre investissement et il vous servira bien pendant des années.

Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution proposée
Le brûleur ne s'allume pas.	- La bouteille de gaz de pétrole liquéfié est vide - Détendeur défectueux - Obstruction du brûleur - Obstruction des buses de gaz ou du tuyau de gaz - Câble d'électrode lâche ou séparé de l'électrode ou de l'unité d'allumage - Électrode ou câble défectueux - Commutateur d'allumage défectueux	- Remplacez-la par une bouteille de gaz de pétrole liquéfié pleine - Faites tester ou remplacer le détendeur - Nettoyage du brûleur - Nettoyez les buses de gaz et le tuyau de gaz - Rebranchez le câble - Remplacez l'électrode ou le câble - Remplacez le commutateur d'allumage
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumette	- La bouteille de gaz de pétrole liquéfié est vide - Détendeur défectueux - Obstruction du brûleur - Obstruction des buses de gaz ou du tuyau de gaz	- Remplacez-la par une bouteille de gaz de pétrole liquéfié pleine - Faites tester ou remplacer le détendeur - Nettoyage du brûleur - Nettoyez les buses de gaz et le tuyau de gaz
Petite flamme ou retour de flamme (un feu dans le tube du brûleur ou un bruit vrombissant peuvent être entendus)	- La bouteille de gaz de pétrole liquéfié est trop petite - Obstruction du brûleur - Obstruction des buses de gaz ou du tuyau de gaz - Le vent autour du barbecue au gaz est trop fort	- Utilisez une bouteille de gaz plus grande - Nettoyage du brûleur - Nettoyez les buses de gaz et le tuyau de gaz - Positionnez le barbecue au gaz dans une zone protégée du vent
Régulateur de température difficile à tourner	Vanne de gaz bloquée	Remplacez la vanne de gaz

Élimination



L'emballage est constitué de matériaux respectueux de l'environnement, qui peuvent être éliminés dans les points de recyclage locaux.



Ne jetez en aucun cas le barbecue dans les ordures ménagères ! Jetez-le en utilisant un service de ramassage spécialisé ou sur le point de collecte de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

Informations sur les piles (rechargeables)



Veuillez ne pas jeter de piles dans les ordures ménagères. Chaque consommateur est légalement tenu de remettre les piles à un point de collecte dans sa communauté ou son quartier, ou au point de vente du distributeur. De là, les piles peuvent être éliminées d'une manière respectueuse de l'environnement. Sur les piles contenant des matériaux nocifs, vous trouverez les symboles chimiques Cd pour le cadmium, Hg pour le mercure et Pb pour le plomb. Les piles sont identifiées par le symbole représenté ci-dessus.

Déclaration de conformité

Ce produit répond aux directives européennes et nationales en vigueur. Cela est confirmé par la marque CE (les déclarations correspondantes sont déposées auprès du fabricant).

Détails techniques

Appareil :	N° de référence 3152UK, barbecue au gaz « Mayfield 3 »
Poids :	env. 28 kg
Dimensions totales :	env. 127 x 58 x 103 cm (L x l x H)
Surface de cuisson :	env. 55 x 44 cm
Brûleur principal :	3 pièces d'environ 3 kW chacune
Puissance :	9 kW max.
Consommation :	654 g/h max.
Catégorie de barbecue :	I _{3B/P} (50) DE/AT
Type de gaz/Pression de gaz :	GPL Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Brûleur principal de buse :	0,74 mm
Batterie :	1 x 1,5 V AA (non fournies)

Service après-vente

Pour toute question concernant les pièces de rechange, les questions techniques ou les plaintes, veuillez contacter le partenaire commercial où vous avez acheté votre produit.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs d'impression.

Distributeur

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Web : www.testritetepro.de

Accessoires assortis (non inclus dans les éléments livrés)

Housse de protection universelle - pour barbecue à gaz de taille moyenne

tepro Numéro de référence 8604



- Fabriqué avec du tissu de polyester de haute qualité, résistant 300 x 250D
- avec revêtement PVB hydrofuge
- résistant au rayonnement UV
- orifices latéraux
- avec fermeture velcro
- Matériau :
 - Extérieur : PVB (Polyvinylbutyral)
 - Intérieur : 100 % polyester
- Dimensions approx. de la housse 130 x 65 x 100 cm (L x P x H)

Inhoud

Vóór het gebruik van het apparaat	40
Leveringsomvang.....	40
Bestemd gebruik	41
Voor uw veiligheid	41
Waarschuwingssymbolen	41
Algemene veiligheidsinstructies.....	41
Veiligheidsinstructies	41
Assemblage	42
Vorbereiding.....	42
Benodigd gereedschap	42
Het assembleren van de barbecue.....	42
Batterijen installeren	46
Aansluiten van de gasfles	46
Regelaar en slang.....	46
Opslaan van de barbecue.....	46
De gasfles.....	46
Aansluiten op de barbecue	46
Controleren op gaslekken.....	46
Het opstellen van de barbecue.....	47
Voor het barbecueën	47
Werking	47
Onderhoud en reiniging.....	48
Probleemoplossing	49
Verwijdering	49
Conformiteitsverklaring	49
Technische gegevens	49
Service	49
Distributeur	49
Bijpassende accessoires (niet inbegrepen in de leveringsomvang)	50

Vóór het gebruik van het apparaat

Controleer na het uitpakken en voor ieder gebruik of het artikel enige tekenen van schade vertoont.

Als dit het geval is, gebruik het artikel dan niet, maar informeer uw detailhandelaar.

De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op van toepassing zijnde normen en voorschriften in de Europese Unie. Neem in niet-EU landen de voor het land specifieke richtlijnen en wetten in acht!



Lees voor het gebruik de veiligheidsinformatie en de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Alleen daardoor kunt u alle functies van het product veilig en betrouwbaar gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef hem door aan enige derde partij die na u de barbecue in bezit krijgt.

Leveringsomvang

- | | | |
|----|--------------------------------------|--|
| 1 | Branderbehuizing 1 | |
| 2 | Opwarmrooster 1 | |
| 3 | Barbecuerooster 2 | |
| 4 | Vlammendemper 3 | |
| 5 | Vetopvangbak 1 | |
| 6 | Paneel linkerkzijde 1 | |
| 7 | Haak 4 | |
| 8 | Paneel rechterzijde 1 | |
| 9 | Deur 2 | |
| 10 | Lange steunpoort rechtsvoor (RV) 1 | |
| 11 | Lange steunpoort rechtsachter (RA) 1 | |
| 12 | Dwarsbalk 1 | |

13 Korte steunpoort linksvoor (LV) 1

14 Korte steunpoort linksachter (LA) 1

15 Zijafdekking 2

16 Basisplaat 1

17 As 1

18 Wiel 2

19 Wioldop 2

20 Gasfleshouder 1

21 Gasfleshouder 1

22 Temperatuurregelaar (3)

23 Inzetstuk voor barbecuerooster

24 Vetpan

Bevestigingsmaterialen

A Schroef M6x50 8

B Schroef M6x10 37

C Moer M8 2

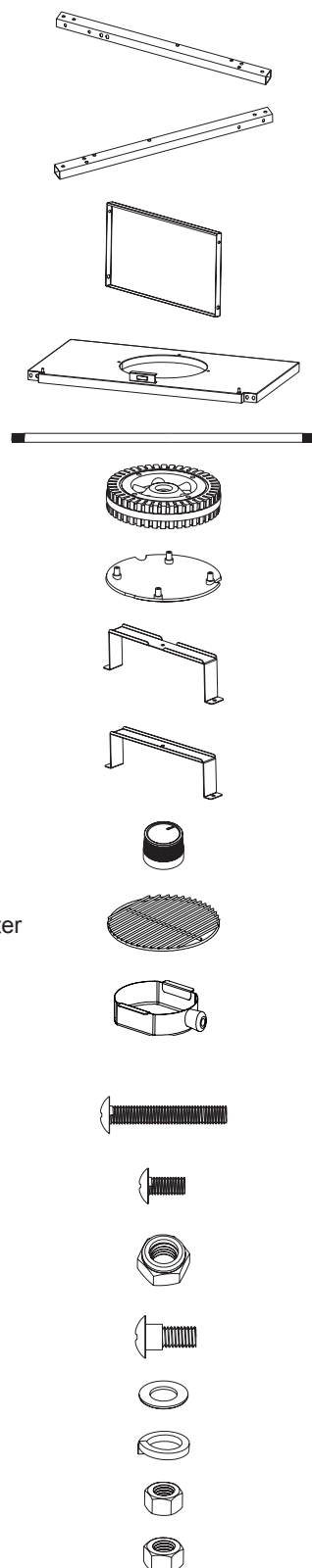
D Koppelingsschroef M5x16 2

E Sluitring 2

F Veerring 2

G Moer M5 2

H Moer M6 5



Controleer dat de levering compleet en onbeschadigd is. Als er een onderdeel mist of defect is, neem dan contact op met uw dealer.

Aanspraken die na aanvang of voltooiing van de assemblage met betrekking tot schade of missende onderdelen worden gemaakt, worden niet erkend.

Bestemd gebruik

Gebruik deze barbecue om voedsel te verwarmen, koken en grillen.

Het is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik buitenshuis.

Gebruik het artikel alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Ieder ander gebruik wordt als ongepast beschouwd en kan leiden tot materiële schade of zelfs tot persoonlijk letsel.

De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

Voor uw veiligheid

Waarschuwingssymbolen

Gevaar **Hoog risico!**



Het nalaten om de waarschuwing in acht te nemen, kan leiden tot mogelijk fataal letsel.

Opgelet **Middelmatig risico!**



Het negeren van deze waarschuwing kan leiden tot schade aan eigendommen.

Opgelet **Laag risico!**



Feiten die bij het omgaan met dit apparaat moeten worden gerespecteerd.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- moeten bij ieder gebruik in acht worden genomen

- **Alleen voor gebruik buitenshuis!**
- **Lees de instructies voordat u het apparaat in gebruik neemt.**
- **WAARSCHUWING! Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.**
- **Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.**
- **Sluit na gebruik de gastoevoer op de gasfles.**

Veiligheidsinstructies

Gevaar **Brandgevaar!**



Delen van de barbecue worden tijdens het gebruik erg heet en kunnen brand veroorzaken.

- Het is essentieel om een brandblusser en een eersthulpuitrusting bij de hand hebt en dat u op een ongeluk of brand bent voorbereid.
- Zet de barbecue op een vlakke, horizontale, stevige, hittebestendige en schone ondergrond.
- Stel de barbecue op met ten minste 1 m vrije ruimte van uiterst brandbare materialen, zoals zonneschermen, houten patio's of meubilair.
- Verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.
- Sommige levensmiddelen produceren brandbare vetten en sappen. Reinig de barbecue regelmatig, bij voorkeur na ieder gebruik.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.

Gevaar **Brandgevaar!**



Zet de barbecue nooit aan/start nooit op met **gesloten deksel**.

- Bedien de gasbarbecue met een kleine vlam als het deksel gesloten is.

Gevaar **Risico op brandwonden en ongelukken!**



Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan kennis en/of ervaring.

- Zulke personen moeten over de gevaren van het apparaat worden geïnformeerd en onder toezicht staan van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Enige modificaties aan het product vormen een groot veiligheidsrisico en zijn verboden. Breng niet zelf enige onbevoegde uitvindingen aan. Neem in geval van schade, reparaties of andere problemen met de barbecue contact op met ons servicepunt of een vakman in uw omgeving.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat.

De barbecue, de gasvlam en het eten op de barbecue kunnen tijdens het gebruik erg heet worden, waardoor elk contact hiermee zeer ernstige brandwonden kan veroorzaken.

- Houd voldoende afstand van de hete delen, aangezien enig contact tot ernstige brandwonden kan leiden.
- Draag altijd oven- of barbecuewanten (Handschoencategorie II wat betreft hittebescherming, bijv. DIN-EN 407) voor het grillen.
- Gebruik keukengerei met lange en hittebestendige handgrepen.
- Draag loszittende kleding.
- Laat de barbecue voor het reinigen en/of opbergen volledig afkoelen.

Gevaar **Risico op explosies!**



Brandbare vloeistoffen die op de vlammen worden gegoten, kunnen flitsen of ontploffingen tot stand brengen.

- Gebruik nooit brandbare vloeistoffen zoals benzine of spiritus.

Gevaar **Risico op vergiftiging!**



Gas is reukloos en kan in gesloten ruimtes dodelijk zijn!

- Gebruik de barbecue uitsluitend buitenshuis.

Gevaar **Risico voor de gezondheid!**



Gebruik geen verpoflosmiddelen of thinners om vlekken te verwijderen. Deze zijn gevaarlijk voor de gezondheid en mogen niet met voedsel in contact komen.

Gevaar **Risico's voor kinderen!**



Kinderen kunnen tijdens het spelen verstrikt raken in de folie van de verpakking en hierin stikken.

- Laat kinderen niet met de folie van de verpakking spelen.
- Zorg ervoor dat kinderen geen kleine onderdelen in hun mond stoppen. Ze kunnen kleine onderdelen inslikken en erin stikken.

Gevaar **Risico op letsel!**



Zowel de barbecue als de afzonderlijke onderdelen hebben scherpe randen.

- Wees voorzichtig met afzonderlijke onderdelen, om tijdens de assemblage en het gebruik ongelukken en/of letsel te voorkomen. Draag indien nodig beschermende handschoenen.
- Stel de barbecue niet op bij toegangen of zones met veel verkeer.
- Wees bij het barbecuen altijd extreem voorzichtig. Wanneer u wordt afgeleid, kunt u de controle over het apparaat verliezen.
- Wees altijd oplettend voor en bewust van wat u doet. Gebruik dit product niet wanneer u niet voldoende concentratievermogen hebt of moe en/of onder de invloed van drugs, alcohol of medicijnen bent. Slechts één moment van onzorgvuldigheid tijdens het gebruiken van het product kan tot ernstig letsel leiden.

Opgelet Risico op schade!



De schroeven kunnen tijdens het gebruik langzaam losraken en de stabiliteit van de barbecue schaden.

- Controleer voor ieder gebruik dat de schroeven stevig vast zitten. Draai indien nodig alle schroeven opnieuw aan, om te verzekeren dat de barbecue stevig staat.

Opgelet Risico op schade!



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat zulke producten het oppervlak van de barbecue aantasten en krassen achterlaten.

Gevaar Risico op brandwonden en ongelukken!



Opgelet! Als u de geur van gaslucht detecteert:

- Sluit onmiddellijk de gasinlaat van de gasfles.
- Doof alle open vuur.
- Gebruik geen elektrische apparaten.
- Ventileer de omgeving.
- Voer een lekpunttest uit zoals beschreven in deze bedieningsaanwijzing.
- Als u na het testen en nadat de lekkages zijn verholpen de geur van gas blijft detecteren, gebruik de barbecue dan niet verder. Informeer onmiddellijk een gasspecialist of de distributeur waar u de apparatuur hebt aangeschaft.

Gevaar Risico op brandwonden en ongelukken!



Bewaar de gasbarbecue niet in de onmiddellijke nabijheid van brandbare stoffen (bijv. Benzine) of andere brandbare vloeistoffen of gassen.

- De gasfles dient tijdens opslag gescheiden te zijn van de gasbarbecue.
- Bewaar de gasfles niet in de onmiddellijke nabijheid van de gasbarbecue.
- Plaats de gasfles niet ondermiddellijk onder de gasbarbecue.

Assemblage

Vorbereiding

Gevaar Risico op letsel!



Het nalaten om deze instructies op te volgen kan leiden tot problemen en risico's bij het gebruik van de barbecue.

- Volg alle hier vermelde assemblage-instructies op.

Benodigd gereedschap

42

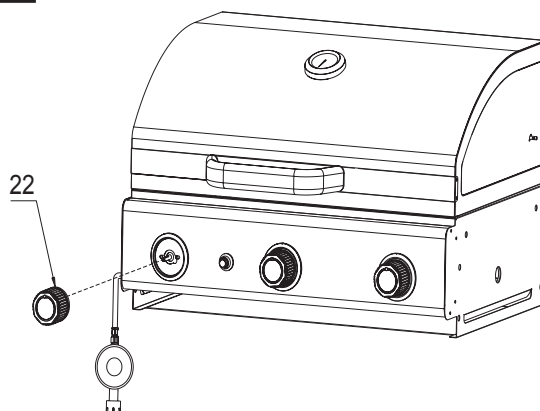
1 Philips schroevendraaier

1 verstelbare sleutel

Het assembleren van de barbecue

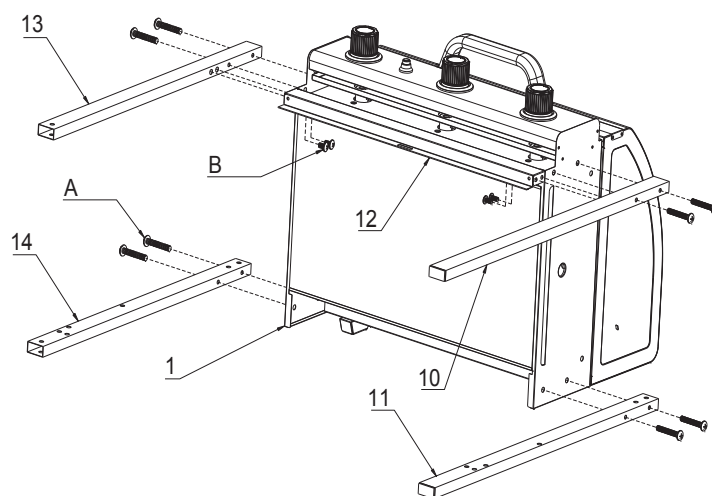
1. Lees eerst de assemblage-instructies volledig door.
2. Neem genoeg tijd voor de assemblage en werk op een vlakke ondergrond van twee tot drie vierkante meter.
3. Leg het benodigde gereedschap binnen handbereik. Kleine onderdelen, zoals handgrepen worden waarschijnlijk voorgemonteerd.
4. De montage moet door twee personen worden uitgevoerd.

Stap 1



Bevestig de temperatuurregelaar (22) aan het bedieningspaneel van de branderbehuizing (1).

Stap 2

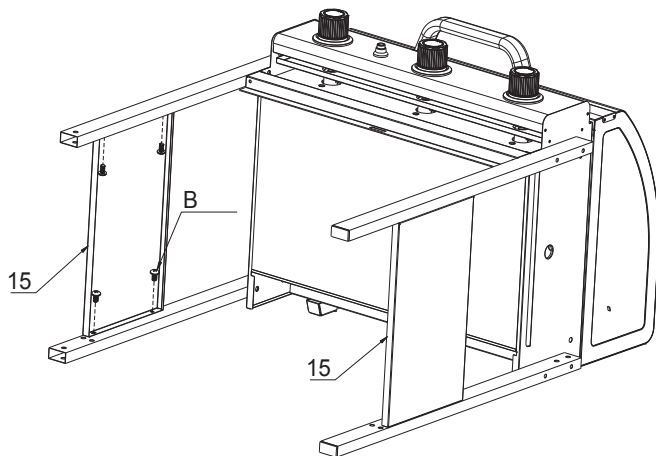


Bevestig de lange steunpoot (RA) (11) met schroeven (A) aan de rechter achterzijde van de branderbehuizing (1).

Bevestig de korte steunpoot (LA) (14) met schroeven (A) aan de linker achterzijde van de branderbehuizing (1).

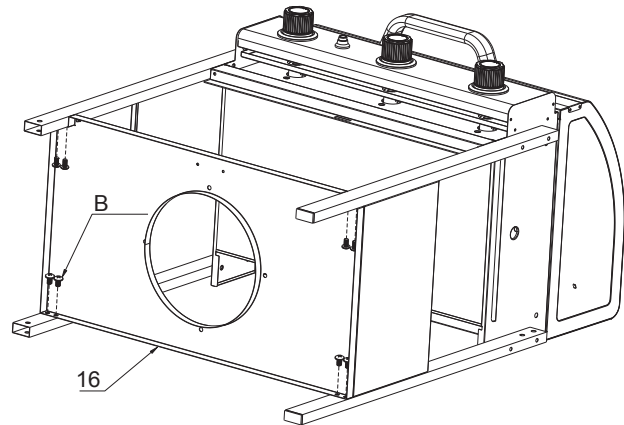
Bevestig de korte steunpoot (LV) (13), dwarsbalk (12) en lange steunpoot (RV) (10) met schroeven (A) aan de voorzijde van de branderbehuizing (1).

Stap 3



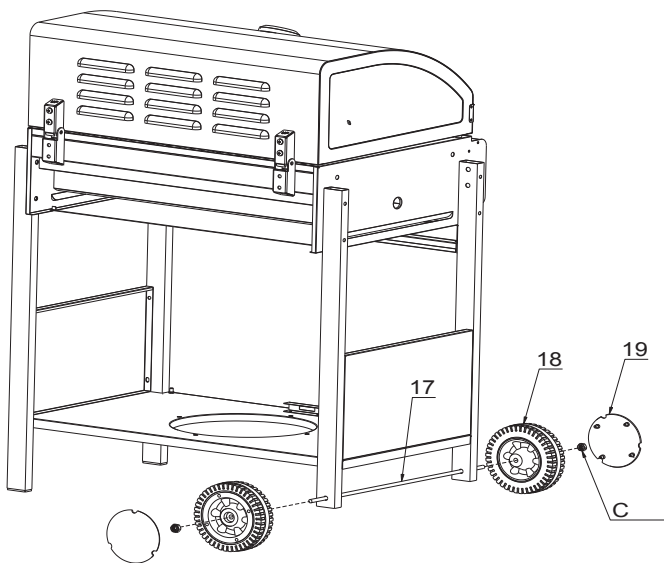
Bevestig de zijafdekkingen (15) met schroeven (B) tussen de voorste en achterste steunpoten.

Stap 4



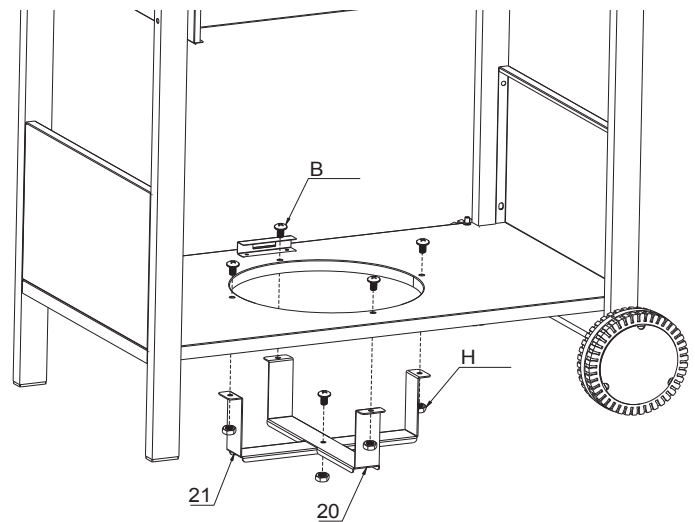
Bevestig de basisplaat (16) met schroeven (B) tussen de steunpoten.

Stap 5



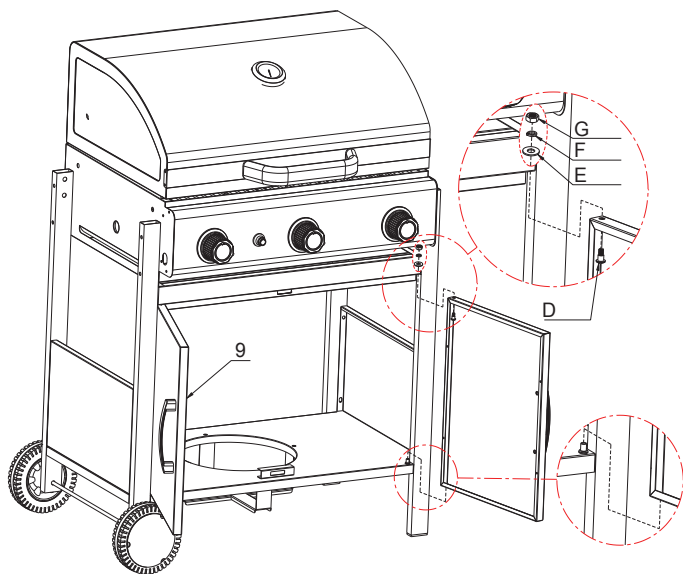
Steek de wielas (17) door de gaten onder in de korte steunpoten.
Bevestig de wielen (18) op de uiteinden van de wielas.
Zet de wielen vast met de wielmoeren (C).
Bevestig de wioldoppen (19) op de wielen.

Stap 6

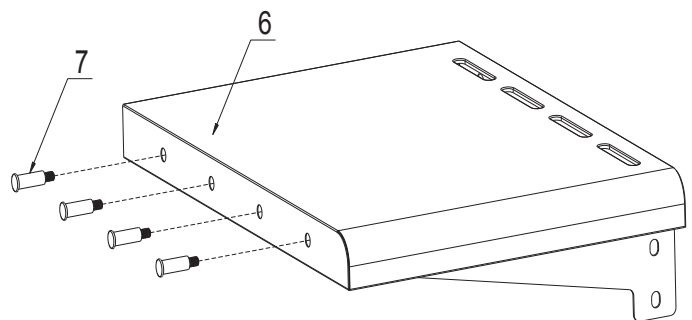


Bevestig de gasfleshouders (20 + 21) met schroeven (B) en moeren (H) op de basisplaat.

Stap 7



Stap 8



Schroef de haken (7) op het linker zijpaneel (6).

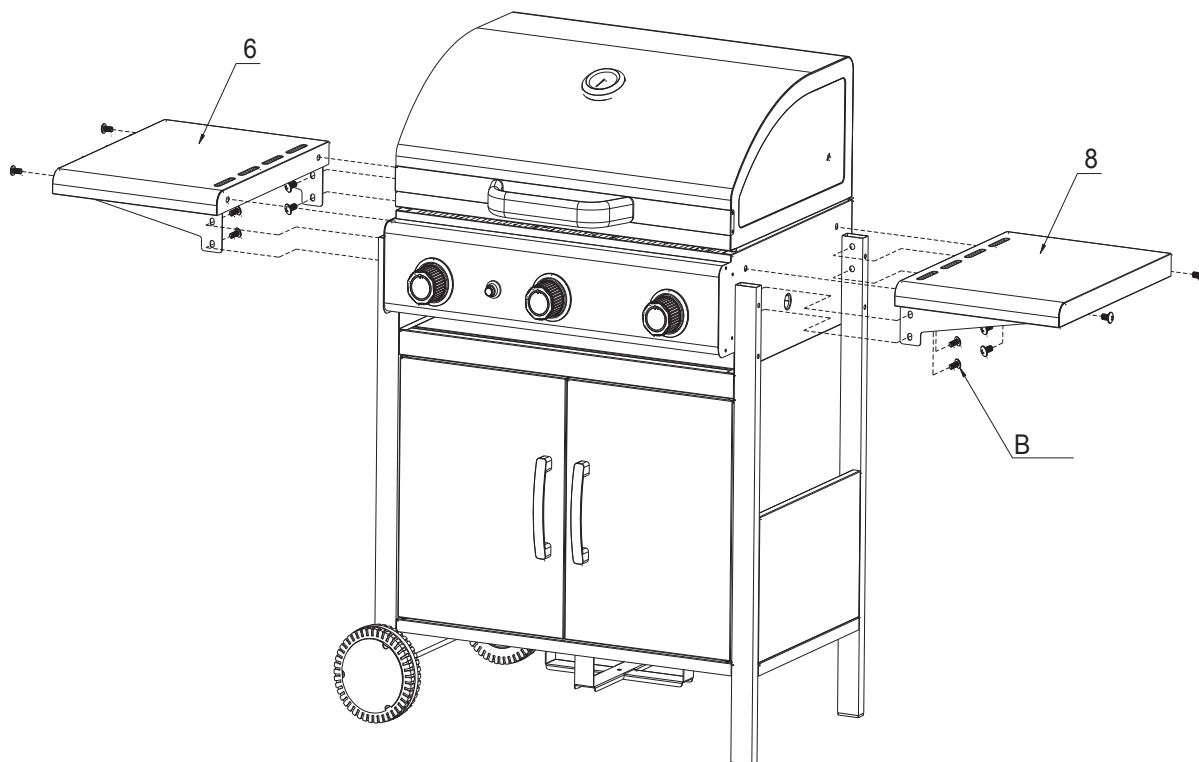
Plaats de rechter deur (9) aan de rechterzijde op de pennen in de basisplaat eronder.

Schuif de deur onder de dwarsbalk aan de bovenzijde.

Bevestig de deur met een koppelingsschroef (D), sluitring (E), veerring (F) en moer (G).

Herhaal de stappen met de linker deur aan de linker zijde.

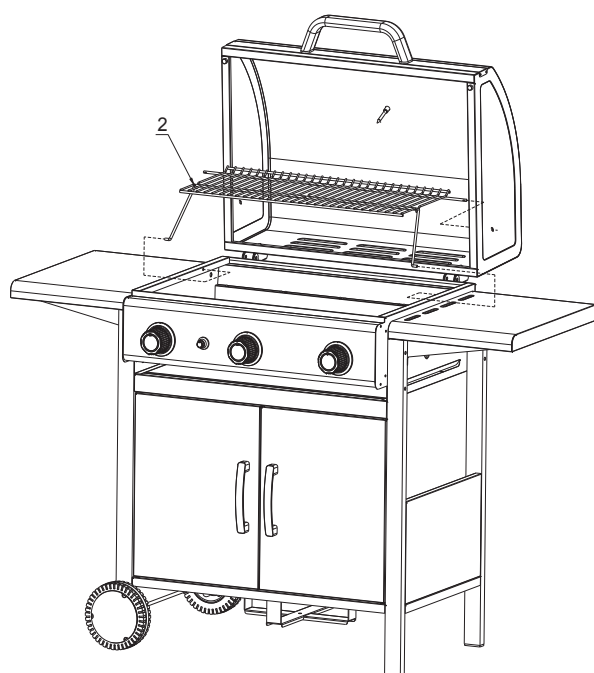
Stap 9



Bevestig het linker zijpaneel (6) met schroeven (B) boven op de korte steunpoten en branderbehuizing.

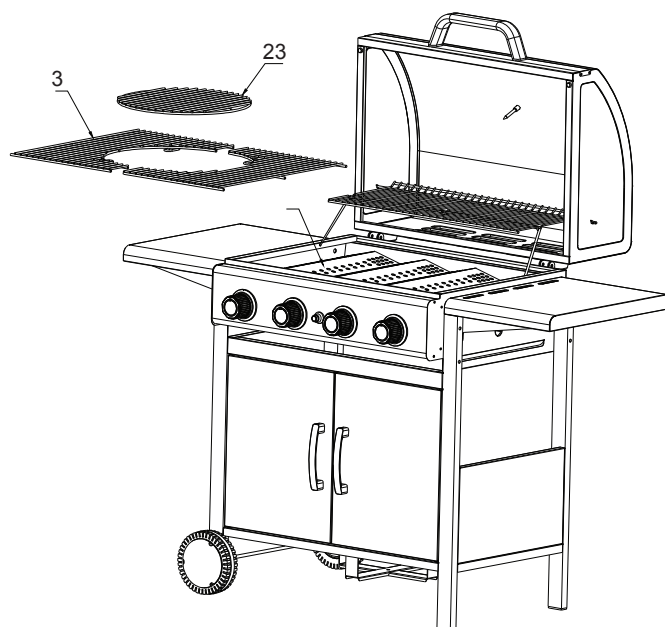
Bevestig het rechter zijpaneel (8) met schroeven (B) boven op de lange steunpoten en branderbehuizing.

Stap 10



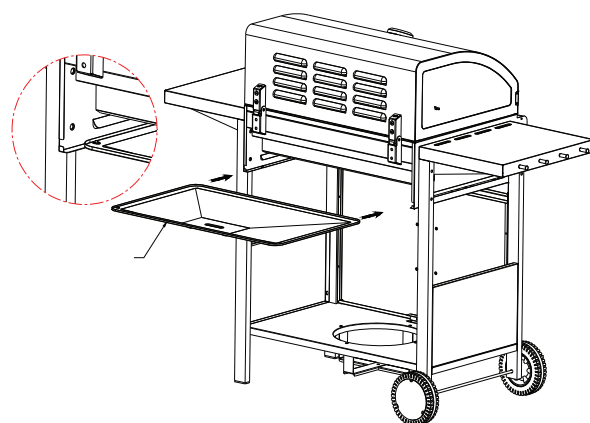
Hang het opwarmrooster (2) op zijn plek.

Stap 11



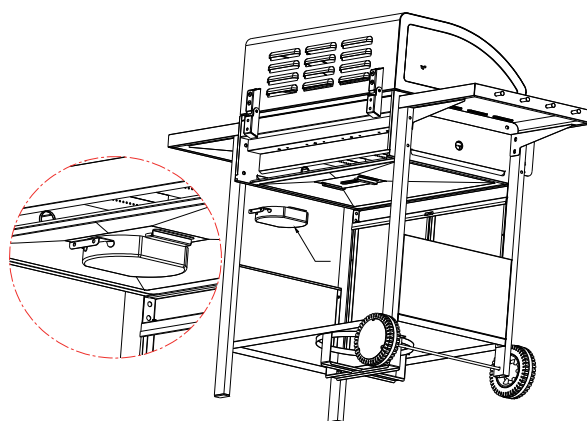
Plaats de vlamdemper (4) over de branders.
Plaats de grillroosters (3) en het inzetstuk (23) in de branderbehuizing.

Stap 12



Schuif de vetopvangbak (5) in de rails van de branderbehuizing.

Stap 13



Duw de vetpan (24) in de rails van de vetopvangbak.

Belangrijk:

Alle schroeven moeten goed vast worden gedraaid.

Batterijen installeren

U dient batterijen in het apparaat te installeren, zodat de brander automatisch kan activeren. U hebt hiervoor één 1,5 V type AA batterij nodig (niet inbegrepen!). Het batterijvak zitten tussen de regelaars 1 en 2. Verwijder het deksel van het batterijvak en installeer een 1,5 V batterij van het type LR6/R6/AA. Let hierbij op de juiste polariteit (+ / -). De positieve zijde van de batterij moet naar buiten zijn gericht. Sluit het batterijvak door het deksel er weer op vast te schroeven. Het deksel van het batterijvak doet ook dienst als de drukknop van de piëzo-ontsteking. Dit werkt pas nadat u een batterij hebt geïnstalleerd.

Aansluiten van de gasfles

Regelaar en slang

Deze accessoires worden meegeleverd met de gasbarbecue. Vervangende onderdelen zijn verkrijgbaar bij uw barbecue-distributeur of een erkende LPG-gasleverancier. Gebruik alleen regelaars en slangen die zijn gecertificeerd voor LPG met de genoemde drukwaarden. De levensduur van de regelaar is ongeveer 2 jaar. Het wordt aanbevolen om de regelaar binnen 2 jaar na de productiedatum te vervangen.

Het gebruik van een verkeerde of defecte regelaar en gasslang is gevaarlijk. Controleer voor elk gebruik van de gasbarbecue of de juiste onderdelen worden gebruikt.

De gasslang die wordt gebruikt, moet voldoen aan de voorschriften en bepalingen van het land waarin de barbecue wordt gebruikt. De lengte van de gasslang mag niet langer zijn dan 1,5 meter. Versleten of beschadigde slangen moeten onmiddellijk worden vervangen. **De slang moet worden aangesloten zonder wendingen of bochten.** Zorg ervoor dat de gasslang niet verbogen of bekneld raakt en niet in contact komt met de gasbarbecue, met uitzondering van de slangaansluiting.

Opslaan van de barbecue

De glazen barbecue moet uitsluitend binnenshuis worden opgeborgen nadat de gasfles is losgekoppeld. Als de barbecue gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet deze worden afgedekt met een beschermkap en worden opgeslagen in een droge en stofvrije omgeving.

De gasfles

Bij deze barbecue wordt geen gasfles geleverd. De gasfles moet worden voorzien door de eindgebruiker. Laat uw gasfles niet vallen en behandel deze niet ruw of ongepast.

Wanneer de barbecue niet wordt gebruikt, dient de gasfles gescheiden te zijn van de barbecue. Monteer de gasfles met zijn beschermkap als deze is losgekoppeld van de barbecue. De gasfles dient apart van de barbecue bewaard te worden.

De opslag van gasflessen is niet toegestaan in ondergrondse ruimtes, in trappenhuizen, gangen en doorgangen van gebouwen, of in de directe omgeving daarvan. De kleppen moeten zijn voorzien van klepbeschermingskappen en borgmoeren.

Gasflessen - inclusief lege - moeten rechtop worden bewaard.

Gasflessen moeten rechtop buiten en buiten het bereik van kinderen worden bewaard. De gasfles mag niet worden bewaard in ruimtes waar de temperatuur hoger is dan 50 °C. Bewaar de gasfles niet in de buurt van vlammen of andere brandbare bronnen. **Rook niet in de buurt van gasflessen!**

Aansluiten op de barbecue

Plaats de gasfles in de fleshouder in de basisplaat.

Gevaar! De gasfles moet in de fleshouder worden geplaatst. Plaats het nooit op de andere zijde van de basisplaat. Houd geen tweede gasfles gereed in het basiskabinet. Om de gasgrill te gebruiken, moet de gasfles in het basiskabinet in de fleshouder op de vloerschep worden geplaatst.

Voordat de gasfles op de barbecue wordt aangesloten, dient u ervoor te zorgen dat er geen vuil in de koppen van de gasfles, de regelaar of de brander zit. Daar kunnen spinnen en insecten binnendringen en zo de brander of de venturibuis bij de opening verstoppert. Een geblokkeerde brander kan brand veroorzaken onder de barbecue. Reinig verstopte branderopeningen met een stevige pijpenrager.

Gevaar! Schroef één zijde van de gasslang handvast op de schroefdraad van de drukregelaar en draai deze vervolgens stevig vast met een steeksleutel maat 17.

Let op linkse draad! Gebruik geen extra pakking!

Draai de vrije zijde van de gasslang handvast op de schroefdraad van de ventielaansluiting op het apparaat. Draai vervolgens stevig vast met een steeksleutel maat 17.

Let op linkse draad! Gebruik geen extra pakking!

Sluit de drukregelaar handvast aan op het ventiel van de gascilinder.

Volg de instructies meegeleverd met de drukregelaar.

Waarschuwing!

Test alle aansluitingen voor gebruik op gaslekken.

Voer de test altijd uit met een sopje. Gebruik nooit een open vlam om lekken te detecteren.

Controleren op gaslekken

- Meng een deel afwasmiddel met 3 delen water. Om te testen, is een sopje van ong. 50 ml nodig.
- Zorg ervoor dat alle temperatuurregelaars zijn ingesteld op • (uit).
- Sluit de regelaar met de gasfles aan en schakel de brander aan met de linker temperatuurregelaar. Zorg ervoor dat de sluitingen stevig zijn gemaakt.
- Schakel de gasinlaat in.
- Breng het sopje aan op de slang en op alle aansluitingen. Als er bellen verschijnen, is er een lek aanwezig.
- Verhelp het lek en start vervolgens de test opnieuw.
- Schakel het gas uit eens de test is voltooid.
- Als er een lek wordt gevonden die niet kan worden gerepareerd, probeer het lek dan niet verder te repareren. Neem in dat geval contact op met een professional.
- Gebruik de barbecue niet totdat het lek goed is gerepareerd.

Het opstellen van de barbecue

Opgelet **Risico op schade!**



De schroeven kunnen tijdens het gebruik langzaam losraken en de stabiliteit van de barbecue schaden.

- Controleer voor ieder gebruik dat de schroeven stevig vast zitten. Draai indien nodig alle schroeven opnieuw aan, om te verzekeren dat de barbecue stevig staat.
- Plaats de barbecue vóór gebruik op een vlakke, solide ondergrond buitenshuis.
- Zorg ervoor dat de vloer en omliggende muren tijdens het gebruik van de grill niet vuil kunnen raken door bijvoorbeeld spetterend vet.

Voor het barbecueën

- Eventuele grove productieresten met warm water afwassen; Gebruik daarbij geen reinigingsmiddelen of afwasmiddel.
- Vet het barbecuerooster in met een doek vochtig met bak- of frituurolie.
- **Voorbranden**
Verwarm de barbecue voor de eerste keer barbecueën gedurende een minuut. 15 minuten met gesloten deksel en hoog vuur zonder eten. De warmte reinigt de interne onderdelen en verbrandt de afwerkingsresten van gekleurde barbecue-onderdelen. Tijdens het proces kunnen geuren en een beetje rook ontstaan. Dit is echter onschadelijk en duurt maar kort. Zorg voor voldoende ventilatie.
- **Voorverwarmen**
Het is raadzaam om de barbecue vóór elk gebruik ca. 10-15 minuten met gesloten deksel voor te verwarmen.

Werking

Gevaar **Risico op brandwonden!**



De barbecue en het eten worden tijdens het gebruik erg heet, zodat elk contact hiermee zeer ernstige brandwonden kan veroorzaken.

- Houd voldoende afstand van de hete delen, aangezien enig contact tot ernstige brandwonden kan leiden.
- Draag altijd oven- of barbecuewanten (handschoencategorie II wat betreft hittebescherming, bijv. DIN-EN 407) voor het grillen.
- Gebruik keukengerei met lange en hittebestendige handgrepen.
- Draag loszittende kleding.

Gevaar **Risico op explosies!**



Lees eerst de volgende instructies voor het aanzetten/aansteken van de barbecue en alle waarschuwings- en veiligheidsinformatie voordat u de barbecue daadwerkelijk aansteekt.

- Controleer de barbecue op scheuren, insnijdingen of andere beschadigingen voordat u hem gebruikt.
- Gebruik de barbecue niet meer als de gasslang beschadigd of poreus is.
- Open het deksel van de barbecue voordat u de brander aansteekt. Anders kan een explosieve flits ontstaan, die ernstig lichamelijk letsel en zelfs de dood kan veroorzaken.

Ontstekingssysteem - ontsteken met de piëzo-ontsteking

1. Open het deksel van de barbecue voordat u de brander aanzet.
2. Stel alle temperatuurregelaars in op • (uit).
3. Sluit de regelaar aan op de gasfles. Draai de gasinlaat op de regelaar naar de instelling **On**. Buig niet over het barbecue-oppervlak.
4. Druk eerste de linker knop in en draai naar links Max (hoge vlam) terwijl u tegelijkertijd op de piëzo-ontsteking drukt om de brander te ontsteken. Laat de piëzo-ontsteking los wanneer de brander is ingeschakeld.
5. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, draait u de knop naar de instelling "UIT" en wacht u 5 minuten, zodat het gas kan ontsnappen voordat u het bovengenoemde proces herhaalt. Als de brander nog steeds niet inschakelt, kunt u deze handmatig ontsteken zoals beschreven in de gebruikshandleiding (zie paragraaf *Conventionele ontsteking met lucifers*).
6. De vlamtemperatuur wordt aangepast met de temperatuurregelaar binnen het bereik Max (hoge vlam) en (lage vlam).
7. De zijbrander wordt op dezelfde manier als de hoofdbrander ingeschakeld en bediend.
8. Om de barbecue uit te zetten, draait u de regelaar op de gasfles naar de "Off" positie. Draai de temperatuurregelaar op het apparaat vervolgens naar • (uit).

Conventionele ontsteking met lucifers

Gevaar **Risico op brandwonden!**



Steek de barbecue nooit aan met een lucifer van bovenaf, altijd van onderaf.

1. Open het deksel van de barbecue voordat u de brander aanzet.
2. Stel alle temperatuurregelaars in op • (uit).
3. Sluit de regelaar aan op de gasfles. Draai de gasinlaat op de regelaar naar de instelling **On**. Buig niet over het barbecue-oppervlak. Controleer met behulp van een sopje of er lekken aanwezig zijn tussen de gasfles en de regelaar.
4. Druk de linker temperatuurregelaar in en draai linksom naar de stand Max.
5. Steek een brandende, in de handel verkrijgbare extra lange lucifer van onderaf door het grote gat in de bodem van de branderbehuizing in de buurt van de brander.
6. Herhaal dit proces met de tweede brander.
7. Als de zijbrander niet brandt, stelt u de temperatuurregelaar in op • (uit). Druk de temperatuurregelaar van de zijbrander in en draai linksom naar de stand Max. Gebruik een extra lange lucifer om de vlammen van onderaf bij de opening tussen de ontstekingskop en de brander te ontsteken.
8. Raadpleeg uw distributeur om het ontstekingsprobleem van de barbecue te verhelpen.

Koken met gesloten deksel

Gasbarbecues met deksel maken het mogelijk om grotere stukken vlees en hele kippen voorzichtig te koken, vergelijkbaar met een oven.

Met een gesloten deksel is alleen een vlam nodig. Zet de temperatuur op een klein of middelhoog vuur en sluit het deksel. **VOORKOM OVERMATIGE VERWARMING VAN DE BARBECUE.** Door het deksel onnodig te openen, kan de warmte elke keer ontsnappen en wordt de kooktijd verlengd. U moet daarom voorkomen dat u het deksel onnodig opent.

Stoppen met barbecueën

Zodra het eten klaar is, moet de barbecue 5 minuten op een hoog vuur branden. Resten op de brander worden zo weggebrand en het reinigen wordt gemakkelijker gemaakt. Zorg ervoor dat tijdens dit proces het deksel wordt geopend.

Uitzetten van de barbecue

Om de barbecue uit te zetten, draait u de regelaar op de gasfles naar de "Off" positie. Draai de temperatuurregelaar op het apparaat vervolgens naar • (uit). Wacht tot de barbecue voldoende is afgekoeld voordat u het deksel sluit.

Gevaar *Gevaar voor brandwonden en ongevallen!*



Als de brander niet ontsteekt, draai dan de temperatuurregelaar met de klok mee naar • (uit) en draai vervolgens de regelaar op de gasfles met de klok mee naar de Off-positie.

Onderhoud en reiniging

De barbecue is vervaardigd van hoogwaardige materialen.

Reinig de barbecue na elk gebruik. Schenk bij het reinigen en onderhouden van de oppervlakken aandacht aan de volgende instructies:

Gevaar *Risico op brandwonden!*



Laat de barbecue voor het reinigen volledig afkoelen.

Gevaar *Risico voor de gezondheid!*



Gebruik geen verfoplosmiddelen of thinners om vlekken te verwijderen. Deze zijn gevaarlijk voor de gezondheid en mogen niet met voedsel in contact komen.

Opgelet *Risico op schade!*



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat zulke producten het oppervlak van de barbecue aantasten en krassen achterlaten.

- Laat de barbecue na elk gebruik ong. 5 minuten branden zonder voedsel erop. Dit vermindert de voedselresten.
- Zet de regelaar op de gas slang in de Off positie, voordat u begint met het reinigen van de barbecue.
- Verwijder het grillrooster en reinig het grondig met sop. Spoel hem af met schoon water en droog hem daarna grondig af.
- Gebruik een natte spons om losse restanten van de barbecue te verwijderen.
- Als er zich een vetlaag heeft gevormd aan de binnenkant van het deksel, kan deze worden verwijderd met een sterke, hete zeepoplossing. Spoel hem daarna af met schoon water en laat hem volledig drogen voordat u de barbecue opnieuw gaat gebruiken.

Waarschuwing! Gebruik nooit in de handel verkrijgbare ovenreinigers!

- Voedselresten op de bodem van de barbecue kunnen worden verwijderd met een borstel, spatel of reinigingsspons. Was daarna hem opnieuw met een sopje. Afspoelen met schoon water en afdrogen.
- Reinig de inwendige en uitwendig oppervlakken met warm sop.
- Gebruik een schone, droge doek om hem af te drogen. Kras de oppervlakken niet bij het afdrogen.
- Draai voor ieder gebruik alle schroeven vast, om te garanderen dat de barbecue te allen tijde stabiel staat.
- Als de gasbarbecue niet wordt gebruikt, moet deze worden afgedekt met een beschermkap.

Reinigen van de brander

- Draai de regelaar op de gasfles naar de stand Off. Zet vervolgens de temperatuurregelaar op de barbecue op • (uit) en koppel de gas slang los van de gasfles.
- Verwijder het barbecuerooster.
- Reinig de brander met een zachte borstel of met perslucht. Veeg hem vervolgens af met een doek.
- Reinig verstopte openingen met een stevige pijpenrager, een draad of met het geopende uiteinde van een paperclip.

Reinigen van de ontstekingskop

- Als het moeilijk wordt om de vlam te ontsteken, kan dit te wijten zijn aan het feit dat de punt van de ontstekingskop vuil is. In dit geval moet hij worden gereinigd. Het uiteinde van de ontstekingskop bevindt zich naast de branderopening.
- Om een perfecte werking te garanderen, moeten voedselresten tussen het uiteinde van de ontstekingskop en de brander worden verwijderd. Gebruik fijn schuurpapier om het uiteinde van de ontstekingskop en de branderrand te reinigen.
- De punt van de ontstekingskop moet ong. 4 - 6 mm verwijderd zijn van de branderrand. Dit is de ideale afstand voor een betrouwbare ontsteking.

BELANGRIJKE INFORMATIE

Mogelijk hebt u een **beschermkap** voor uw barbecue aangeschaft. Om uw investering te beschermen is het aan te raden om altijd een barbecue beschermkap te gebruiken als de barbecue niet in gebruik is. Zorg er echter voor dat de beschermkap pas wordt aangebracht als de barbecue is afgekoeld en schoon en droog is. Het gebruik van een beschermkap kan nodig zijn. **Opgelet!** Een beschermkap die op een warme, natte of vuile barbecue wordt geplaatst, kan tot zware corrosie leiden. Om deze reden **moet de barbecue altijd afgekoeld en gereinigd zijn van oppervlaktevuil en grondig gedroogd zijn voordat de beschermkap erop wordt geplaatst.** Dit is vooral belangrijk als de barbecue voor langere tijd niet wordt gebruikt en bijvoorbeeld in de winter wordt opgeslagen.

Om de kwaliteit van deze gasbarbecue lang te behouden, dient de eigenaar ervoor te zorgen dat deze verzorgings- en onderhoudsinstructies nauwkeurig worden opgevolgd.

Zorg goed voor uw investering en u zult er jarenlang plezier van hebben.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Voorgestelde oplossing
Brander ontsteekt niet.	– LPG-fles is leeg – Defecte regelaar – Verstopping in brander – Verstopping in de gasmondstukken of in de gasslang – Elektrodekabel los of gescheiden van elektrode of ontstekingsseenheid – Elektrode of kabel defect – Defecte ontstekingschakelaar	– Vervang endoor een volle LPG-fles – Laat de regelaar testen of vervang hem – Reinigen van de brander – Reinig de gasmondstukken en gasslang – Sluit de kabel weer aan – Vervang de elektrode of kabel – Vervang de ontstekingschakelaar
Brander ontsteekt niet met lucifer	– LPG-fles is leeg – Defecte regelaar – Verstopping in brander – Verstopping in de gasmondstukken of in de gasslang	– Vervang endoor een volle LPG-fles – Laat de regelaar testen of vervang hem – Reinigen van de brander – Reinig de gasmondstukken en gasslang
Kleine vlam of vlamterugslag (vuur in branderbuis of een brullend geluid is te horen)	– LPG-fles is te klein – Verstopping in brander – Verstopping in de gasmondstukken of in de gasslang – Wind in gasbarbecue is te sterk	– Gebruik een grotere gasfles – Reinigen van de brander – Reinig de gasmondstukken en gasslang – Plaats de gasbarbecue op een windbeschermd plek
Temperatuurregelaar moeilijk te draaien	– Gasklep geblokkeerd	– Vervang de gasklep

Verwijdering



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen, die u bij uw lokale recyclingpunt kunt inleveren.



Gooi de barbecue onder geen enkele voorwaarde weg bij het normale huisafval! Voer hem af bij een erkend afvalverwerkingsbedrijf of bij de faciliteit voor afvoer van uw gemeenschap. Respecteer de op dat moment geldende voorschriften. Neem bij twijfel contact op met de faciliteit voor afvoer.

Informatie over (oplaadbare) batterijen



Dank batterijen niet af als huishoudelijk afval. Elke consument is wettelijk verplicht om batterijen in te leveren bij een inzamelpunt in zijn of haar gemeente of wijk, of bij het verkooppunt van de distributeur. Van daaruit kunnen de batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Op batterijen die schadelijke stoffen bevatten, vindt u de chemische symbolen Cd voor cadmium, Hg voor kwik en Pb voor lood. Batterijen zijn gemarkeerd met het hierboven afgebeelde symbool.

Conformiteitsverklaring

Dit product voldoet aan de geldende Europese en nationale richtlijnen. Dit wordt bevestigd door de CE-markering (overeenkomstige verklaringen worden ingediend bij de fabrikant).

Technische gegevens

Product:	Bestelnr. 3152UK, gasbarbecue "Mayfield 3"
Gewicht:	ongeveer 28 kg
Totale afmetingen:	ongeveer 127 x 58 x 103 cm (LxBxH)
Grilloppervlak:	ongeveer 55 x 44 cm
Hoofdbrander:	3 stuks, ca. 3 kW elk
Vermogen:	max. 9 kW
Verbruik:	max. 654 g/u
Barbecue categorie:	I _{3B/P} (50) DE / AT
Gassoort/gasdruk:	LPG Butaan 50 mbar Propaan 50 mbar
Mondstuk hoofdbrander:	0,74 mm
Batterij:	1x 1,5V AA (niet inbegrepen)

Service

Voor vragen over reserveonderdelen, technische vragen of klachten kunt u contact opnemen met de winkelpartner waar u uw product hebt aangeschaft.

Onderworpen aan technische modificaties en typografische fouten.

Distributeur

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Web: www.testritetepro.de

Bijpassende accessoires (niet inbegrepen in de leveringsomvang)

Universele afdekkap - voor middelgrote gasbarbecue

tepro-bestelnummer 8604



- Gemaakt van hoogwaardige polyester stof 300 x 250D
- met waterafstotende PVB-coating
- Bestand tegen UV-straling
- zijventilatieopeningen
- met klittenband bevestiging
- Materiaal:
 - Buitenzijde: PVB (polyvinylbutyral)
 - Binnenwerk: 100% polyester
- Afmetingen van kap ca. 130 x 65 x 100 cm (BxDxH)

Obsah

Než začnete výrobek používat.....	52
Obsah dodávky.....	52
Zamýšlené použití	53
Pro vaši bezpečnost.....	53
Výstražné symboly.....	53
Obecné bezpečnostní pokyny	53
Bezpečnostní pokyny.....	53
Montáž	54
Příprava	54
Potřebné nářadí	54
Sestavení grilu	54
Vložení baterií	58
Připojení plynové lahve	58
Regulátor a hadice.....	58
Skladování grilu	58
Plynová lahev	58
Připojení ke grilu	58
Kontrola úniku plynu	58
Instalace grilu	59
Před grilováním	59
Provoz.....	59
Údržba a čištění	60
Řešení problémů	61
Likvidace	61
Prohlášení o shodě	61
Technické údaje.....	61
Servis	61
Distributor	61
Odpovídající příslušenství (není zahrnuto v obsahu dodávky)	62

Než začnete výrobek používat

Po vybalení, stejně tak jako před každým použitím překontrolujte, zda výrobek není poškozený.

Pokud by tomu tak bylo, výrobek nepoužívejte a kontaktujte svého prodejce.

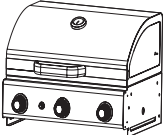
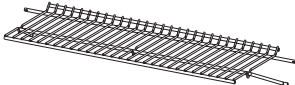
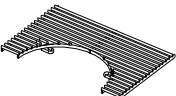
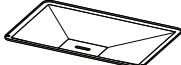
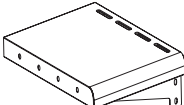
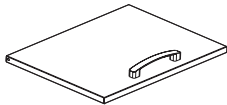
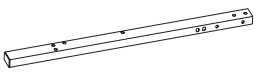
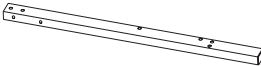
Návod k obsluze je založen na normách a pravidlech platných v Evropské unii. V zemích mimo EU dodržujte směrnice a zákony specifické pro danou zemi!



Před uvedením do provozu si nejprve pečlivě přečtete bezpečnostní informace a návod k obsluze. Jedině tak budete moci používat všechny funkce bezpečně a spolehlivě.

Návod k obsluze nevyhazujte a pokud gril předáte třetí osobě, předejte návod spolu s ním.

Obsah dodávky

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | Kryt hořáku 1 |  |
| 2 | Ohřívací rošt 1 |  |
| 3 | Grilovací rošt 2 |  |
| 4 | Tlumič plamene 3 |  |
| 5 | Zásobník na sběr tuku 1 |  |
| 6 | Levá boční odkládací deska 1 |  |
| 7 | Háček 4 |  |
| 8 | Pravá boční odkládací deska 1 |  |
| 9 | Dvířka 2 |  |
| 10 | Dlouhá přední pravá opěrná nožka (RF) 1 |  |
| 11 | Dlouhá zadní pravá opěrná nožka (RB) 1 |  |
| 12 | Příčník 1 |  |

- 13 Krátká přední levá opěrná nožka (LF) 1

- 14 Krátká zadní levá opěrná nožka (LB) 1

- 15 Boční kryt 2

- 16 Základní deska 1

- 17 Náprava 1

- 18 Kolečko 2

- 19 Kryt kolečka 2

- 20 Držák plynové lahve 1

- 21 Držák plynové lahve 1

- 22 Regulátor teploty (3)

- 23 Vložka pro grilovací rošt

- 24 Pánev na tuk

Spojovací materiál

- A Šroub M6x50 8

- B Šroub M6x10 37

- C Matice M8 2

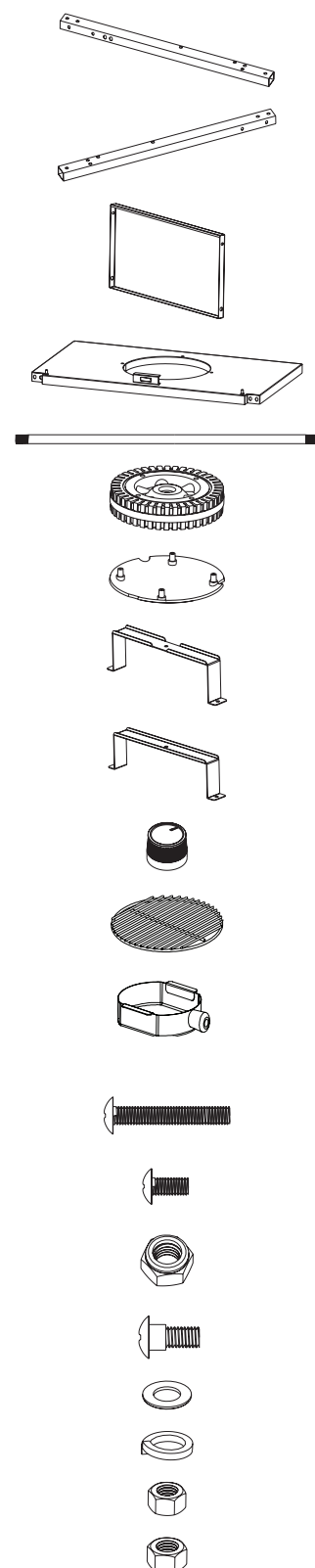
- D Stupňovitý šroub M5x16 2

- E Podložka 2

- F Pružinová podložka 2

- G Matice M5 2

- H Matice M6 5



Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a nepoškozená. Pokud nějaký díl chybí nebo je poškozený, obraťte se na svého prodejce. Reklamacie podané po provedené nebo započaté montáži v souvislosti s poškozením nebo chybějícími díly nebudou uznány.

Zamýšlené použití

Tento gril slouží ke grilování, vaření a ohřívání jídel.

Je určen výhradně pro použití venku a pouze pro domácí účely.

Výrobek používejte výhradně podle popisu v návodu k obsluze. Jakékoliv jiné použití je považováno za nesprávné a může mít za následek věcné poškození nebo dokonce zranění.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za případné škody způsobené nesprávným použitím.

Pro vaši bezpečnost

Výstražné symboly

Nebezpečí Vysoké riziko!



Nedodržení varování může vést k potenciálně smrtelným zraněním.

Pozor Střední riziko!



Nerespektování tohoto varování může vést ke škodám na majetku.

Upozornění Nízké riziko!



Skutečnosti, které je třeba při manipulaci se zařízením respektovat.

OBEČNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- je třeba dodržovat při každém použití

- Používejte jen venku!
- Před použitím zařízení si přečtěte návod.
- **VÝSTRAHA!** Přístupné součásti mohou být velmi horké. Udržujte mimo dosah malých dětí.
- Zařízením během používání nepohybujte.
- Po použití vypněte přívod plynu na plynové lahvi.

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí Nebezpečí požáru!



Součásti grilu se během provozu silně zahřívají a mohou způsobit požár.

- Mějte vždy přichystán hasicí přístroj a lékárničku a buďte připraveni na možnost zranění nebo vznik požáru.
- Gril postavte na rovnou, vodorovnou, bezpečnou, nehořlavou a čistou plochu.
- Gril instalujte ve vzdálenosti minimálně 1 m od lehce hořlavých předmětů, jako např. od markýz, dřevěných teras nebo nábytku.
- Grilem během používání nepohybujte.
- Některé potraviny produkují hořlavé tuky a šťávy. Gril pravidelně čistěte, nejlépe po každém použití.
- Během používání gril nikdy nenechávejte bez dozoru.

Nebezpečí Nebezpečí požáru!



Gril nikdy nezapínejte/nezapalujte, když víko zavřené.

- Když je víko zavřené, provozujte plynový gril s malým plamenem.

Nebezpečí Nebezpečí popálení a poranění!



Výrobek není určen k tomu, aby byl používán osobami (vč. dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými a duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí.

- Takové osoby musí být informovány o nebezpečích souvisejících s výrobkem a musí být pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Jakékoli změny provedené na výrobku představují velké bezpečnostní riziko a jsou zakázány. Sami neprovádějte žádné nepovolené zásahy. Při poškození grilu, jeho opravách nebo jiných problémech s grilem se obraťte na náš servis nebo na odborníka v místě svého bydliště.

- Udržujte zařízení mimo dosah dětí a domácích zvířat.

Gril, plynový plamen a potraviny na grilu se mohou během provozu velmi zahřát, takže jakýkoli kontakt s nimi může způsobit velmi těžké popáleniny.

- Dodržujte dostatečný odstup od horkých dílů, jelikož každý kontakt s nimi může vést k vážnému popálení.
- Ke grilování vždy používejte grilovací nebo kuchyňské chňapky (kategorie rukavic II s ohledem na ochranu proti žáru, např. DIN-EN 407).
- Používejte pouze nářadí, které má dlouhou rukojeť a úchopové části ze žáruvzdorného materiálu.
- Nenoste žádné oblečení se širokými rukávy.
- Před čištěním a/nebo uskladněním nechte gril zcela vychladnout.

Nebezpečí Nebezpečí vznícení!



Hořlavé kapaliny nalité na plameny mohou vytvářet záblesky nebo vzplanutí.

- Nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny, jako je benzín nebo líh.

Nebezpečí Nebezpečí otravy!



Plyn je bez zápachu a v uzavřených prostorech může být smrtelný!

- Gril používejte pouze v exteriérech.

Nebezpečí Zdravotní riziko!



K odstranění fleků nepoužívejte žádné odbarvovače nebo ředidla. Jsou zdraví škodlivé a nesmí přijít do styku s potravinami.

Nebezpečí Nebezpečí pro děti!



Děti se mohou při hraní zamotat do obalové fólie a zadusit se.

- Nenechávejte děti, aby si s obalovou fólií hrály.
- Dbejte na to, aby si děti nedávaly malé montážní díly do úst. Mohly by díly spolknout a udusit se.

Nebezpečí Nebezpečí zranění!



Gril i jednotlivé díly mají ostré hrany.

- Abyste během montáže a provozu předešli nehodám nebo

zraněním, zacházejte s jednotlivými částmi opatrně. V případě potřeby použijte ochranné rukavice.

- Gril nestavějte do blízkosti vchodů nebo jiných míst s častým pohybem osob.
- Během grilování vždy postupujte s nejvyšší opatrností. Pokud vás něco rozptýlí, můžete ztratit kontrolu nad výrobkem.
- Buďte vždy opatrní a dávejte pozor na to, co děláte. Výrobek nepoužívejte, pokud nejste koncentrovaní nebo jste unavení, popř. pod vlivem drog, alkoholu nebo léků. I malý okamžik nepozornosti při používání výrobku může vést k závažným poraněním.

Pozor Nebezpečí poškození!



Během používání se mohou pomalu uvolňovat šrouby a zhoršovat stabilitu grilu.

- Před každým použitím zkontrolujte pevnost dotažení šroubů. Pokud je to nutné, dotáhněte znovu všechny šrouby, abyste se ujistili, že gril bezpečně stojí.

Pozor Nebezpečí poškození!



Nepoužívejte žádná silná nebo brusná rozpouštědla nebo drátěnky, neboť mohou poškozovat povrchy a zanechávat škrábance.

Nebezpečí Nebezpečí popálení a poranění!



Varování! Pokud cítíte zápach plynu:

- Okamžitě na plynové lahvi zavřete přívod plynu.
- Uhasťte veškerý otevřený oheň.
- Neprovazujte žádná elektrická zařízení.
- Vyvětrejte okolní prostory.
- Podle popisu v tomto návodu k obsluze proveďte zkoušku těsnosti.
- Pokud po zkoušce a po odstranění úniků nadále detekujete zápach plynu, gril nepoužívejte. Okamžitě informujte plynaře nebo distributora, u kterého jste zařízení zakoupili.

Nebezpečí Nebezpečí popálení a poranění!



Plynový gril neskladujte v bezprostřední blízkosti hořavin (např. benzínu) nebo jiných hořlavých kapalin nebo plynů.

- Během skladování musí být plynová lahev oddělena od plynového grilu.
- Plynovou láhev neskladujte v bezprostřední blízkosti plynového grilu.
- Plynovou lahev neumísťujte přímo pod plynový gril.

Montáž

Příprava

Nebezpečí Nebezpečí zranění!



Nedodržení těchto pokynů může vést k problémům a rizikům při používání grilu.

- Pečlivě dodržujte všechny zde uvedené pokyny k montáži.

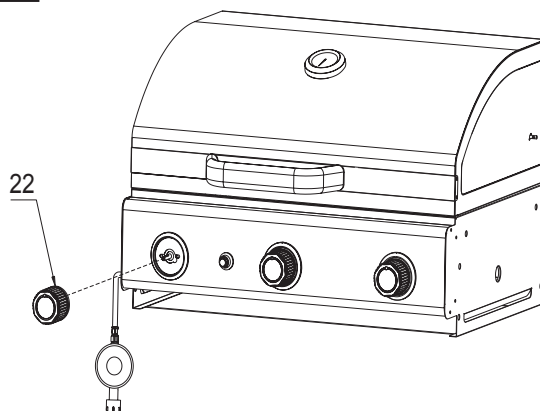
Potřebné nářadí

- 1 x křížový šroubovák
- 1 x nastavitelný klíč

Sestavení grilu

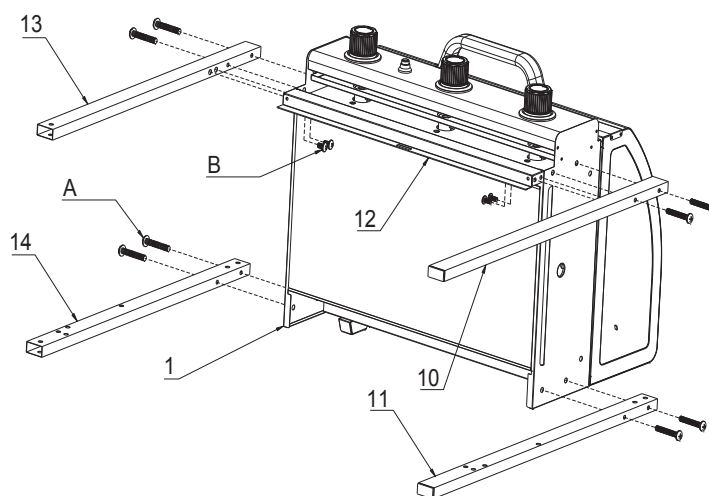
1. Nejprve si úplně přečtete pokyny k montáži.
2. Dopřejte si dostatek času na montáž a najděte rovnoměrný pracovní prostor o ploše dvou až tří metrů čtverečních.
3. Mějte po ruce potřebné nástroje. Menší součásti jako rukojeti budou nejspíš předem sestavené.
4. K sestavení je třeba dvou osob.

Krok 1



Regulátor teploty (22) připojte k ovládacímu panelu krytu hořáku (1).

Krok 2

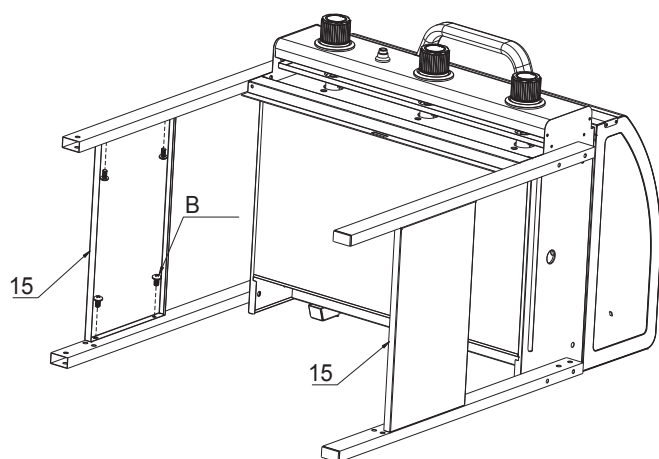


Dlouhou opěrnou nožku (RB) (11) připevněte pomocí šroubů (A) k pravé zadní straně krytu hořáku (1).

Krátkou opěrnou nožku (LB) (14) připevněte pomocí šroubů (A) k levé zadní straně krytu hořáku (1).

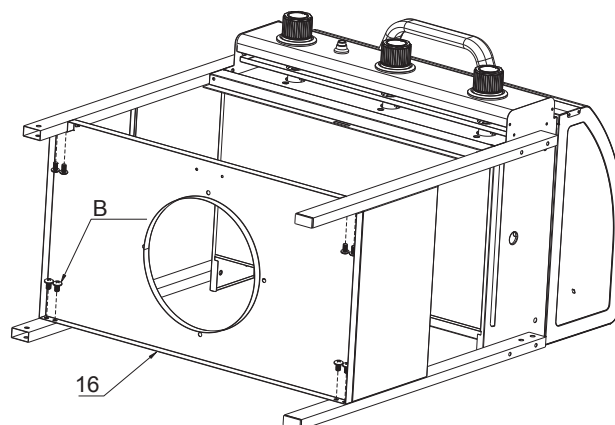
Krátkou opěrnou nožku (LF) (13), příčnou tyč (12) a dlouhou opěrnou nožku (RF) (10) připevněte pomocí šroubů (A) a šroubů (B) k přední straně krytu hořáku (1).

Krok 3



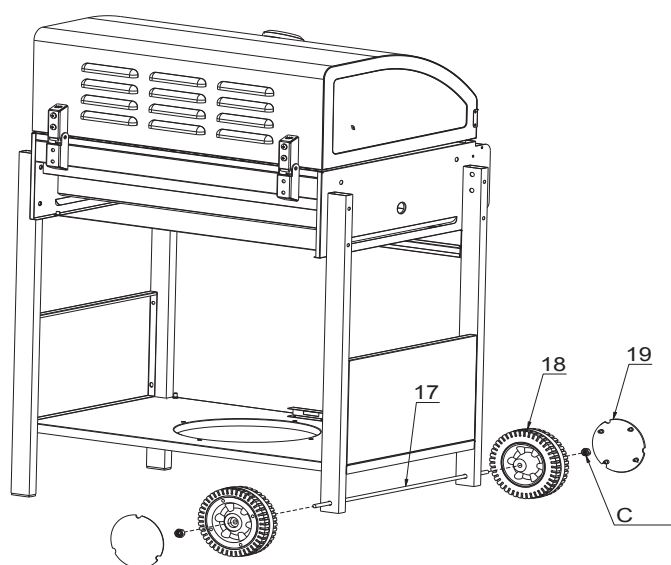
Boční kryty (15) připevníte pomocí šroubů (B) mezi přední a zadní opěrné nožky.

Krok 4



Základní desku (16) připevníte pomocí šroubů (B) mezi opěrné nožky.

Krok 5



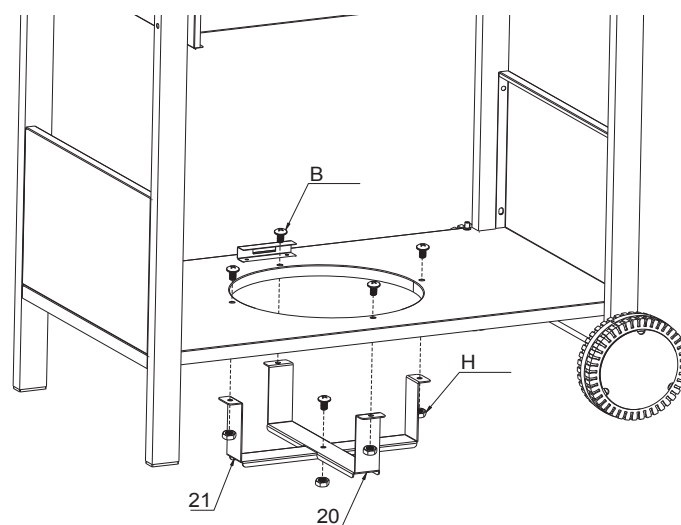
Nápravu koleček (17) provlékněte otvory ve spodní části krátkých opěrných nožek.

Kolečka (18) připevníte ke koncům nápravy koleček.

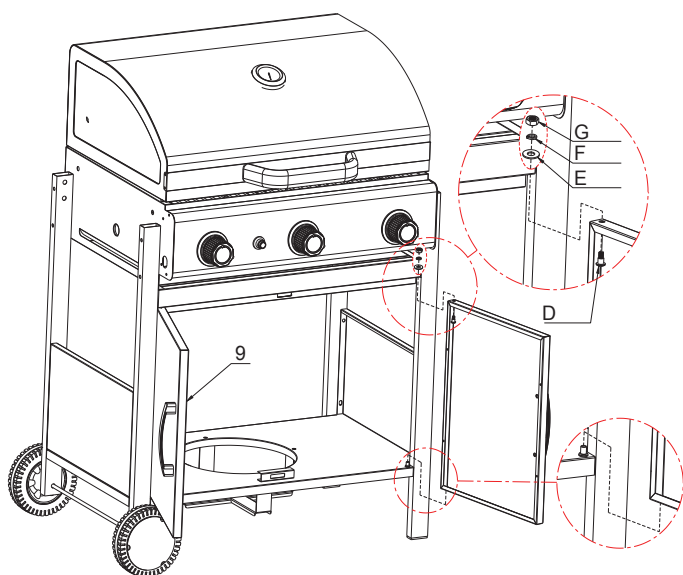
Kolečka zajistíte pomocí matic (C).

Na kolečka připevníte kryty kolečka (19).

Krok 6



Na základní desku připevníte pomocí šroubů (B) a matic (H) držáky plynové lahve (20 + 21).

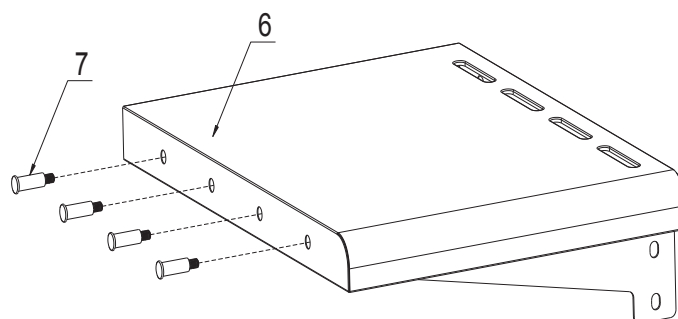
Krok 7

Pravá dvířka (9) připevněte vpravo na kolíky v základní desce dole.

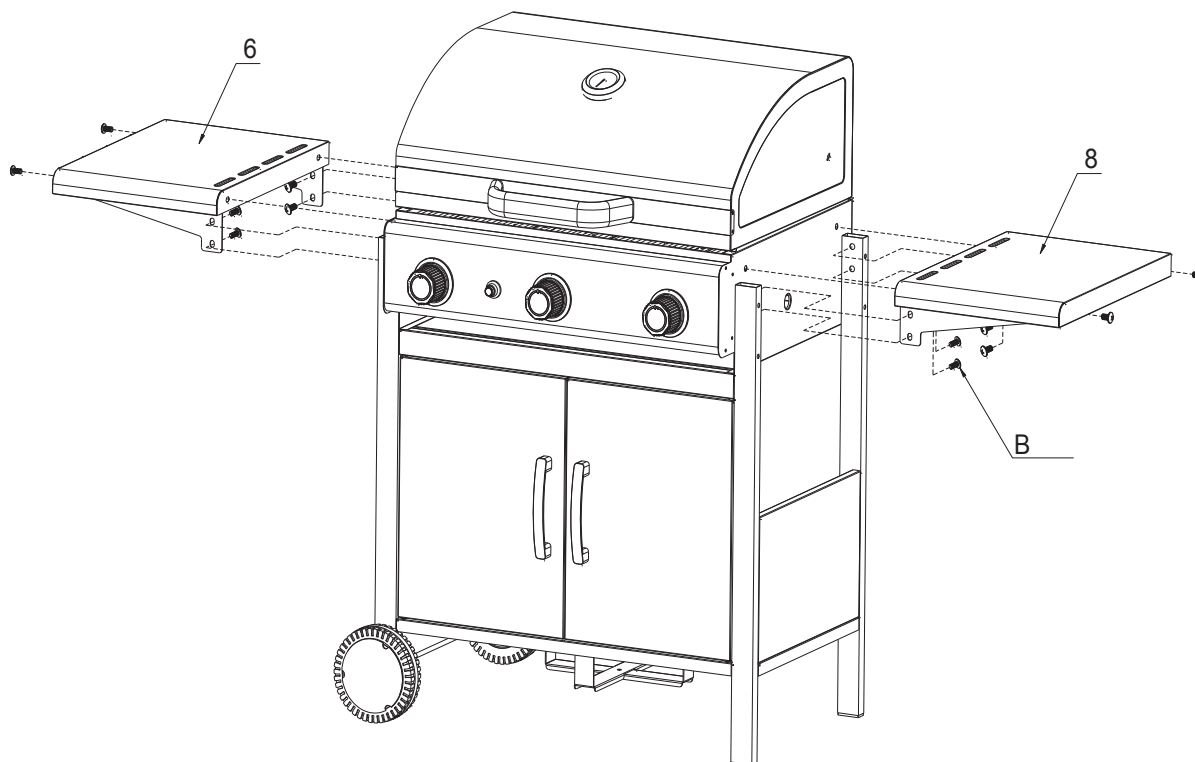
Zasuňte dvířka pod příčník nahoře.

Dvířka připevněte pomocí stupňovitého šroubu (D), podložky (E), pružinové podložky (F) a matice (G).

U levých dvířek tyto kroky zopakujte na levé straně.

Krok 8

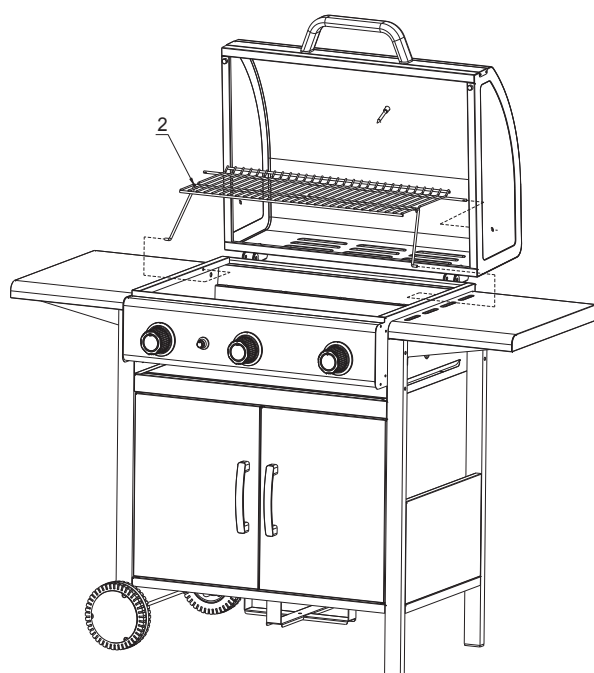
Háčky (7) přišroubujte na levou boční odkládací desku (6).

Krok 9

Levou boční odkládací desku (6) připevněte pomocí šroubů (B) v horní části ke krátkým opěrným nožkám a krytu hořáku.

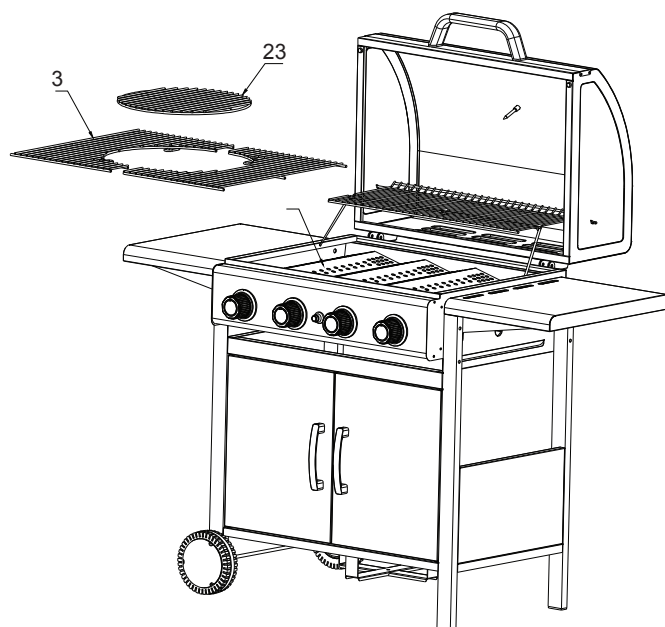
Pravou boční odkládací desku (8) připevněte pomocí šroubů (B) v horní části k dlouhým opěrným nožkám a krytu hořáku.

Krok 10



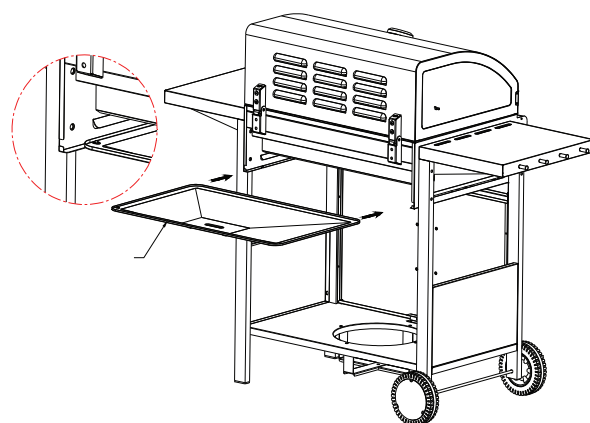
Zavěste ohřívací rošt (2) na místo.

Krok 11



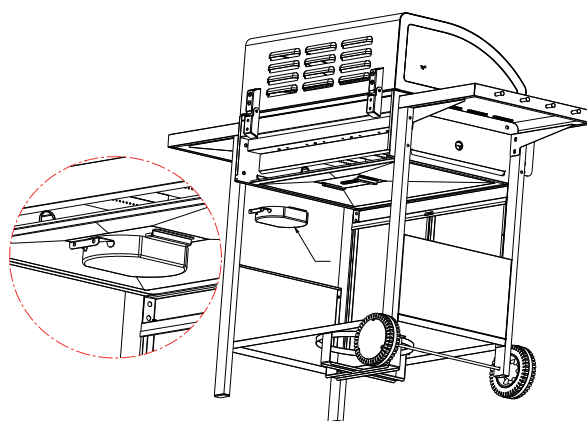
Tlumič plamene (4) umístěte nad hořáky.
Grilovací rošty (3) a vložku (23) vložte do krytu hořáku.

Krok 12



Zásobník na sběr tuku (5) zasuňte do kolejnic krytu hořáku.

Krok 13



Pánev na tuk (24) zasuňte do kolejnic zásobníku na sběr tuku.

Důležité:

Všechny šrouby musí být pevně dotaženy.

Vložení baterií

Pro automatickou aktivaci hořáku je třeba do zařízení vložit baterie. Je použita jedna 1,5V baterie velikosti AA (není součástí balení!). Prostor pro baterie se nachází mezi regulátory 1 a 2. Sejměte kryt prostoru pro baterie a vložte 1,5V baterii typu LR6/R6/AA. Dávejte pozor na správnou polaritu (+/-). Kladný pól baterie musí směřovat směrem ven. Prostor pro baterie zavřete zašroubováním krytu prostoru pro baterie. Víko prostoru pro baterie slouží zároveň jako tlačítko piezoelektrického zapalovače. Po vložení baterie bude funkční.

Připojení plynové lahve

Regulátor a hadice

Tyto součásti příslušenství jsou dodávány s plynovým grilem. Náhradní díly jsou k dispozici u vašeho distributora grilu nebo u autorizovaného dodavatele plynu LPG. Používejte pouze regulátory a hadice, které jsou certifikovány pro LP plynu s uvedenými hodnotami tlaku. Životnost regulátoru je přibližně 2 roky. Do 2 let od data výroby doporučujeme provést výměnu regulátoru.

Použití nesprávného nebo vadného regulátoru a plynové hadice je nebezpečné. Před každým použitím plynového grilu zkontrolujte, zda jsou použity správné součásti.

Použitá plynová hadice musí odpovídat předpisům a ustanovením země, ve které je gril používán. Délka plynové hadice nesmí překročit 1,5 metru. Opatřené nebo poškozené hadice musí být okamžitě vyměněny. **Hadice musí být připojena tak, aby nedocházelo ke zkroucení nebo ohybům.** Ujistěte se, že plynová hadice není ohnutá nebo zúžená a že s výjimkou připojení hadice nepřichází do styku s plynovým grilem.

Skladování grilu

Plynový gril smí být skladován pouze v interiérech, a to po odpojení plynové lahve. Pokud nebudete gril delší dobu používat, měl by být zakryt ochranným krytem a uložen v suchém a bezprašném prostředí.

Plynová lahev

Plynová lahev není součástí dodávky grilu. Plynová lahev musí být dodána koncovým uživatelem. Plynovou lahev nenechte spadnout, ani s ní nešetřně nebo nevhodně nemanipulujte.

Pokud gril nepoužíváte, musí být od něj plynová láhev odpojena. Pod odpojení plynové lahve od grilu na plynovou lahev namontujte ochranný uzávěr. Plynová lahev musí být skladována odděleně od grilu.

Skladování plynových lahví není povoleno v podzemních prostorech, na schodištích, v průchodech a průjezdech budov nebo v jejich bezprostřední blízkosti. Ventily musí být opatřeny ochrannými uzávěry a zajišťovacími maticemi.

Plynové lahve včetně prázdných je třeba skladovat ve svislé poloze.

Plynové lahve je třeba skladovat v exteriéru ve svislé poloze a mimo dosah dětí. Plynová lahev nesmí být skladována na místech, kde teplota překračuje 50 °C. Plynovou láhev neskladujte v blízkosti plamenů nebo jiných zdrojů ohně.

V blízkosti plynových lahví nekuřte!

Připojení ke grilu

Plynovou lahev vložte do držáku lahve v základní desce.

Nebezpečí! Plynová lahev musí být vložena do držáku lahve. Nikdy ji nedávejte na druhou stranu základní desky. V základní skříni neskladujte druhou plynovou lahev. Aby bylo možné plynový gril provozovat, musí být plynová lahev umístěna v základní skříni v držáku lahve na podlahové polici.

Před připojením plynové lahve ke grilu je třeba zajistit, že se v hlavě plynové lahve, v regulátoru nebo hořáku nenachází žádné nečistoty. Mohou se tam dostat pavouci a hmyz a tím zablokovat hořák nebo Venturiho trubici u otvoru. Zablockovaný hořák může způsobit oheň pod grilem. Ucpané otvory hořáku vyčistěte pomocí robustního čističe dýmek.

Nebezpečí! Jeden konec plynové hadice našroubujte ručně na závit regulátoru tlaku a poté ji pevně utáhněte otevřeným klíčem velikosti 17.

Pozor, levotočivý závit! Nepoužívejte dodatečné těsnění!

Ručně dotáhněte volný konec plynové hadice na závit přípojky s ventilem na zařízení. Poté pevně utáhněte otevřeným klíčem velikosti 17.

Pozor, levotočivý závit! Nepoužívejte dodatečné těsnění!

Rukou přišroubujte regulátor tlaku k ventilu lahve.

Postupujte podle pokynů, které byly dodány s regulátorem.

Výstraha!

Před použitím otestujte těsnost všech spojů.

Vždy proveďte zkoušku pomocí mýdlové vody. Ke zjišťování úniků nikdy nepoužívejte oheň.

Kontrola úniku plynu

- Smíchejte jeden díl tekutého mýdla se třemi díly vody. Ke zkoušce je třeba přibl. 50 ml mýdlové vody.
- Dbejte na to, zda je všechny regulátory teploty nastaveny do polohy • (vypnuto).
- Připojte regulátor k plynové lahvi a pomocí levého regulátoru teploty zapněte hořák. Dbejte na to, aby byla všechna připojení bezpečně provedena.
- Zapněte přívod plynu.
- Na hadici a všechna připojení naneste mýdlovou vodu. Pokud se objevují bubliny, je přítomen únik.
- Opravte únik a spusťte zkoušku znovu.
- Po provedení zkoušky vypněte plyn.
- Pokud je přítomen únik a nelze ho opravit, nepokoušejte se únik dále opravovat. V takovém případě se obraťte na profesionála.
- Gril neprovozujte, pokud nebude únik řádně opraven.

Instalace grilu

Pozor Nebezpečí poškození!



Během používání se mohou pomalu uvolňovat šrouby a zhoršovat stabilitu grilu.

- Před každým použitím zkontrolujte pevnost dotažení šroubů. Pokud je to nutné, dotáhněte znovu všechny šrouby, abyste se ujistili, že gril bezpečně stojí.
- Před použitím postavte gril venku na rovný a pevný podklad.
- Při používání grilu chraňte podlahu a okolní stěny před možným znečištěním, např. před postříkáním tukem.

Před grilováním

- Případné hrubé zbytky po výrobě omyjte teplou vodou; přitom nepoužívejte čisticí prostředky nebo prostředky na mytí nádobí.
- Grilovací rošt otřete hadříkem navlženým v oleji na vaření nebo smažení.
- **Předeřívání**
Před prvním grilováním zahřejte gril na min. 15 minut se zavřeným víkem a vysokým plamenem bez potravin. Horko vyčistí vnitřní části a vypálí zbytky barevných povrchů dílů grilu. Během tohoto procesu může docházet k tvorbě zápachu a kouře. To je však neškodné a trvá to jen krátkou dobu. Zajistíte dostatečné větrání.
- **Předeřívání**
Před každým použitím doporučujeme gril předeřívat přibližně 10–15 minut se zavřeným víkem.

Provoz

Nebezpečí Nebezpečí popálení!



Gril a potraviny se mohou během provozu velmi zahřát, takže jakýkoli kontakt s nimi může způsobit velmi těžké popálení.

- Dodržujte dostatečný odstup od horkých dílů, jelikož každý kontakt s nimi může vést k vážnému popálení.
- Ke grilování vždy používejte grilovací nebo kuchyňské chňapky (kategorie rukavic II s ohledem na ochranu proti žáru, např. DIN-EN 407).
- Používejte pouze nářadí, které má dlouhou rukojeť a úchopové části ze žáruvzdorného materiálu.
- Nenoste žádné oblečení se širokými rukávy.

Nebezpečí Nebezpečí výbuchu!



Před samotným zapálením si nejprve přečtěte následující pokyny pro zapnutí/spuštění grilu a všechny výstražné a bezpečnostní informace.

- Před použitím zkontrolujte, zda gril nemá praskliny, řezy nebo jiná poškození.
- Pokud je plynová hadice poškozená nebo propustná, gril již nepoužívejte.
- Před zapálením hořáku otevřete víko grilu. Jinak může dojít k výbušnému záblesku, který může způsobit těžká zranění nebo dokonce úmrtí.

Systém zapalování – zapalování pomocí piezoelektrického zapalovače

1. Před zapnutím hořáku otevřete víko grilu.
2. Nastavte všechny regulátory teploty do polohy • (vypnuto).
3. Připojte regulátor k plynové lahvi. Otočte přívod plynu na regulátoru do nastavení **On**. Neohýbejte se nad povrch grilu.
4. Nejprve stiskněte levý knoflík a otočte jím doleva _{Max} (vysoký plamen). Současně stiskněte piezoelektrický zapalovač, aby se hořák zapálil. Jakmile hořák hoří, piezoelektrický zapalovač pusťte.
5. Pokud se hořák do 5 sekund nezapálí, otočte knoflíkem do polohy „OFF“ a počkejte 5 minut, aby mohl plyn uniknout. Poté opakujte výše popsany postup. Pokud se hořák stále nezapálí, zapalte ho ručně podle návodu k obsluze (viz část *Běžné zapalování pomocí zápalek*).
6. Teplotu plamene lze nastavit regulátorem teploty v rozmezí _{Max} (vysoký plamen) až (nizký plamen).
7. Boční hořák se zapíná a ovládá stejným způsobem jako hlavní hořák.
8. Chcete-li gril vypnout, otočte regulátor na plynové lahvi do polohy „Off“. Poté otočte regulátor teploty na zařízení do polohy • (vypnuto).

Běžné zapalování pomocí zápalek

Nebezpečí Nebezpečí popálení!



Gril pomocí zápalky nikdy nezapalujte shora, vždy zespodu.

1. Před zapnutím hořáku otevřete víko grilu.
2. Nastavte všechny regulátory teploty do polohy • (vypnuto).
3. Připojte regulátor k plynové lahvi. Otočte přívod plynu na regulátoru do nastavení **On**. Neohýbejte se nad povrch grilu. Pomocí mýdlové vody zkontrolujte, zda nedochází k únikům mezi plynovou lahví a regulátorem.
4. Stiskněte levý regulátor teploty a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy _{Max}.
5. Hořící, běžně prodávanou krbovou zápalku (extra dlouhou) prostrčte zespodu velkým otvorem v základně krytu hořáku do blízkosti hořáku.
6. Postup opakujte s druhým hořákem.
7. Pokud hořák není zapnutý, nastavte regulátor teploty do polohy • (vypnuto). Stiskněte regulátor teploty bočního hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy _{Max}. Pomocí krbové zápalky zapalte oheň zespodu v blízkosti mezery mezi zapalovací hlavou a hořákem.
8. Chcete-li odstranit potíže se zapalováním grilu, poraďte se se svým distributorem.

Vaření se zavřeným víkem

Plynové grily s víkem umožňují podobně jako v troubě šetrné vaření větších kusů masa a celých kusů drůbeže.

U zavřeného víka je nutný pouze malý plamen. Nastavte teplotu na malý nebo střední plamen a zavřete víko. **VYHNĚTE SE NADMĚRNÉMU OHŘEVU GRILU.** Zbytečné otevírání víka umožňuje, aby pokaždé uniklo teplo. Tím se prodlužuje doba vaření. Proto byste se měli vyhnout zbytečnému otevírání víka.

Konec grilování

Jakmile je jídlo připraveno, mělo by se gril nechat hořet po dobu 5 minut při vysokém plameni. Zbytky na hořáku jsou tak spáleny a čištění je snazší. Během tohoto procesu se ujistěte, že je víko otevřené.

Vypnutí grilu

Chcete-li gril vypnout, otočte regulátor na plynové lahvi do polohy „Off“. Poté otočte regulátor teploty na zařízení do polohy • (vypnuto). Před zavřením víka počkejte, až se gril dostatečně ochladí.

Nebezpečí Nebezpečí popálení a poranění!



Pokud se hořák nezapálí, otočte regulátor teploty ve směru hodinových ručiček do polohy • (vypnuto) a poté otočte regulátor na plynové lahvi ve směru hodinových ručiček do polohy Off.

Údržba a čištění

Gril je vyroben z vysoce kvalitních materiálů.

Po každém použití gril čistěte. Při čištění a údržbě povrchů dbejte následujících pokynů:

Nebezpečí Nebezpečí popálení!



Před čištěním nechte gril zcela vychladnout.

Nebezpečí Zdravotní riziko!



K odstranění fleků nepoužívejte žádné odbarvovače nebo ředidla. Jsou zdraví škodlivé a nesmí přijít do styku s potravinami.

Pozor Nebezpečí poškození!



Nepoužívejte žádná silná nebo brusná rozpouštědla nebo drátěnky, neboť mohou poškozovat povrchy a zanechávat škrábance.

- Po každém použití nechte gril hořet po dobu cca. 5 minut bez potravin. Tím jsou zredukovány zbytky potravin.
- Před zahájením čištění grilu nastavte regulátor na plynové hadici do polohy Off.
- Sundejte grilovací rošt a řádně jej očistěte vodou se saponátem. Opláchněte ho čistou vodou a poté ho důkladně osušte.
- Usazeniny na grilu odstraňte pomocí mokré houbičky.
- Pokud se na vnitřním povrchu víka vytvoří vrstva, lze ho očistit silným horkým mýdlovým roztokem. Poté opláchněte čistou vodou a před dalším použitím grilu úplně osušte.

Výstraha! Nikdy nepoužívejte komerčně dostupné čisticí prostředky určené na trouby!

- Zbytky potravin na základně grilu lze odstranit kartáčkem, špachtlí nebo čisticí houbičkou. Poté znovu omyjte mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a osušte.
- Vnitřní i vnější plochy omývejte zásadně teplou mýdlovou vodou.
- Na sušení používejte měkkou, čistou utěrku. Při utírání pozor na přílišné drhnutí, abyste povrch nepoškrábali.
- Před každým použitím všechny šrouby dotahujte, aby bylo vždy zaručeno pevné postavení grilu.
- Pokud plynový gril nepoužíváte, měl by být zakryt ochranným krytem.

Čištění hořáku

- Otočte regulátor na plynové lahvi do polohy Off. Poté nastavte regulátor teploty na grilu do polohy • (vypnuto) a odpojte plynovou hadici od plynové lahve.
- Odstraňte grilovací rošt.
- Hořák očistěte měkkým kartáčkem nebo stlačeným vzduchem. Poté jej otřete hadříkem.
- Ucpané otvory očistěte pomocí robustního čističe dýmek, drátu nebo otevřeného konce kancelářské sponky.

Čištění zapalovací hlavy

- Pokud je obtížné zapálit plamen, může to být způsobeno znečištěním špičky zapalovací hlavy. V tomto případě je třeba ji vyčistit. Špička zapalovací hlavy se nachází vedle otvoru hořáku.
- Aby byla zajištěna dokonalá funkce, musí být zbytky potravin mezi špičkou zapalovací hlavy a hořákem odstraněny. K očištění špičky zapalovací hlavy a hrany hořáku použijte jemný brusný papír.
- Špička zapalovací hlavy by měla být cca. 4 až 6 mm od okraje hořáku. To je ideální vzdálenost pro spolehlivé zapalování.

DŮLEŽITÉ INFORMACE

Pro svůj gril jste si mohli pořídit **ochranný kryt**. V zájmu ochrany vaší investice doporučujeme používat ochranný kryt grilu vždy, když není gril v provozu. Dbejte však na to, aby byl ochranný kryt nasazen až poté, co gril vychladne a je čistý a suchý. Může být potřeba použít ochranný kryt. **Varování!** Ochranný kryt umístěný na teplém, mokrém nebo znečištěném grilu může vést k silné korozi.

Z tohoto důvodu **by měl být gril před umístěním ochranného krytu vždy vychladlý a vyčištěný a jeho povrch osušený**. To je obzvláště důležité, když gril nebudete delší dobu používat, např. během uskladnění přes zimu.

Aby bylo možné dlouhodobě zachovat kvalitu plynového grilu, měl by majitel zajistit přesné dodržování těchto pokynů pro péči a údržbu.

Pečujte o svou investici a bude vám dobře sloužit po další roky.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Doporučené řešení
Hořák se nezapaluje.	– Plynová lahev LP je prázdná – Vadný regulátor – Ucpání hořáku – Ucpání plynových trysek nebo plynové hadice – Kabel elektrody uvolněný nebo oddělený od elektrody nebo zapalovací jednotky – Vadná elektroda nebo kabel – Vadný spínač zapalování	– Vyměňte za plnou plynovou lahev LP – Nechte regulátor zkontrolovat a vyměňte ho – Čištění hořáku – Vyčistěte plynové trysky a plynovou hadici – Znovu připojte kabel – Vyměňte elektrodu nebo kabel – Vyměňte spínač zapalování
Hořák nelze zapálit pomocí zápalky	– Plynová lahev LP je prázdná – Vadný regulátor – Ucpání hořáku – Ucpání plynových trysek nebo plynové hadice	– Vyměňte za plnou plynovou lahev LP – Nechte regulátor zkontrolovat a vyměňte ho – Čištění hořáku – Vyčistěte plynové trysky a plynovou hadici
Malý plamen nebo zpětný plamen (je slyšet oheň nebo silné hučení v trubce hořáku)	– Plynová lahev LP je příliš malá – Ucpání hořáku – Ucpání plynových trysek nebo plynové hadice – Vítr v prostoru plynového grilu je příliš silný	– Použijte větší plynovou lahev – Čištění hořáku – Vyčistěte plynové trysky a plynovou hadici – Umístěte plynový gril do prostoru chráněného před větrem
Regulátorem teploty lze obtížně otáčet	– Plynový ventil je zablokován	– Vyměňte plynový ventil

Likvidace



Obalový materiál je z ekologických materiálů, které můžete recyklovat prostřednictvím místních recyklačních míst.



Gril v žádném případě nevyhazujte do běžného komunálního odpadu! Gril zlikvidujte ve schváleném sběrném dvoře nebo u vašich místních technických služeb. Respektujte současně platná nařízení. V případě pochyb se obraťte na technické služby.

Informace o (dobíjecích) bateriích



Baterie nevyhazujte do domovního odpadu. Každý spotřebitel je ze zákona povinen odevzdat baterie na sběrném místě ve své obci nebo městské části nebo v prodejně distributora. Zde lze baterie zlikvidovat způsobem šetrným k životnímu prostředí. Na bateriích obsahujících škodlivé materiály najdete chemické symboly Cd pro kadmium, Hg pro rtuť a Pb pro olovo. Baterie jsou označeny výše uvedeným symbolem.

Prohlášení o shodě

Tento výrobek splňuje platné evropské a národní směrnice. Potvrzuje to značka CE (odpovídající prohlášení je dodáváno výrobcem).

Technické údaje

Výrobek:	Č. položky 3152UK, plynový gril „Mayfield 3“
Hmotnost:	přibl. 28 kg
Celkové rozměry:	přibl. 127 × 58 × 103 cm (D × Š × V)
Grilovací plocha:	přibl. 55 × 44 cm
Hlavní hořák:	3 kusy, každý přibl. 3 kW
Příkon:	max. 9 kW
Spotřeba:	max. 654 g/h
Kategorie grilu:	I _{3B/P} (50) DE / AT
Typ plynu/tlak plynu:	LPG Butan 50 mbarů Propan 50 mbarů
Hubice hlavního hořáku:	0,74 mm
Baterie:	1 × 1,5 V AA (není součástí balení)

Servis

Ohledně dotazů stran náhradních dílů, technických dotazů nebo reklamací se obraťte na obchodního partnera, u kterého jste výrobek zakoupili.

Technické změny a chyby tisku jsou vyhrazeny.

Distributor

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Web: www.testritetepro.de

Odpovídající příslušenství (není zahrnuto v obsahu dodávky)

Univerzální kryt – pro střední plynový gril

číslo položky tepro 8604



- Vyrobeno z vysoce kvalitní, odolné polyesterové tkaniny 300 x 250D
- s vodoodpudivou PVB vrstvou.
- odolné vůči UV záření
- boční větrací otvory
- s držákem Velcro
- Materiál:
Vnější strana: PVB (Polyvinylbutyral)
Vnitřní strana: 100% polyester
- Rozměry krytu přibl. 130 × 65 × 100 cm (Š × H × V)

