



**BQ - 6337**

### Verrijdbare gas-grill

**BELANGRIJK:** Alvorens het gas aan te sluiten lees deze gebruiksaanwijzingen zorgvuldig om vertrouwd te geraken met het toestel. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor later

Gas Categorie	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Total Hitte Inzet(kW)	15 kW (1091g/h G30)	17kW (1237g/h G30)
Maat van de Ontsteking (mm)	0.82	0.78

Gas Categorie Druktoevoer (mbar)	Bestemd voor de Landen
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Dit apparaat moet gebruikt worden met het juiste gas op de juiste druk. Zo niet, dan kan dit gevaar opleveren.

### Alleen buitenshuis te gebruiken

#### Veiligheidsaanwijzingen

- Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand of explosie die ernstige lichamelijke kwetsuren, dood of materiële schade kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen toestel dat lekt, beschadigd is of niet goed werkt.
- Het toestel moet bediend worden op een horizontaal oppervlak. Het toestel moet gebruikt worden uit de buurt van ontvlambare materialen met een minimale afstand van 0,9m voor naburige muren en van 2m voor het plafond.

- **Slang & Regulatorveiligheid:** afhankelijk van welk gas u verkiest, dient u naar uw plaatselijke handelaar gaan voor een cilinderregulator geschikt voor het toestel en de cilinderaansluiting. De volgende gastypes en toevoerdrukgehalten zijn toepasbaar:

\*Voor GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)

Butaan: 28-30 mbar of Propaan: 37 mbar.

\*Voor DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)

Butaan /Propaan mengsel: 30 mbar

Butaan: 28-30 mbar of Propaan: 37 mbar.

\*Voor ES, IE, PT, GB: I3P (37)

Propaan: 37mbar

\*Voor DE, AT: I3B/P (50)

Butaan /Propaan mengsel: 50 mbar

\*Voor DE, NL, ES: I3P(50)

Propaan: 50 mbar

#### **Vereisten gasslang:**

- \* Moet geschikt zijn voor Liquid Petroleum Gas (LPG)
- \* Moet de bovenstaande drukgehalten aan kunnen
- \* Mag niet hoger zijn dan 1,5 meter in lengte
- \* Moet schriftelijk gegarandeerd zijn voor gebruik in het betrokken land.
  - \* De grill is voorzien van een juiste connector die geschikt is voor een flexibele slang.
- ◆ Nadat de opstelling vastgemaakt werd, draai aan de gas en controleer op lekken door te ruiken naar gas en door verdachte aansluitingen te wassen met een sopje.
- ◆ **WAARSCHUWING:** Gebruik deze grill nooit zonder een gascilinderregulator.
- ◆ Dit is een lagedrukgrill en mag enkel gebruikt worden met de genoemde slang en regulator.
- ◆ Als u de slang en regulatoropstelling aansluit op de gascilinder, zorg ervoor dat u onnodig gedraai van de flexibele slang vermijdt.

- ◆ Hou de gasslang uit de buurt van warme oppervlakken. Bescherm de gasslang tegen druppelend vet. Vermijd onnodig gedraai van de slang. Inspecteer visueel de slang vóór elk gebruik op scheuren, buitensporige slijtage of andere schade. Vervang de slang indien nodig. Test nooit op lekken met een aangestoken lucifer of open vuur, gebruik een sopje. Verander de Regulator of gastoevoeropstelling nooit. Deze grill mag niet binnen gebruikt worden.
- ◆ **WAARSCHUWING:** aanraakbare delen kunnen zeer warm zijn. Houdt jonge kinderen uit de buurt.
- ◆ Houdt kinderen weg van de grill tijdens gebruik en totdat de grill afgekoeld is na gebruik. Laat kinderen niet werken met de grill.
- ◆ Veranderingen aan dit toestel kunnen gevaarlijk zijn.
- ◆ Verzet dit toestel niet tijdens gebruik.
- ◆ Gebruik uw grill NIET in garages, veranda's, passages, schuren of andere afgesloten zones. De grill moet BUITENSHUIS gebruikt worden. De grill dient niet om geïnstalleerd te worden in voertuigen en/of boten en mag niet onder een brandbaar oppervlak geplaatst worden. Blokkeer de verbrandingsstroom en ventilatielucht rond de barbecuebehuizing niet.
- ◆ Zorg er altijd voor dat geen enkele sport of fysieke activiteit uitgeoefend wordt in nabijheid van de barbecue tijdens gebruik en als hij nog heet is.
- ◆ Delen die verzegeld werden door de fabrikant of hun agent mogen niet behandeld worden door de gebruiker. Deze barbecue mag enkel buitenshuis gebruikt en bewaard worden.
- ◆ Als er een lek is in het toestel (gasgeur), breng het onmiddellijk naar een goed verluchte brandvrije ruimte waar het lek ontdekt en gestopt kan worden. Probeer niet de lekken te vinden met een vlam, gebruik zeep en water. Gebruik het toestel niet totdat het lek werd gestopt.
- ◆ Nadat de opstelling werd vastgemaakt, zet het gas aan en controleer op lekken door met een sopje te wrijven over alle gasaansluitingen.
- ◆ **WAARSCHUWING:** Test niet op gaslekken met een onafgedekte vlam.

- ♦ Als u het lek niet kan dichten door de aansluitingen vast te maken, zet dan het gas af en neem onmiddellijk contact op met uw handelaar.
- ♦ **WAARSCHUWING: Als u gas ruikt**
- ♦ Zet het gas naar de grill af aan de gascilinderklep
- ♦ Doof alle open vuren.
- ♦ Hef het deksel op.
- ♦ Als de geur blijft, bel onmiddellijk uw leverancier of de brandweer als het een ernstig lek is van de gascilinder.
- ♦ Zet de gastoevoer af aan de gascilinder na gebruik.
- ♦ Het toestel kan binnen bewaard worden als het afgekoppeld werd van de gascilinder. De gascilinder moet buiten bewaard worden in een goed verluchte zone.
- ♦ Als u een lege gascilinder vervangt door een volle, zorg ervoor dat deze procedure uitgevoerd wordt in een brandvrije atmosfeer.
- ♦ **WAARSCHUWING:** Bewaar een reserve gascilinder niet onder of vlakbij deze grill. Deze grill dient enkel voor gebruik buitenshuis.
- ♦ **WAARSCHUWING:** Bewaar de gascilinder nooit binnen. Als u de grill binnen bewaart, Koppel ALTIJD eerst de gascilinder af en bewaar de cilinder veilig buiten. Cilinders moeten buitenshuis bewaard worden in een goed verluchte zone buiten het bereik van kinderen en mogen niet bewaard worden in huis, garage of een andere afgesloten zone.
- ♦ Bewaar of gebruik geen benzine of ontvlambare vloeistoffen in de nabijheid van dit of een ander toestel.
- ♦ **WAARSCHUWING:** Haal de Y type slangopstelling niet uit elkaar.

#### Vorbereiding en opstelling Grill

**Vóór het eerste gebruik:** Verwijder de Grill en alle verpakking uit de karton en leg op de grond. Zorg ervoor dat er geen losse stukken liggen. **Opmerking:** Vooraleer u de grill gebruikt, lees eerst deze instructies.

Volg instructies van elke stap in de volgorde waarin ze staan terwijl u naar de

diagrammen kijkt. Dit zorgt voor een gemakkelijkere opstelling.

Fabrikant: Tsann Kuen Enterprise Co., Ltd | E | Ü | P | A |

**NODIGE INSTRUMENTEN: Phillips kopschroevendraaier**

#### Onderdelen voor opstelling:

**STAP 1.** Maak de Wielen vast aan het Vloerpaneel van de kar. (Fig. 1 & Fig. 2)



**STAP 2.** Maak de Zijpanelen van kar vast aan het Achterpaneel van de kar met vier vijzen.

(Fig. 3 & Fig. 4)

**STAP 3.** Maak de Karopstelling vast aan het Karvloerpaneel met vier vijzen. (Fig. 5)

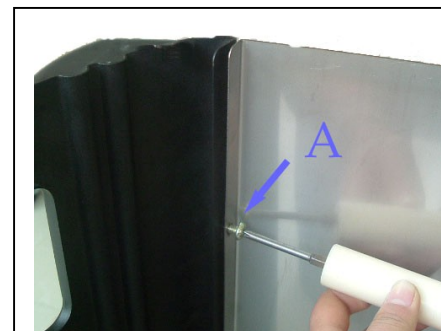
**STAP 4.** Maak het Vetrooster vast aan de Karopstelling met vier vijzen. (Fig. 6)

**STAP 5.** Maak de Basisopstelling vast aan de Karopstelling met vijzen. (Fig. 7)

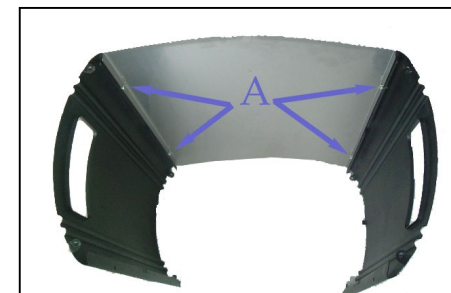
**STAP 6.** Maak de Rechterkant Tafel vast aan de rechterkant van de

Basisopstelling (Fig. 8)

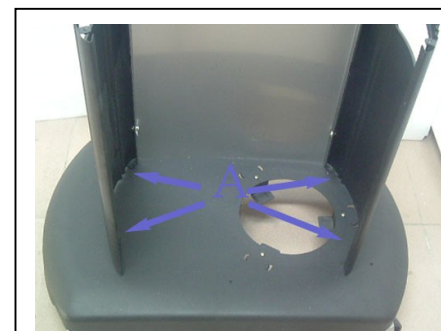
- STAP 7.** Maak de Zijbrandersteun vast aan de linkerkant van de Basisopstelling. (Fig. 9)
- STAP 8.** Maak Zijbranderklepopstelling vast aan Zijbrandersteun. (Fig. 10)
- STAP 9.** Plaats bedieningsknop op klepbanden. (Fig. 11)
- STAP10.** Maak de Zijbranderklep vast aan de Zijbranderventuribuis met clip. (Fig. 12) **Waarschuwing:** De opening moet binnenin de venturibuis liggen.
- STAP 11.** Maak de Elektrodedraad van de Zijbrander vast aan de module. (Fig.13)
- STAP 12.** Maak de Vetdruippan vast aan het Vetrooster. (Fig.14)
- STAP 13.** Maak Karlade vast aan Karzijpaneel. (Fig.15)
- STAP 14.** Maak de Toegangsdeur van de Kar vast aan de Karopstelling met vijzen (Fig.16)
- STAP 15.** Maak de Rechter en Linkersteun vast aan de Basisopstelling. (Fig.17)
- STAP 16.** Plaats Bakroosters, Verwarmingsrek op hun plaats. (Fig.18)
- STAP 17.** Maak de Rotisserie motorsteun vast aan de rechter en linker kant van de Basisopstelling. (Fig. 19)
- STAP 18.** Maak de Motor vast aan de Rechter Rotisserie motorsteun. Een kant van de Rotisserie plaats je op de steun en de andere kant gaat door het gat van de Motor. (Fig. 20, Fig. 21 & Fig. 22)



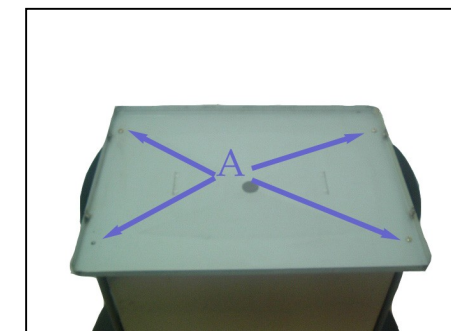
**Figuur 3**



**Figuur 4**



**Figuur 5**



**Figuur 6**



**Figuur 1**



**Figuur 2**



**Figuur 7**

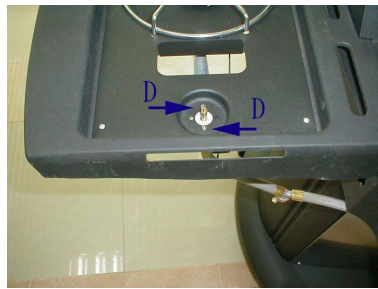


**Figuur 8**





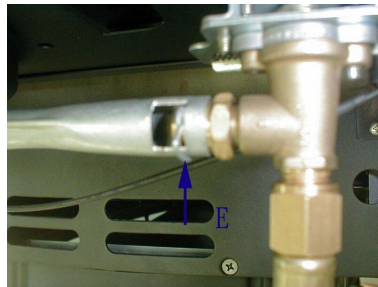
**Figuur 9**



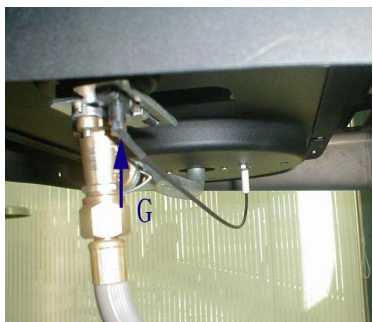
**Figuur 10**



**Figuur 11**



**Figuur 12**



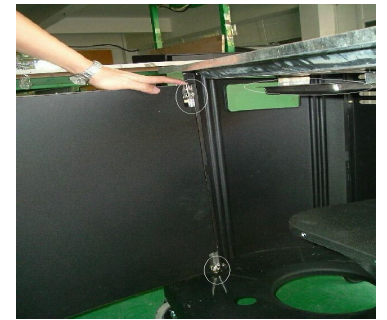
**Figuur 13**



**Figuur 14**



**Figuur 15**



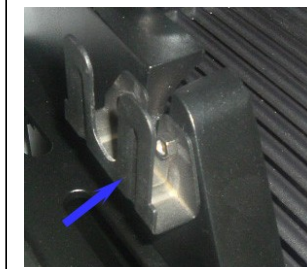
**Figuur 16**



**Figuur 17**



**Figuur 18**



**Figuur 19**



**Figuur 20**

een lek gevonden wordt, draai de cilinderklep af en gebruik de grill niet totdat hij hersteld werd door een plaatselijke gasverdelers.

### Afkoppelen

- Zorg ervoor dat beide branderbedieningskleppen in de positie “AF” staan.
- Zorg ervoor dat de gascilinderklep volledig gesloten is.
- Maak de regulatoropstelling los van de gascilinderklep.

### Procedure aansteken

#### Controle ontstekingsstelsel

- ✓ De ontstekingstest wordt gedaan met de gascilinderklep gesloten.
- ✓ Test beide branders om de beurt volgens de procedure hieronder beschreven
- ✓ Zorg ervoor dat de bedieningsknop in af positie staat. Duw in en draai de bedieningsknop in tegenwijzerszin in hoge positie totdat de knop klikt.
- ✓ Herhaal deze actie en controleer elke keer voor een vonk in de brander. Als er geen vonk is bij de brander, controleer of de ontstekingsdraad goed vastzit aan de bediening en vonkelektrode. Als er een vonk is, draai de bedieningsknop naar de positie AF.
- ✓ **Opmerking:** Als de ontsteking niet werkt, kan de brander aangestoken worden met een lucifer in de luciferhouder.



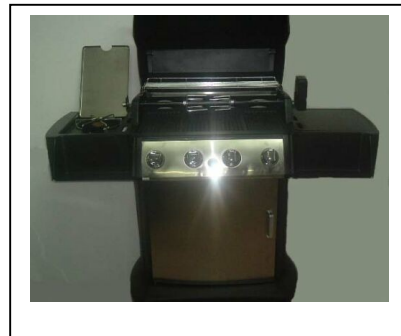
**Figuur 23**

#### Bediening brander

- ◆ Open het deksel vóór je de branders aansteekt.



**Figuur 21**



**Figuur 22**

### HET AANSLUITEN VAN DE GASFLES

**Waarschuwing: Sluit U nooit een ongereguleerde gasfles aan op uw barbecue installatie..**

**BELANGRIJK:** Vooraleer u de barbecue aansluit aan- en afkoppelt van een gascilinder, zorg ervoor dat de grillbedieningsknoppen in de AF positie staan.

**WAARSCHUWING:** Wanneer de barbecue niet in gebruik is dan moet het gas afgesloten zijn bij het gasflesventiel

#### **Aansluiten:**

- Zorg ervoor dat de cilinderklep gesloten is.
- Controleer toepassingen van cilinderklep om na te gaan dat ze juiste overeenkomstige draden heeft met die van de regulator. Lees de bijgeleverde instructies bij de regulator, zodat u de het toestel correct aansluit en bedient.
- Zorg ervoor dat grillbranderbedieningsknoppen in positie AF staat.
- Inspecteer poort voor klepaansluitingen en regulatoropstelling. Zoek naar schade of verontreinigingen. Verwijder verontreinigingen. Inspecteer slang op schade. Probeer nooit beschadigd of geblokkeerd materiaal te gebruiken.
- Sluit de regulatoropstelling aan op de cilinderklep.
- Open cilinderklep volledig. Gebruik een sopje om alle aansluitingen te controleren op lekken vóór u de barbecue probeert aan te steken. Als er

- ◆ De gebruiker moet de grill altijd gebruiken met het Druiprooster op zijn plaats.
- ◆ Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de Af-positie staan.
- ◆ Open de gascilinderklep.
- ◆ Om de branders aan te steken, duw in en draai de juiste bedieningsknop tegen-de-wijzers-van-deklok-richting in op een hoge positie; controleer tegelijkertijd of de brander aan gaat. Zie opmerking onder. De linkerhand bedieningsknop bedient de linkerhand zijbrander en de rechterhand zijbedieningsknop bedient de rechterhand brander.
- ◆ Als de brander aan is, kan de temperatuur van de grill verminderd worden door de bedieningsknop naar de lage positie te draaien.
- ◆ Om de brander af te zetten, draai de bedieningsknop volledig naar de af-positie.
- ◆ Draai de gascilinderklep af als de grill niet gebruikt wordt.

#### **Opmerkingen:**

Bij de eerste opstelling zitten de gaslijn en de brander vol met lucht. De lijnen moeten zich vullen met gas, opdat de brander juist aangestoken kan worden. Het kan een paar keer duren eer u de brander met succes aankrijgt. Als de brander niet aangaat na verschillende pogingen, zet de gastoevoer af aan de cilinder en lees de sectie hieronder "Als de grill niet goed werkt".

Opmerking: als een ontsteking niet goed werkt, kan de brander aangestoken worden met een lucifer in de luciferhouder.

#### **Als de grill niet goed werkt**

- Zet het gas af aan de cilinderklep en draai beide bedieningsknoppen in AF-positie.
- Wacht 5 minuten vooraleer u opnieuw probeert.
- Controleer aansluitingen gastoevoer.
- Herhaal aansteekprocedure en als barbecue nog steeds niet goed werkt, zet gas af aan de cilinderklep en draai beide bedieningsknoppen in AF-positie.

Wacht totdat grill is afgekoeld en controleer het volgende:

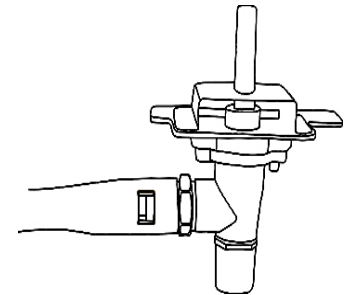
- **Verkeerde schikking branderbuis over opening**

CORRECTIE: Herplaats de branderbuis zodat deze goed over de opening zit, zoals weergegeven in Fig.

24

- **Hinder in gas slang**

CORRECTIE: Verwijder slang van grill. ROOK NIET! Open gascilinderklep een seconde om de hindernis uit de slang te blazen. Sluit cilinderklep af aan bron vooraleer je de slang terug aansluit op de grill.



**Figuur 24**

### **Procedure Bediening**

#### **Afbranden**

Vooraleer u de eerste keer bakt op uw grill, brand resten olie of onbekende materie af door de brander te ontsteken.

Zorg ervoor dat het deksel open staat en werk ongeveer 2-3 minuten op instelling 'HOOG'. U kunt dan de branderbediening op 'AF' zetten of beginnen bakken op de instelling 'LAAG' of 'HOOG'.

#### **Voorverwarmen**

U moet de barbecue even voorverwarmen vooraleer u bepaalde voedingswaren bakt, afhankelijk van het type voedsel en de vereiste baktemperatuur. Voedsel dat een hoge baktemperatuur vereist, heeft enkel 5-6 minuten voorverwarming nodig.

**Opmerking:** Sluit het deksel op de grillplaat niet langer dan 8 minuten of sluit het niet zonder voedsel op de grillplaat. De niet-klevende laag kan beschadigd raken.

#### **Optie Hete plaat**

De rechterhandbrander kan gebruikt worden als een bakplaat voor pannen door de rechterhand grillplaat te verwijderen en te vervangen door het “Pannensteun”-rek. Bak niet direct op de pannensteun; het mag enkel gebruikt worden als u met een pan bakt.

**WAARSCHUWING:** Het deksel moet open staan om aan te steken.

Rook niet als u de grillbranders wil ontsteken.

Verzet de stand niet terwijl de grill werkt.

Laat de grill niet alleen wanneer hij aan staat.

### Zorg en Onderhoud

**WAARSCHUWING:** Pas op voor spinnen en wespen. De branderbuisjes moeten op gezette tijden gecontroleerd en schoongemaakt worden.

#### .Zorg en Onderhoud

De juiste zorg en onderhoud zal al uw apparaten in topconditie houden en hen langer dienst kunnen laten doen. Uw nieuwe gasgrill is geen uitzondering. Door tijdig op de volgende manier tijdig te reinigen zal uw grill met zo min mogelijk moeite schoon blijven en uitstekend dienst blijven doen.

Spinnen en kleine insecten maken soms webben of maken nesten in de branderbuisjes tijdens het opslaan of het vervoer. Deze webben kunnen het doorstromen van het gas hinderen en dan brand veroorzaken in en rond de branderbuisjes.

Dit soort brand heet “FLASH-BACK” en veroorzaakt ernstige schade aan uw barbecue en schept een onveilige situatie voor de gebruiker. Een belemmering in brandbuisjes is niet de enige reden voor “FLASH-BACK”, maar wel de voornaamste en daarom is vaak controleren en schoonmaken van de branderbuisjes noodzakelijk.

#### Flash-Back

Bij brand bij of in de brandbuisjes, stop onmiddellijk de toevoer van gas door het dicht draaien van de het gasfles ventiel en draai de controle knoppen in de “OFF” stand; wacht tot de grill is afgekoelden maak dan de branderbuisjes en branderpitten schoon zoals hierna wordt beschreven.

#### De grillplaten reinigen

Na het bakken zet u beide branderbedieningen op AF en laat de grill afkoelen vóór u de grillplaten schoonmaakt. We raden aan dat u de grillplaten vóór het eerste gebruik en regelmatig wast in een sopje van milde zeep en warm water met een doek.

#### Verzorging van bakoppervlak

Gebruik en verzorging van het niet-klevende oppervlak is belangrijk. Gebruik geen metalen voorwerpen of snij geen eten op het bakoppervlak. Gebruik enkel plastic bakinstrumenten. Gebruik geen pannen op het bakoppervlak. Oververhit het bakoppervlak niet met het deksel naar beneden of zonder eten op het bakoppervlak.

#### Het Druiprooster schoonmaken

Het druiprooster moet leeggemaakt en regelmatig gereinigd worden. Was het in een sopje van zachte zeep en warm water.

#### Algemeen Onderhoud en Reparaties.

##### **Wil het apparaat niet wijzigen**

##### **Nazorg na de aankoop.**

Uw apparaat is niet om door de gebruiker te worden gerepareerd. Als het niet goed werkt, ga eerst na of U de instructies goed hebt opgevolgd.

Als hij nog steeds niet werkt, raadpleeg uw handelaar. Als de handelaar het probleem niet kan oplossen, bel de Afdeling Klantendienst.

Indien u ons de grill moet terugsturen:

- Maak gasflessen los van het apparaat – stuur ons geen gasflessen.
- Pak de grill zorgvuldig in.
- Sluit uw naam en adres in, ook het telefoonnummer waarop U overdag te bereiken bent.
- Laat ons weten wat er niet werkt. Als het apparaat nog steeds onder garantie is, laat weten waar en wanneer U de grill gekocht hebt en sluit ook bewijs in van de aankoop ( bijvoorbeeld de bon van de kasregister)
- Stuur de grill naar de klantenservice dienst op het adres vermeld op het eind van deze tekst.
- Men zal U laten weten hoeveel het ongeveer gaat kosten om uw grill na te kijken en te repareren.

## Garantie

Elk defect in verband met het functioneren van de grill dat zich aandient binnen twee jaar na aankoop zal worden verholpen hetzij door gratis reparatie hetzij door gratis vervanging mits de grill is gebruikt en onderhouden in overeenstemming met de aanwijzingen en mits de grill op generlei wijze is misbruikt of slecht behandeld. De rechten die U wettelijk heeft worden hiermee niet aangetast.

Overeenkomstig onze strategie om ons product steeds verder te ontwikkelen, behouden we ons het recht voor om zonder voorafgaande aankondiging details van ons product, van de emballage en van de documentatie te veranderen

\*\*\*\*\*

## Grill à gaz portable

**IMPORTANT : Lisez ces instructions attentivement avant utilisation pour vous familiariser avec l'appareil avant de le connecter à sa bonbonne de gaz.**

**Gardez ces instructions pour des consultations ultérieures.**

Fabricant : Tsann Kuen Enterprise Co., Ltd. |E|Ü|P|A|

Catégorie de gaz	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Entrée totale de chaleur (kW)	15 kW (1091g/h G30)	17kW (1237g/h G30)
Tailles des injecteurs. (mm)	0.82	0.78

Pression d'alimentation selon les catégories de gaz (mbar)	Pays de Destination
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Cet appareil doit être utilisé avec le gaz approprié et avec les pressions de gaz correctes. Un manquement à ces règles peut entraîner une situation dangereuse.

## A utiliser en extérieur uniquement.

### Informations Concernant la Sécurité

- Ne pas se conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion qui pourrait causer de sérieuses blessures corporelles, la mort ou l'endommagement de votre propriété.
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, qui est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement.
- L'appareil doit être utilisé sur une surface horizontale. L'appareil doit être mis à l'écart de matériaux inflammables en respectant une distance minimale de 0,9 m des murs adjacent à 2 m des plafonds.
- **Sécurité du tuyau et du régulateur** : selon le gaz que vous décidez d'utiliser, vous aurez besoin de démarcher votre revendeur local pour un régulateur de cylindre de gaz convenant à l'utilisation de l'appareil et de la connexion du cylindre. Les types de gaz suivants et la pression de l'alimentation sont applicables :
  - \*Pour GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)  
Butane: 28-30 mbar ou Propane: 37 mbar.
  - \*Pour DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)  
Butane /Propane mixture: 30 mbar  
Butane: 28-30 mbar ou Propane: 37 mbar.
  - \*Pour ES, IE, PT, GB: I3P (37)  
Propane: 37mbar
  - \*Pour DE, AT: I3B/P (50)



Butane /Propane mixture: 50 mbar

\*Pour DE, NL, ES: I3P(50)

Propane: 50 mbar

### Conditions du tuyau de gaz :

\* Il doit convenir au Gaz Pétrole Liquéfié (GPL)

\* Il doit supporter les pressions ci-dessus

\* Il ne doit pas excéder 1,5 mètres de long

\* Il doit être certifié dans le pays

\* Le grill est livré avec le connecteur qui convient pour un tuyau flexible

◆ Après que l'ensemble ait été sécurisé, ouvrez le gaz et vérifiez les fuites grâce à l'odeur et en brossant les connexions suspectes avec de l'eau savonneuse.

◆ **ATTENTION** : N'utilisez jamais ce grill sans régulateur de cylindre de gaz.

◆ Ceci est un grill à basse pression et il ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un régulateur spécifique.

◆ Lorsque vous connectez l'ensemble du tuyau et du régulateur au cylindre de gaz, prenez garde d'éviter des torsions inutiles du tuyau flexible.

◆ Tenez le tuyau de gaz à l'écart des surfaces chaudes. Protégez le tuyau de gaz des coulures de graisse. Evitez les torsions inutiles du tuyau flexible. Inspectez visuellement les fissures, usure ou endommagements du tuyau avant chaque usage. Remplacer le tuyau si nécessaire. Ne testez jamais les fuites avec une allumette ou une flamme, mais utilisez une solution d'eau savonneuse. Ne changez ou ne modifiez jamais le régulateur ou l'ensemble d'alimentation de gaz. Ce grill ne doit pas être utilisé à l'intérieur. .

◆ **ATTENTION** : les parts accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants à l'écart.

◆ Tenez les enfants à l'écart du grill pendant l'utilisation et jusqu'à ce que le grill ait refroidi. N'autorisez pas les enfants à faire fonctionner le grill.

◆ Toute modification de cet appareil peut être dangereuse.

◆ Ne bouger pas l'appareil pendant l'utilisation.

◆ N'utilisez pas votre barbecue dans un garage, porches, abris, hangars ou autres lieux fermés. Votre barbecue doit être utilisé DEHORS. Le barbecue n'est pas sensé être installé sur des véhicules ou de bateaux de loisirs et ne doit pas être placé sur une surface inflammable. N'obstruez pas les flux de combustions et la ventilation de l'air autour du barbecue.

◆ Assurez vous toujours qu'aucune activité physique et sportive n'est effectuée à proximité du barbecue pendant l'utilisation et jusqu'au refroidissement.

◆ Les parties scellées par le fabricant ou leur agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. L'appareil doit être utilisé dehors uniquement.

◆ S'il y a une fuite sur votre appareil (odeur de gaz), emmenez le immédiatement dans un endroit ventilé à l'abri de flamme ou la fuite pourra être détectée et stoppée. N'essayez pas de détecter une fuite avec une flamme, utilisez de l'eau savonneuse. N'utilisez pas l'appareil avant que la fuite n'ait été arrêtée.

◆ Après que l'ensemble ait été sécurisé, ouvrez le gaz et vérifiez qu'il n'y ait pas de fuite en brossant toutes les connexions de gaz avec une solution d'eau savonneuse.

◆ **ATTENTION** : Ne testez pas les fuites de gaz avec une flamme.

◆ Si vous ne pouvez pas corriger les fuites en serrant les connexions, éteignez le gaz et appelez votre fournisseur immédiatement.

◆ **ATTENTION : Si vous sentez le gaz**

◆ Eteignez le gaz du grill à la valve du cylindre de gaz.

◆ Eteignez toutes les flammes.

◆ Montez le couvercle.

◆ Si l'odeur persiste, appelez votre fournisseur ou les pompiers : c'est une fuite sévère du cylindre de gaz.

◆ Eteignez l'alimentation de gaz au cylindre de gaz après usage.

- ◆ L'appareil peut être stocké à l'intérieur s'il est déconnecté du cylindre de gaz. Le cylindre de gaz doit être conservé à l'extérieur, dans un espace ventilé.
- ◆ Lorsque vous changez un cylindre de gaz vide avec un plein, assurez vous que cette procédure est effectuée dans une atmosphère sans flamme.
- ◆ **ATTENTION** : Ne stockez pas un cylindre de gaz de rechange sous ou près du grill. Ce grill ne s'utilise que dehors.
- ◆ **ATTENTION** : Ne stockez jamais votre cylindre de gaz à l'intérieur. Si vous stockez le grill à l'intérieur, déconnectez TOUJOURS le cylindre de gaz d'abord et stockez le à l'extérieur. Les cylindres doivent être stockés dehors, dans un espace ventilé à l'écart des enfants, et ne doivent pas être stockés dans un bâtiment, un garage ou tout espace fermé.
- ◆ Ne stockez pas et n'utilisez pas de pétrole ou d'autres liquides inflammables ou d'autres appareils à proximité de celui-ci.
- ◆ **ATTENTION** : Ne désassemblez pas l'ensemble de tuyau de type Y.

### Préparation et réglage du Grill

**Avant la première utilisation** : Enlevez le grill et les emballages du carton et mettez les sur le sol. Assurez vous qu'il n'y a pas de pièces manquantes.

**Note** : Avant d'utiliser le grill, lisez ces instructions.

Suivez les instructions par étape dans l'ordre, elles ont été écrites pour que vous regardiez les illustrations. Ceci permettra un assemblage plus facile.

**OUTILS NECESSAIRES** : Tournevis principal Phillips

### Pièces de rechange pour l'assemblage :



**ETAPE 1.** Attachez les roues au plancher du chariot. (III. 1& III. 2)

**ETAPE 2.** Fixez les panneaux latéraux du chariot au panneau arrière du chariot avec quatre vis. (III. 3 & III. 4)

**ETAPE 3.** Fixez l'ensemble du chariot au plancher du chariot avec quatre vis. (III. 5)

**ETAPE 4.** Fixez le plateau d'écoulement des graisses à l'ensemble du chariot avec quatre vis. (III. 6)

**ETAPE 5.** Fixez l'ensemble de base au chariot avec des vis. (III. 7)

**ETAPE 6.** Fixez le plateau droit au côté droit de l'ensemble de base. (III. 8)

**ETAPE 7.** Fixez l'attache latérale du brûleur au côté gauche de l'ensemble de base. (III. 9)

**ETAPE 8.** Fixez la valve du brûleur à l'attache latérale du brûleur. (III. 10)

**ETAPE 9.** Placez le bouton de commande sur le système de valve. (III. 11)

**ETAPE 10.** Attachez la valve du brûleur latéral au tube venturi du brûleur latéral avec un clip. (III. 12) **Attention** : Cet orifice doit être à

l'intérieur du tube venturi.

**ETAPE 11.** Attachez le fil latéral d'électrode du brûleur au module. (III.13)

**ETAPE 12.** Attachez la casserole d'égouttement de graisse au plateau de graisse. (III.14)

**ETAPE 13.** Attachez l'étagère du chariot au panneau latéral du chariot. (III.15)

**ETAPE 14.** Fixez la porte d'accès du chariot à l'ensemble du chariot par des vis. (III.16)

**ETAPE 15.** Assemblez l'attache droite et gauche à l'ensemble de base. (III.17)

**ETAPE 16.** Placez les grilles de cuisson, position chauffage. (III.18)

**ETAPE 17.** Fixez les attaches du moteur de la rôtisserie à droite et à gauche de l'ensemble de base. (III. 19)

**ETAPE 18.** Assemblez le moteur à droite de l'attache du moteur de Rôtisserie : un côté de la rôtisserie est placé sur l'attache et l'autre côté passe à travers l'orifice du moteur. (III. 20, III. 21 & III. 22)



Illustration 1



Illustration 2

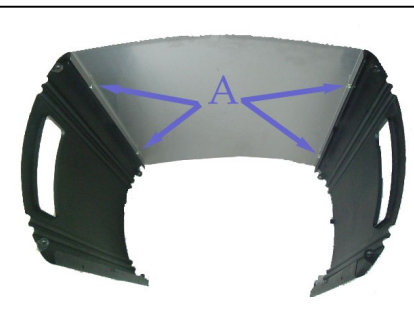
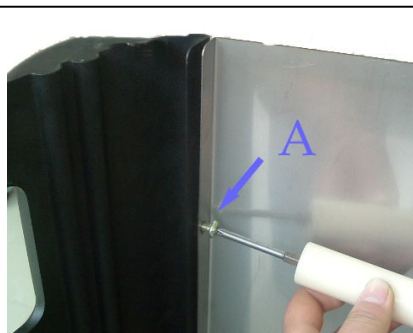


Illustration 3

Illustration 4



Illustration 5

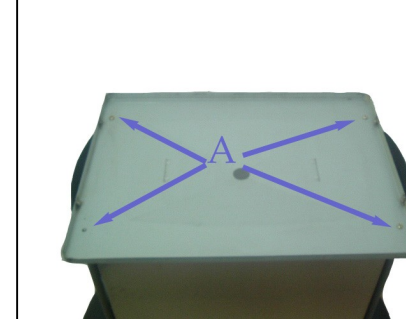


Illustration 6



Illustration 7



Illustration 8



Illustration 9



Illustration 10





Illustration 11

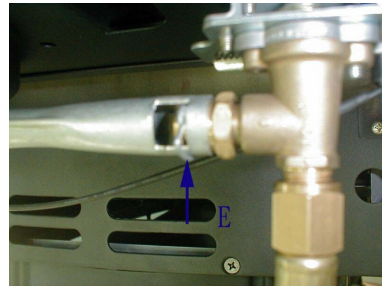


Illustration 12

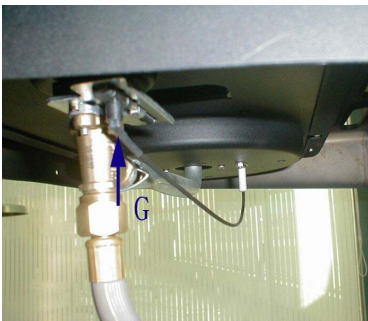


Illustration 13



Illustration 14



Illustration 15

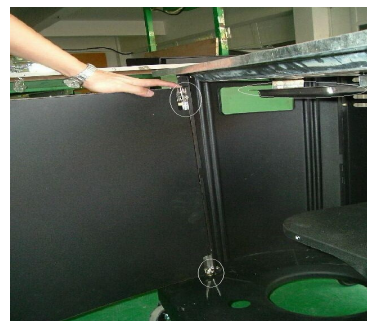


Illustration 16



Illustration 17



Illustration 19

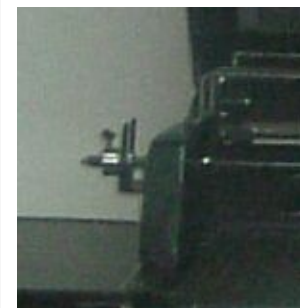


Illustration 21



Illustration 18



Illustration 20



Illustration 22

## CONNEXION DE LA BONBONNE DE GAZ

**AVERTISSEMENT : Ne connectez jamais une bonbonne de gaz non-réglée à votre grill.**

**IMPORTANT :** Avant de connecter ou de déconnecter le barbecue à un cylindre de gaz, assurez vous que les deux boutons de commande du grill soit en position éteinte.

**ATTENTION :** Lorsque le grill n'est pas utilisé, l'arrivée de gaz doit être fermée au niveau de la valve de la bonbonne.

### Connexion :

- Assurez vous que la valve du cylindre est fermée.
- Vérifiez les caractéristiques de la valve du cylindre pour vous assurez que ses fils sont connectés à ceux du régulateur. Lisez les instructions fournies avec le régulateur pour vous assurez une connexion et une utilisation correcte.
- Assurez vous que les boutons de contrôle du brûleur sont en position fermée.
- Inspectez le port de connexion de la valve du cylindre et l'ensemble du régulateur. Vérifiez qu'il n'y a ni endommagements, ni débris. Enlevez les débris. Inspectez les endommagements du tuyau. N'essayez jamais d'utiliser un équipement bloqué ou endommagé.
- Connectez le régulateur à la valve du cylindre.
- Ouvrez la valve du cylindre complètement. Utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier les fuites de toutes les connexions avant de tenter d'allumer le barbecue. Si vous trouvez une fuite, fermez la valve du cylindre et n'utilisez pas le grill avant qu'il soit réparé par votre vendeur de gaz local.

## Déconnexion

- Assurez vous que les valves du brûleur sont fermées.
- Assurez vous que la valve du cylindre de gaz est fermée.
- Détachez le régulateur de la valve du cylindre de gaz.

## Procédure d'allumage

## Vérification du système d'allumage

- ✓ Le test d'allumage est effectué avec la valve du cylindre de gaz fermée.
- ✓ Testez les deux brûleurs en tournant en suivant la procédure détaillée ci dessous.
- ✓ Assurez vous que le bouton de contrôle soit fermé. Poussez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position élevée jusqu'à ce que le contrôle clique.
- ✓ 3. Répétez cette opération, en vérifiant à chaque fois qu'il y ait une étincelle au brûleur. Si il n'y a pas d'étincelle au brûleur, vérifiez que le fil attaché à l'électrode de contrôle et d'étincelle, fermez le bouton de contrôle.
- ✓ **Note :** Si c'est à cause du fil d'allumage non allumés à l'aide d'une allumette attachée.



### Illustration 23

d'étincelle au brûleur, vérifiez que le fil d'allumage est fermement attaché à l'électrode de contrôle et d'étincelle. Quand il y a une étincelle, fermez le bouton de contrôle.

- ✓ **Note :** Si c'est à cause du fil d'allumage, les brûleurs peuvent être allumés à l'aide d'une allumette attachée à l'orifice prévu à cet effet.

## Utilisation du brûleur

- ◆ Ouvrez le couvercle avant de tenter d'allumer les brûleurs.
- ◆ L'utilisateur doit toujours utiliser le grill avec le plateau d'écoulement des graisses en place.
- ◆ Assurez vous que les boutons de contrôle sont fermés.
- ◆ Ouvrez la valve du cylindre de gaz.
- ◆ Pour allumer les brûleurs, poussez et tournez le bouton de contrôle approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers la position élevée, et en même temps vérifiez que le brûleur s'est allumé. Regardez la note ci-dessous. Le bouton de contrôle de gauche contrôle le brûleur gauche et le



bouton de contrôle de droite contrôle le brûleur droit.

- ♦ Une fois que le brûleur est allumé, la température du grill peut être réduite en tournant le bouton de contrôle vers la position basse.
- ♦ Pour éteindre le brûleur, fermez le bouton de contrôle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ♦ Eteignez la valve du cylindre de gaz lorsque le grill n'est pas utilisé.

#### Notes :

✚ A partir du premier assemblage, le tuyau de gaz et les brûleurs seront pleins d'air. Afin que les brûleurs s'allument correctement, les tuyaux doivent être pleins de gaz. Il est possible que vous ayez à faire plusieurs essais pour allumer les brûleurs avant l'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais, fermez l'alimentation de gaz au cylindre et lisez la section ci-dessous "si le barbecue ne fonctionne pas correctement".

✚ Note : si le fil d'allumage est fautif, les brûleurs peuvent être allumés à l'aide d'une allumette attachée à l'orifice prévu à cet effet.

#### Si le barbecue ne fonctionne pas correctement

- Eteignez le gaz à la valve du cylindre et fermez les deux boutons de contrôle.
- Attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer.
- Vérifiez les connexions d'alimentation de gaz.
- Répétez la procédure d'allumage et si le barbecue ne fonctionne toujours pas, éteignez le gaz à la valve du cylindre, fermez les deux boutons de contrôle et attendez que le grill refroidisse pour vérifier les étapes suivantes :

##### • Mauvais alignement du tube du brûleur et de l'orifice

CORRECTION : Repositionnez le tube du brûleur afin qu'il recouvre correctement l'orifice comme sur l'ill.

24.

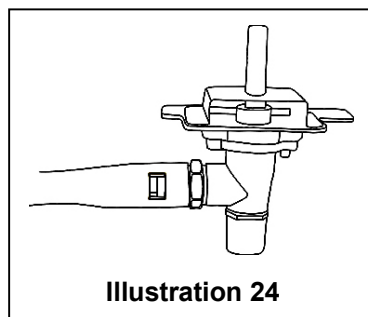


Illustration 24

##### • Obstruction du tuyau de gaz

CORRECTION : Enlevez le tuyau du barbecue. NE FUMEZ PAS ! Ouvrez l'alimentation de gaz pendant une seconde pour chasser l'obstruction du tuyau. Fermez l'alimentation de gaz à la source, et reconnectez le tuyau au barbecue.

#### Procédure d'utilisation

##### Nettoyage

Avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois, brûlez les résidus d'huile ou les corps étrangers en allumant le brûleur.

Assurez vous que le tuyau est ouvert et utilisez le réglage ELEVE pendant 2 à 3 minutes. Vous pouvez ensuite éteindre le brûleur ou commencer à cuisiner sur le réglage BAS.

##### Préchauffage

Il est nécessaire de préchauffer le barbecue pour un court moment avant de cuire certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson. Les aliments qui ont besoin d'une température de cuisson élevée n'ont besoin que d'une période de 5-6 minutes de préchauffage.

**Note :** Ne fermez pas le couvercle sur le plateau de grill pendant plus de 8 minutes ou sans aliment posé sur le plateau de grill. La couverture anti-adhésive serait endommagée.

##### Option réchaud

Le brûleur de droite peut être utilisé comme un réchaud pour casserole en enlevant le plateau de grill de droite et en le remplaçant par le support pour casserole. Ne cuisinez pas directement sur le support pour casserole, il ne doit être utilisé qu'avec une casserole.

**ATTENTION** : le couvercle doit être ouvert pour l'allumage.

Ne fumez pas alors que vous essayez d'allumer les brûleurs.

Ne bougez pas le pied alors que le grill fonctionne.

Ne laissez pas le grill sans attention alors qu'il est allumé.

## Soin et Entretien

**ATTENTION** : Faites attention aux araignées et aux guêpes. Le tuyau du brûleur doit être inspecté et nettoyé régulièrement.

## Soin et Entretien

Comme pour tout appareil, un soin et un entretien adaptés les maintiennent en condition de fonctionnement optimale et prolongent leur durée de vie. Votre nouveau grill à gaz ne fait pas exception. En suivant ces procédures de nettoyage régulièrement, votre grill restera propre et continuera de fonctionner correctement avec un minimum d'effort.

Les araignées et de petits insectes font des toiles ou font leurs nids dans les tuyaux du brûleur pendant le rangement et le transport. Ces toiles et ces nids peuvent constituer une obstruction au passage du gaz qui peut entraîner un incendie dans et autour des tuyaux du brûleur.

Ce type d'incendie est appelé "Flash-Back", entraînent de sérieux dommages au grill à gaz et créent des conditions d'utilisation dangereuses pour l'utilisateur. Bien qu'un tuyau obstrué n'est pas la seule cause possible d'un "FLASH-BACK" c'est la cause la plus commune et une inspection et un nettoyage fréquents des tuyaux du brûleur sont nécessaires.

## Flash-Back

Si un incendie se produit dans ou autour du brûleur, fermez la valve de la bonbonne de gaz immédiatement et mettez les boutons de contrôle en position OFF, attendez que le grill ait refroidi, puis nettoyez les tuyaux du brûleur et les

orifices du brûleur de la manière indiquée ci-dessous.

## Nettoyage des plateaux de grill

Après la cuisson, fermez les deux boutons de contrôle et laissez la grille refroidir avant de tenter de nettoyer les plateaux de grill. Avant le premier usage puis périodiquement, il est conseillé de laver les plateaux de grill à l'aide d'eau savonneuse tiède et d'un tissu de lavage.

## Entretien de la surface de cuisson

Utilisation et l'entretien de la surface de cuisson sont importants. N'utilisez pas d'ustensiles en métal et ne coupez pas les aliments sur la surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles de plastique. N'utilisez pas de casserole sur les surfaces de cuisson des plateaux de grill. Ne surchauffez pas les surfaces de cuisson en fermant le couvercle ou en ne mettant pas d'aliment à cuire.

## Nettoyage du plateau d'écoulement des graisses

Le plateau d'écoulement des graisses doit être vidé et lavé périodiquement dans une solution d'eau savonneuse.

## Entretien Général et Réparations

**Ne modifiez pas l'appareil.**

## Service après vente

Cet appareil ne fait pas l'objet d'un service après vente. S'il ne fonctionne pas correctement, vérifiez que vous avez correctement suivi les instructions.

Si il ne marche toujours pas, consultez votre vendeur. Si le vendeur ne peut résoudre le problème, appelez le département de service après vente.

Si vous avez besoin de nous retourner le grill :

- Déconnectez toute bonbonne de gaz— ne nous envoyez pas la bonbonne de gaz.
- Emballez le grill avec soin.
- Joignez vos noms, adresse et numéro de téléphone pour les heures de la journée.
- Expliquez-nous quel est le problème de l'appareil. S'il est sous-garantie, indiquez où et quand il a été acheté, et joignez une preuve d'achat (ex. reçu).
- Envoyez-le au Département de Service aux Clients, à l'adresse indiquée à la fin de ce manuel.
- Une estimation pour l'inspection/la réparation vous sera donnée.

## Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de cet appareil qui devient apparent dans les deux années suivant l'achat sera corrigé par une réparation gratuite ou un remplacement, si l'appareil a été utilisé et entretenu selon les instructions, et qu'il n'a pas fait l'objet d'une utilisation inappropriée quelconque. Vos droits statutaires ne sont pas affectés.

En accord avec notre politique de développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit de changer les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

\*\*\*\*\*

### Gasgrill

**WICHTIG: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie die Gasflasche anschließen. Bewahren Sie diese Anleitung zum künftigen Nachschlagen auf.**

Hersteller: Tsann Kuen Enterprise Co., Ltd. |E|Ü|P|A|

Gaskategorie	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gesamtheiz- Leistung(kW)	15 kW (1091g/h G30)	17kW (1237g/h G30)
Einspritz- maße (mm)	0.82	0.78

Gaskategorie Zufuhrdruck (mbar)	Zielländer
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Dieses Gerät muss mit passendem Gas und mit korrektem Gasdruck benutzt werden. Dies nicht zu befolgen, kann zu gefährlichen Situationen führen.

### Nur für den Außerhausgebrauch.

#### Sicherheitsinformationen

- Ein Nichtbefolgen dieser Anweisungen könnte ein Feuer oder eine Explosion zu Folge haben, die ernsthafte Verletzungen, Tod oder Sachschäden verursacht.
- Verwenden Sie kein Gerät, das ausläuft, beschädigt oder das nicht richtig funktioniert.
- Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche betrieben werden. Das Gerät sollte nicht in der Nähe von feuergefährlichen Materialien mit einem minimalen Abstand von 0,9 m zu angrenzenden Wänden und 2 m zur Decke betrieben werden.
- **Schlauch & Druckregler Sicherheit:** Abhängig davon, für welches Gas Sie sich entschieden haben, wird es notwendig sein, Ihren lokalen Händler für einen passenden Gasflaschendruckregler, der für Ihr Gerät und den Flaschenanschluss geeignet ist, aufzusuchen. Die folgenden Gasarten und Befüllungsdrücke sind verwendbar:  
 \*Für GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)  
 Butan: 28-30 mbar oder Propan: 37 mbar.  
 \*Für DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)  
 Butan/Propan Mischung: 30 mbar  
 Butan: 28-30 mbar oder Propan: 37 mbar.  
 \*Für ES, IE, PT, GB: I3P (37)  
 Propan: 37mbar  
 \*Für DE, AT: I3B/P (50)  
 Butan/Propan Mischung: 50 mbar  
 \*Für DE, NL, ES: I3P(50)  
 Propan: 50 mbar

#### **Gasschlauch Anforderungen:**

- \* Muss für flüssiges Erdöl Gas verwendbar sein (LPG)
- \* Muss den oben genannten Druck aushalten
- \* Darf nicht 1,5 Meter in der Länge überschreiten
- \* Muss im Anwendungsland zugelassen sein

- \* Der Grill wird mit dem passenden Anschluss für einen flexiblen Schlauch ausgeliefert
- ◆ Nach der Überprüfung der Montage schalten Sie das Gas ein, überprüfen auf Lecks durch Gasgeruch und pinseln Seifenlauge auf jeden verdächtigen Anschluss.
- ◆ **WARNUNG:** Bertreiben Sie niemals diesen Grill ohne Gasflaschendruckregler.
- ◆ Dies ist ein Niederdruck-Grill und darf nur mit dem angegebenen Schlauch und Druckregler verwendet werden.
- ◆ Wenn Sie den Schlauch und den Druckregler an die Gasflasche anschließen, vermeiden Sie unnötiges Verdrehen des flexiblen Schlauchs.
- ◆ Halten Sie den Gasschlauch von heißen Oberflächen fern. Schützen Sie den Gasschlauch vor heruntertropfendem Fett. Vermeiden unnötiges Verdrehen des Schlauchs. Kontrollieren Sie vor jeder Benutzung optisch den Schlauch auf Risse, übermäßige Abnutzung oder andere Beschädigungen. Wenn nötig, ersetzen Sie den Schlauch. Prüfen Sie niemals mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme auf Lecks, sondern benutzen eine Seife/Wasser Lösung. Verändern oder ändern Sie niemals den Druckregler oder Gasversorgungseinheit. Dieser Grill darf nicht im Haus verwendet werden.
- ◆ **WARNUNG:** Zugängliche Teile des Geräts können sehr heiß sein. Halten Sie Kinder und Jugendliche fern.
- ◆ Halten Sie Kinder und Jugendliche vom laufenden Grill fern, bis der Grill sich abgekühlt hat, nachdem Sie das Grillen beendet haben. Erlauben Sie Kinder nicht den Grill zu bedienen.
- ◆ Irgendwelche Änderungen an diesem Gerät können gefährlich sein.
- ◆ Bewegen Sie, während der Benutzung, das Gerät nicht.
- ◆ Benutzen Sie Ihren Grill nicht in Garagen, auf dem Balkon oder in anderen, geschlossenen Bereichen. Ihr Grill ist nur für die Verwendung AUSSERHALB des Hauses vorgesehen. Der Grill ist nicht dafür gedacht, in oder auf Wohnwagen und/oder Booten aufgestellt zu werden und sollte nicht auf eine brennbare Oberfläche gestellt werden. Behindern Sie nicht den Abzug von Verbrennungsgasen und die Belüftung um das Grillgehäuse.

- ◆ Stellen Sie immer sicher, dass kein Sport oder körperliche Tätigkeiten in unmittelbarer Nähe zum Grill stattfinden, während er benutzt wird oder heiß ist.
- ◆ Teile, die vom Hersteller oder dem Mitarbeiter versiegelt wurden, dürfen nicht vom Anwender verändert werden. Dieses Gerät darf nur draußen verwendet werden.
- ◆ Wenn es ein Leck an Ihrem Gerät gibt (Geruch von Gas), bringen Sie es sofort in einen gutbelüfteten und flammenfreien Bereich, wo Sie das Leck suchen und schließen können. Versuchen Sie nicht Lecks mit einer offenen Flamme zu suchen, sondern verwenden Seifenlauge. Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis das Leck geschlossen ist.
- ◆ Nachdem der Zusammenbau geprüft wurde, drehen Sie das Gas auf und prüfen alle Anschlüsse auf Lecks durch Aufpinseln von Seifenlauge.
- ◆ **WARNUNG:** Prüfen Sie nicht mit einer offenen Flamme auf Gaslecks.
- ◆ Falls Sie sind nicht imstande sind, die Leckstelle durch Festziehen Anschlüsse zu schließen, drehen das Gas zu und verständigen sofort Ihren Lieferanten.
- ◆ **Warnung: Wenn Sie Gas riechen**
- ◆ Schließen Sie das Gas zum Grill am Gasflaschenventil
- ◆ Löschen Sie jede geöffnete Flamme.
- ◆ Öffnen Sie die Haube.
- ◆ Wenn der Geruch anhält, rufen Sie sofort Ihren Lieferanten an oder die Feuerwehr, falls es ernstzunehmendes Leck der Gasflasche ist.
- ◆ Schließen Sie die Gasversorgung an Gasflasche nach Benutzung.
- ◆ Das Gerät kann im Haus aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Die Gasflasche muss draußen, in einem gut belüfteten Bereich aufbewahrt werden.
- ◆ Wenn Sie eine leere Gasflasche mit einer vollen Gasflasche auswechseln, stellen Sie sicher, dass dies in einer flammenfreien Umgebung stattfindet.
- ◆ **WARNUNG:** Bewahren Sie die Reserve-Gasflasche nicht unter dem Grill oder in seiner Nähe auf. Ihr Grill ist nur für die Verwendung im Freien gedacht.
- ◆ **WARNUNG:** Bewahren Sie niemals die Gasflasche im Haus auf. Wenn Sie Ihren Grill im Haus aufbewahren, entfernen Sie IMMER

zuerst die Gasflasche und lagern die Flasche sicher draußen. Die Flaschen müssen in einem gut belüfteten Bereich, außerhalb der Reichweite von Kindern, gelagert werden. Sie dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder anderen geschlossenen Bereichen aufbewahrt werden.

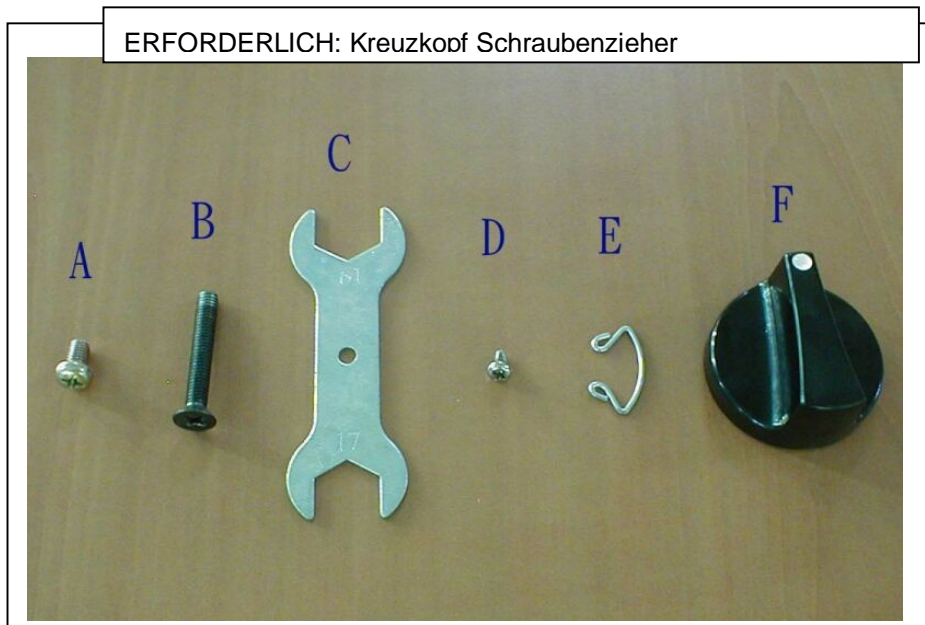
- ♦ Lagern oder benutzen Sie nicht Treibstoff oder andere feuergefährliche Flüssigkeiten in der Nähe von diesem oder anderen Geräten auf.
- ♦ **WARNUNG: Bauen Sie nicht den Y-Typ Schlauchseinheit auseinander.**

### Vorbereitung und Grill Einrichtung

**Vor dem ersten Einsatz:** Nehmen Sie den Grill und alles Verpackungsmaterial aus dem Transportkarton und stellen es auf den Fußboden. Verlieren Sie keine Teile. **Bemerkung: Bevor Sie Ihren Grill verwenden, lesen Sie diese Bedienungsanleitung.**

Befolgen Sie die Anweisungen von jedem Schritt in der Reihenfolge, in der sie geschrieben wurden und schauen Sie sich die Diagramme an. Dies macht die Montage einfacher.

### Teile für die Montage:



**1. SCHRITT** Befestigung der Räder an Wagenbodenverkleidung . (Abb. 1& Abb. 2)

**2. SCHRITT** Befestigen der Wagen Seitenverkleidungen an der Wagenrückseitenverkleidung mit vier Schrauben. (Abb. 3 & Abb. 4)

**3. SCHRITT** Befestigung der Wageneinheit an der Wagenbodenverkleidung mit vier Schrauben. (Abb. 5)

**4. SCHRITT** Befestigung des Fettbehälters an der Wageneinheit durch vier Schrauben. (Abb. 6)

**5. SCHRITT** Befestigung der Basiseinheit an der Wageneinheit durch Schrauben. (Abb. 7)

**6. SCHRITT** Befestigung des rechten Seitentischs auf der rechten Seite der Basiseinheit (Abb. 8)

**7. SCHRITT** Befestigung des Seitenbrennerhaltewinkels auf der linken Seite der Basiseinheit. (Abb. 9)

**8. SCHRITT** Befestigung der Seitenbrennerventileinheit auf dem Seitenbrennerhaltewinkel. (Abb. 10)

**9. SCHRITT** Einsetzen des Steuerungs-Drehknopfs auf den Ventilstamm. (Abb. 11)

**10. SCHRITT** Befestigen Sie das Seitenbrennerventil auf dem Seitenbrenner Düsenschauch mit dem Klipp. (Abb. 12) **Warnung:** Die Öffnung muss innerhalb des Düsenschauch sein.

**11. SCHRITT** Befestigen Sie die Seitenbrenner Elektrodenleitung an dem Modul. (Abb.13)

**12. SCHRITT** Befestigen Sie die Fett-Tropfenfänger Wanne am Fettbehälter. (Abb.14)

**13. SCHRITT** Befestigen Sie das Wagenregal an der Wagenseitenverkleidung. (Abb.15)

**14. SCHRITT** Befestigen Sie die Wagenzugangstür an der Wageneinheit mit Schrauben. (Abb.16)

**15. SCHRITT** Bauen Sie den rechten und linken Haltewinkel mit der Basiseinheit zusammen. (Abb.17)

**16. SCHRITT** Setzen Sie die Grillfelder und Wärmregal an ihre Position. (Abb.18)

**17. SCHRITT** Befestigen Sie den Motorhaltewinkel des Drehmotors auf der



rechten und linken Seite der Basiseinheit. (Abb. 19)

**18. SCHRITT** Befestigen Sie den Motor an dem rechten Motorhaltewinkel. Auf einer Seite des Drehmotors setzen Sie ihn auf den Haltewinkel und die andere Seite geht durch das Loch des Motors. (Abb. 20, Abb. 21 & Abb. 22)

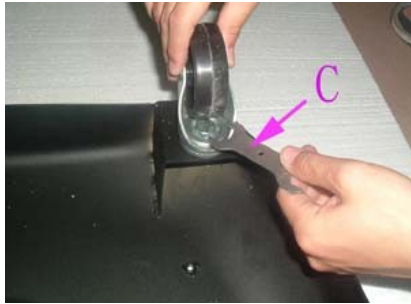


Abbildung 1



Abbildung 2

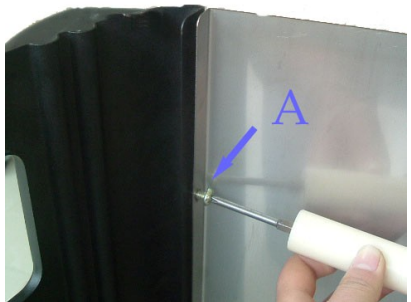


Abbildung 3



Abbildung 4

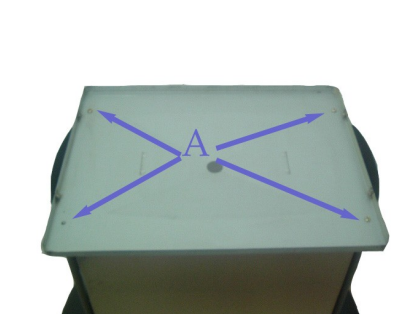
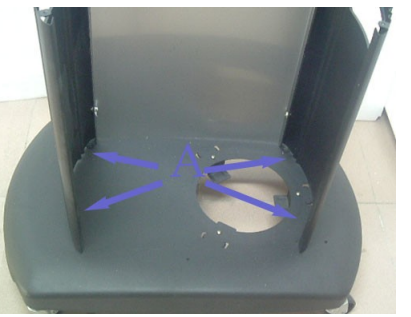


Abbildung 5

Abbildung 6

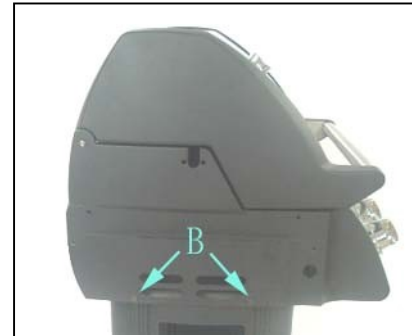


Abbildung 7



Abbildung 8



Abbildung 9



Abbildung 10



Abbildung 11

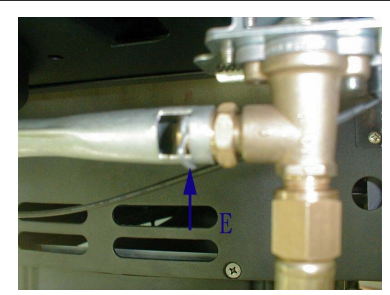


Abbildung 12

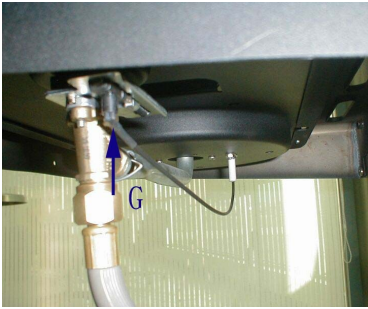


Abbildung 13



Abbildung 14



Abbildung 19



Abbildung 20



Abbildung 15



Abbildung 16

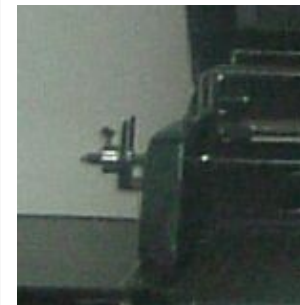


Abbildung 21



Abbildung 22

### DEN GASZYLINDER ANSCHLIESSEN

**WARNUNG:** Verbinden Sie niemals eine unregulierte Gasflasche mit Ihrem Grill.

**Wichtig:** Vor dem Anschließen und Entfernen des Grill an/von einer Gasflasche, Stellen Sie sicher, dass beide Grillsteuerungs-Drehknöpfe sich in der AUS Position befinden.

**ACHTUNG:** Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, muss das Gas am Gasflaschenventil abgedreht werden.

**Anschließen:**



Abbildung 17



Abbildung 18

- Vergewissern Sie sich, dass das Flaschenventil geschlossen ist.
- Prüfen Sie die Zylinderventil-Eigenschaften um sicher zu stellen, dass es richtig auf das Anschlussgewinde vom Druckregler passt Lesen Sie die, mit dem Druckregler mitgelieferten Anweisungen, um einen richtigen Anschluss und Inbetriebnahme sicherzustellen
- Stellen Sie sicher, dass beide Grillsteuerungs-Drehknöpfe sich in der AUS Position befinden.
- Kontrollieren Sie den Flaschenventilanschluss und die Druckreglereinheit. Schauen Sie nach irgendwelchen Beschädigungen oder Rückständen. Entfernen Sie jeden Rückstand. Kontrollieren Sie den Schlauch auf Beschädigungen. Versuchen Sie niemals beschädigte oder verstopfte Apparaturen zu benutzen.
- Schließen Sie die Druckreglereinheit am Flaschenventil an.
- Öffnen Sie das Flaschenventil vollständig. Benutzen Sie Seifenlauge zum Überprüfen aller Anschlüsse auf Lecks, bevor Sie versuchen den Grill anzuzünden. Wenn ein Leck gefunden wurde, schließen Sie das Flaschenventil und benutzen Sie den Grill nicht, bis eine Reparatur von Ihrem lokalen Gashändler vorgenommen wurde.

## Entfernen

- Stellen Sie sicher, dass beide Brenner Steuerungsventile sich in der “AUS” Position befinden.
- Stellen Sie sicher, dass das Flaschenventil völlig geschlossen ist.
- Entfernen Sie die Druckreglereinheit vom Gasflaschenventil.

## Zündungsverfahren

## Zündsystem Überprüfung

- ✓ Der Zündungstest wird mit geschlossenem Gasflaschenventil vorgenommen.
- ✓ Testen Sie beide Brenner der Reihe nach mit folgendem, ausführlich unten beschriebenen Verfahren
- ✓ Stellen Sie sicher, dass der Steuerungs-Drehknopf sich in der AUS-Position befindet. Drücken Sie den Steuerungs-Drehknopf herein und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Hoch-Position bis die Steuerung klickt.
- ✓ 3. Wiederholen Sie dieses und prüfen



### Abbildung 23

Sie jedes Mal auf einen Funken am Brenner. Wenn der Funken nicht sichtbar an dem Brenner Zündungspunkt auftritt, überprüfen Sie, ob die Zündleitung fest an der Steuerung und der Zündspitze angebracht ist. Bei einem vorhandenen Funken stellen Sie den Drehknopf in die AUS-Position.

- ✓ **Bemerkung:** Wenn die Zündung fehlerhaft arbeitet, können die Brenner auch mit einem Streichholz im Streichholzhalter angezündet werden.

## Brenner Inbetriebnahme

- ◆ Öffnen Sie die Haube vor dem Anzünden der Brenner.
- ◆ Der Anwender sollte immer den Grill immer mit dem eingesetzten Tropfblech betreiben.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass beide Grillsteuerungs-Drehknöpfe sich in der AUS • Position befinden.
- ◆ Öffnen Sie das Gasflaschenventil.
- ◆ Um den Brenner Anzuzünden, drücken und drehen Sie den entsprechenden Steuerungs-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Hoch-Position. Prüfen Sie gleichzeitig, ob der Brenner gezündet hat. siehe Anmerkung unten. Der linke Steuerungs-Drehknopf kontrolliert den linken Brenner und der rechte Steuerungs-Drehknopf kontrolliert den rechten Brenner
- ◆ Sobald der Brenner entzündet wurde, kann die Temperatur vom Grill durch Drehen des Steuerungs-Drehknopf in die niedrige Position verringert werden.
- ◆ Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Kontroll-Drehknopf vollständig im Uhrzeigersinn in die AUS-Position•.
- ◆ Schließen Sie das Gasflaschenventil, wenn der Grill nicht benutzt wird.

**Bemerkungen:**

- Nach der ersten Montage sind die Gasleitung und der Brenner voll Luft. Damit die Brenner richtig arbeiten, müssen die Leitungen mit Gas gefüllt werden. Es könnten mehrere Zündversuche der Brenner nötig sein, bevor Sie Erfolg haben. Wenn ein Brenner nach mehreren Versuchen nicht



gezündet hat, schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und Lesen Sie den “Wenn der Grill nicht richtig funktioniert” Abschnitt weiter unten.

✚ Anmerkung: Wenn die Zündung fehlerhaft arbeitet, können die Brenner auch mit einem Streichholz im Streichholzhalter angezündet werden.

### **Wenn der Grill nicht richtig funktioniert**

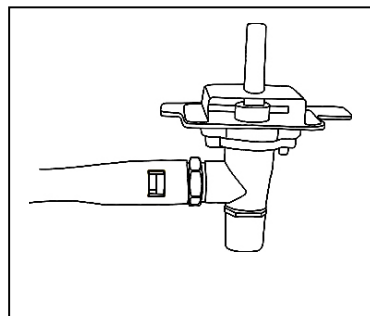
- Schließen Sie das Gas am Flascheventil und drehen beide Steuerungs-Drehknöpfe in die AUS-Position.
- Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.
- Überprüfen Sie die Gasversorgungsanschlüsse.
- Wiederholen Sie den Zündvorgang und wenn der Grill wieder nicht richtig funktioniert, stellen Sie das Gas am Flaschenventil ab, drehen beide Brenner Steuerungs-Drehknöpfe in AUS-Position und warten, bis der Grill abkühlt ist. Dann prüfen Sie Folgendes:

#### **a) Setzen Sie das Brennerrohr wieder richtig über die Öffnung**

KORREKTUR: Positionieren Sie das Brennerrohr für den richtigen Sitz über die Öffnung wie dargestellt in Abb. 24.

#### **b) Hindernis im Gasschlauch**

KORREKTUR: Entfernen Sie den Schlauch vom Grill. RAUCHEN SIE NICHT! Öffnen Sie die Gasversorgung für eine Sekunde und blasen jedes Hindernis aus dem Schlauch. Schließen Sie das Gasflaschenventil vor dem Neuanschluss des Schlauchs an den Grill.



**Abbildung 24**

### **Betriebsverfahren**

#### **Abbrennen**

Vor dem ersten Grillen auf Ihrem Grill, müssen Sie Reste von Öl oder anderen Fremdmaterialien durch Anzünden der Brenners abbrennen.

Stellen Sie sicher, dass die Haube geöffnet ist und beide Brenner in der “HOCH” Einstellung für ungefähr 2-3 Minuten arbeiten. Sie können dann die

Steuerungsventile auf “AUS” stellen oder mit dem Grillen in der “NIEDRIG” oder “HOCH” Einstellung weitermachen.

#### **Vorheizen**

Es ist notwendig den Grill für eine kurze Zeit vor dem Grillen vorzuheizen, abhängig von der Art des Grillguts und der Grill-Temperatur. Grillgut, das eine hohe Grill-Temperatur erfordert, braucht nur eine Zeitdauer von 5- 6 Minuten zum Vorheizen.

**Bemerkung:** Schließen Sie nicht den Deckel der Grillplatte für mehr als 8 Minuten oder ohne Grillgut auf der Grillplatte. Die Antihaft-Beschichtung könnte beschädigt werden.

#### **Kochplatte Option**

Der rechtsseitige Brenner kann als Kochplatte, durch Entfernen der rechtsseitigen Grillplatte und Ersetzen mit dem “Pfannen-Unterstützung-Regal“, mit Pfannen verwendet werden. Braten Sie nicht Kochgut direkt auf der Pfannen-Unterstützung, sie darf nur zum Braten mit einer Pfanne benutzt werden.

**VORSICHT:** Die Haube muss beim Anzünden geöffnet sein.

Rauchen Sie nicht beim Versuch den Grill Brenner anzuzünden

Bewegen Sie nicht den Ständer, während der Grill in Betrieb ist.

Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, wenn angezündet wurde.

**ACHTUNG:** Geben Sie auf Spinnen und Wespen Acht. Die Brenneröhre sollte regelmäßig inspiziert und gereinigt werden.

#### **Pflege & Wartung**

Wie bei allen Geräten erhält eine anständige Pflege und Wartung diese in bester Benutzungsverfassung und verlängert ihr Leben. Ihr neuer Gasgrill ist keine Ausnahme. Indem Sie diesem Reinigungsverfahren bei Zeiten folgen,

wird Ihr Grill sauber gehalten und bei minimalem Aufwand richtig funktionieren. Spinnen und kleine Insekten spinnen gelegentlich zur Lagerung oder beim Durchgang ihre Spinnennetze oder bauen ihre Nester in der Brennröhre.

Diese Netze können zu einer Verstopfung des Gasflusses führen, was zu einem Feuer in oder um die Brennröhren führt.

Diese Art von Feuer ist als "FLASH-BACK" bekannt und verursacht erheblichen Schaden an Ihrem Grill und schafft unsichere Betriebsumstände für den Benutzer. Obwohl eine verstopfte Brennröhre nicht die einzige Ursache für "FLASH-BACK" ist, so ist es doch die häufigste Ursache, und regelmäßige Inspektion ist erforderlich.

### **FLASH-BACK**

Wenn es zu einem Feuer im oder um den Brenner herum kommt, drehen Sie unverzüglich das Gas am Flaschenventil zu und schalten Sie die Kontrollknöpfe auf die Position OFF [Aus], warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, dann säubern Sie die Brennröhren und Brenneröffnungen wie unten beschrieben.

### **Reinigung der Grillplatten**

Nach dem Grillen, schalten Sie beide Brennersteuerungen in die AUS-Position und lassen den Grill auskühlen, bevor Sie die Grillplatten reinigen. Vor dem ersten Betrieb und dann regelmäßig, wird empfohlen, die Grillplatten mit einer Lösung aus milder Seife und warmen Wasser zu reinigen

### **Pflege der Grilloberfläche**

Benutzen und Pflege der Grilloberfläche ist wichtig. Benutzen Sie keine Metallutensilien oder Schneiden Grillgut auf der Grilloberfläche. Benutzen Sie nur Plastik Grillutensilien. Benutzen Sie keine Pfannen auf der Grilloberfläche. Überhitzen Sie nicht die Grilloberflächen mit geschlossener Haube oder grillen ohne Grillgut.

### **Reinigung des Tropfblechs**

Das Tropfblech sollte regelmäßig ausgeleert und in warmer, milder Seifenlauge gereinigt werden.

## **Allgemeine Wartung und Reparatur**

### **Verändern Sie das Gerät nicht.**

#### **Kundendienst**

Das Gerät ist betriebsbereit. Falls es nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob Sie die Anweisungen richtig befolgt haben. Falls es dann immer noch nicht funktioniert, verständigen Sie Ihren Einzelhändler. Wenn Ihr Einzelhändler Ihr Problem nicht lösen kann, rufen Sie die Kundenservice-Abteilung an.

Falls es notwendig ist den Grill zu uns zurückzusenden:

- Trennen Sie alle Gasflaschen ab — schicken Sie uns nicht die Gasflaschen.
- Verpacken Sie den Grill sorgfältig.
- Fügen Sie Ihren Namen, Adresse und Telefonnummer während des Tages bei.
- Sagen Sie uns, was mit dem Gerät nicht in Ordnung ist. Falls es in der Garantiezeit ist, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde und legen Sie Kaufnachweise (d.i. Kassenbeleg) bei.
- Schicken Sie es zur Kundendienstabteilung, an die Adresse, die am Ende dieser Broschüre steht.
- Dort erhalten Sie eine Kostenschätzung für eine Inspektion/Reparatur.

#### **Garantie**

Jeglicher die Funktionalität Ihres Geräts beeinträchtigende Schaden, der innerhalb von zwei Jahren nach Kauf auftritt wird durch kostenlose Reparatur oder Ersatz ausgebessert, vorausgesetzt, dass es entsprechend der Anweisungen gebraucht wurde und in keiner Weise falsch oder unsachgemäß gebraucht wurde. Ihre gesetzlich festgelegten Rechte sind nicht beeinträchtigt. In Übereinstimmung mit unserem Grundsatz kontinuierlicher Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung und Unterlageneinheiten ohne Ankündigung zu ändern.

\*\*\*\*\*

## **Portable Gas Grill**

**IMPORTANT: Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting its gas cylinder.**



**Keep these instructions for future reference.**

Manufacturer: Tsann Kuen Enterprise Co., Ltd. |E|Ü|P|A|

Gas Category	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Total Heat Input(kW)	15 kW (1091g/h G30)	17kW (1237g/h G30)
Injector size mm	0.82	0.78

Gas Category Supply Pressure (mbar)	Destination Countries
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

This appliance must be used with the appropriate gas and at the correct gas pressures. Failure to comply may result in a hazardous situation.

**Only to be used outdoors.**

**Safety Information**

- Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause serious bodily injury, death or property damage.
- Do not use an appliance which is leaking, damaged or which does not operate properly.
- The appliance must be operated on a horizontal surface. The appliance shall be used away from flammable materials with a minimum distance of 0.9 m to adjacent walls and of 2 m to ceilings.
- **Hose & Regulator Safety:** depending on which gas you decide to use, you

will need to approach your local dealer for a gas cylinder regulator suitable for use with the appliance and the cylinder connection. The following gas type and supply pressures are applicable:

\*For GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)

Butane: 28-30 mbar or Propane: 37 mbar.

\*For DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)

Butane /Propane mixture: 30 mbar

Butane: 28-30 mbar or Propane: 37 mbar.

\*For ES, IE, PT, GB: I3P(37)

Propane: 37mbar

\*For DE, AT: I3B/P (50)

Butane /Propane mixture: 50 mbar

\*For DE, NL, ES: I3P(50)

Propane: 50 mbar

**Gas hose requirements:**

- \* Must be suitable for Liquefied Petroleum Gas (LPG)
- \* Must withstand the above pressures
- \* Must not exceed 1.5 meters in length
- \* Must be certified for use in the applicable country
- \* The grill is supplied with proper connector that is suitable for a flexible hose
  - ◆ After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks by smelling for gas and by brushing a soap and water solution over any suspect connections.
  - ◆ **WARNING:** Never operate this grill without a gas cylinder regulator.
  - ◆ This is a low pressure grill and must only be used with the hose and regulator specified.
  - ◆ When connecting the hose and regulator assembly to the gas cylinder, take care to avoid unnecessary twisting of the flexible hose.
  - ◆ Keep the gas hose away from hot surfaces. Protect the gas hose from dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect

the hose prior to each use for cracks, excessive wear or other damage. Replace the hose if necessary. Never test for leaks with a lit match or open flame, use soap and water solution. Never alter or modify the Regulator or gas supply assembly. This grill must not be used indoors.

- ◆ **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ◆ Keep children away from grill during use and until grill has cooled after you have finished. Do not allow children to operate grill.
- ◆ Any modifications of this appliance may be dangerous.
- ◆ Do not move the appliance during use.
- ◆ DO NOT use your grill in garages, porches, breezeways, sheds or other enclosed areas. Your grill is to be used OUTDOORS only. The grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats and should not be placed under any surface that will burn. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the barbecue housing.
- ◆ Always ensure that no sporting or physical activities are carried out in close proximity to the grill during use and while still hot.
- ◆ Parts sealed by the manufacturer or their agent must not be manipulated by the user. This appliance is only to be used outdoors only.
- ◆ If there is a leak on your appliance (smell of gas), take it immediately into a well ventilated flame free location where the leak may be detected and stopped. Do not try to detect leaks using a flame, use soapy water. Do not use the appliance until the leak has been stopped.
- ◆ After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks by brushing a soap and water solution over all the gas connections.
- ◆ **WARNING:** Do not test for Gas leaks with a naked flame.
- ◆ If you are unable to correct the leak by tightening the connections, turn off the gas and contact your supplier immediately.

- ◆ **WARNING: If you smell gas**
- ◆ Shut off gas to the grill at gas cylinder valve
- ◆ Extinguish any open flame.
- ◆ Raise the lid.
- ◆ If the odour continues immediately call your supplier or fire department if it is a serious leak from the gas cylinder.
- ◆ Turn off gas supply at the gas cylinder after use.
- ◆ The appliance can be stored indoors once disconnected from the gas cylinder. The gas cylinder must be stored outdoors in a well ventilated area.
- ◆ When changing over from an empty gas cylinder to a full one make sure this procedure is carried out in a flame free atmosphere.
- ◆ **WARNING:** Do not store a spare gas cylinder under or near this grill. This grill is only to be used outdoors.
- ◆ **WARNING:** Never store your gas cylinder indoors. If you store your grill indoors, ALWAYS disconnect the gas cylinder first and store the cylinder safely outside. Cylinders must be stored outdoors in a well ventilated area out of reach of children, and must not be stored in a building, garage any other enclosed area.
- ◆ Do not store or use petrol or other flammable liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- ◆ **WARNING: Do Not disassemble the Y type hose assembly.**

### Preparation and Grill Set-up

**Before First Use:** Remove Grill and all the packing from carton and place on the floor. Make sure there are no loose parts. **Note: Before using your grill, read these instructions.**

Follow instructions of each step in the order they are written as you look at the diagrams. This will allow for easier assembly.

**Spare parts for assembly:**

**TOOLS NEEDED: Phillips Head Screwdriver**



**STEP 1.** Attach the Wheels to the Cart Floor Panel . (Fig. 1& Fig. 2)

**STEP 2.** Secure the Cart Side Panels to the Cart Back Panel with four screws.  
(Fig. 3 & Fig. 4)

**STEP 3.** Secure the Cart Assembly to the Cart Floor Panel with four screws.  
(Fig. 5)

**STEP 4.** Secure the Grease Tray to the Cart Assembly by four screws. (Fig. 6)

**STEP 5.** Secure the Base Assembly to the Cart Assembly by screws. (Fig. 7)

**STEP 6.** Secure the Right Side Table to right side of Base Assembly (Fig. 8)

**STEP 7.** Secure the Side Burner Bracket to left side of Base Assembly. (Fig. 9)

**STEP 8.** Secure Side Burner Valve Assembly on Side Burner Bracket. (Fig. 10)

**STEP 9.** Place Control Knob on valve stems. (Fig. 11)

**STEP10.** Attach the Side Burner Valve to the Side Burner Venturi Tube with

clip. (Fig. 12) **Warning:** The orifice must be inside the venturi tube.

**STEP 11.** Attach the Side Burner Electrode Wire to the module. (Fig.13)

**STEP 12.** Attach the Grease Drip Pan to the Grease Tray. (Fig.14)

**STEP 13.** Attach Cart Shelf to Cart Side Panel. (Fig.15)

**STEP 14.** Secure the Cart Access Door to the Cart Assembly by screws.  
(Fig.16)

**STEP 15.** Assemble the Right and Left Bracket to the Base Assembly. (Fig.17)

**STEP 16.** Place Cooking Grids, Warming Rack on position. (Fig.18)

**STEP 17.** Secure the Rotisserie Motor Bracket to the right and left side of the  
Base Assembly. (Fig. 19)

**STEP 18.** Assemble the Motor on the Right Rotisserie Motor Bracket. One  
side of the Rotisserie place on the bracket and the other side pass  
through the hole of the Motor. (Fig. 20, Fig. 21 & Fig. 22)



**Figure 1**



**Figure 2**

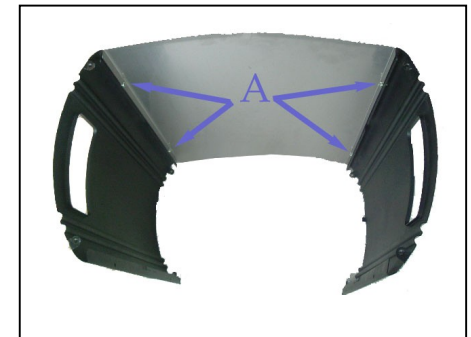
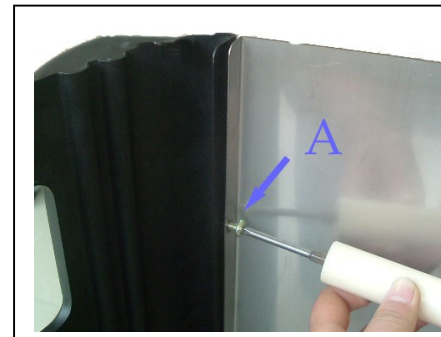


Figure 3

Figure 4

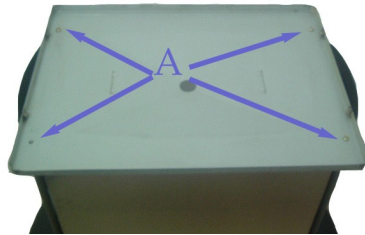
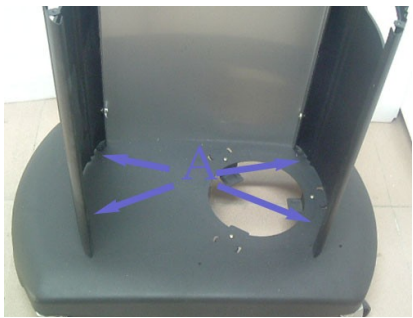


Figure 5

Figure 6

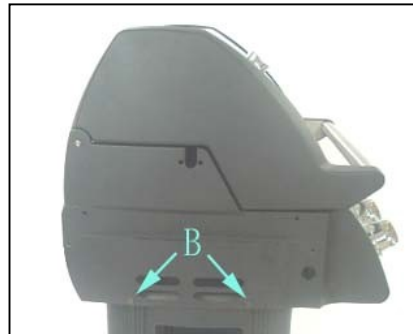


Figure 7



Figure 8



Figure 9



Figure 10



Figure 11

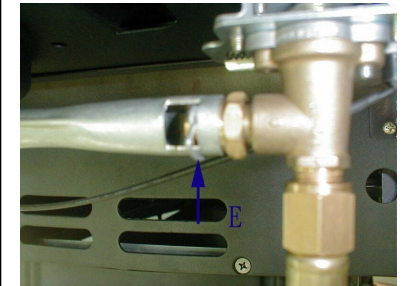


Figure 12



Figure 13



Figure 14



Figure 15



Figure 16

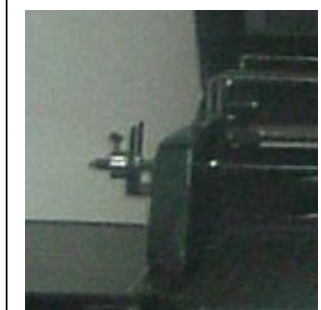




**Figure 17**



**Figure 19**



**Figure 21**



**Figure 18**



**Figure 20**



**Figure 22**

## Connecting the Gas Cylinder

**WARNING:** Never connect an unregulated gas cylinder to your barbecue.

**IMPORTANT:** Before connecting and disconnecting the barbecue to a gas cylinder make sure both of the grill control knobs are in the OFF position.

**CAUTION:** When the barbecue is not in use, the gas must be turned off at the gas cylinder valve.

### Connecting:

- Make sure cylinder valve is closed.
- Check cylinder valve features to ensure it has proper mating threads to those of the regulator. Read the instructions supplied with the regulator to make sure of the correct connection and operation
- Make sure both of the grill burner control knobs are in the “OFF” position.
- Inspect cylinder valve connections port and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or blocked equipment.
- Connect the regulator assembly to the cylinder valve.
- Open the cylinder valve fully. Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light barbecue. If a leak is found, turn the cylinder valve off and do not use the grill until repairs can be made by your local gas dealer.

### Disconnecting

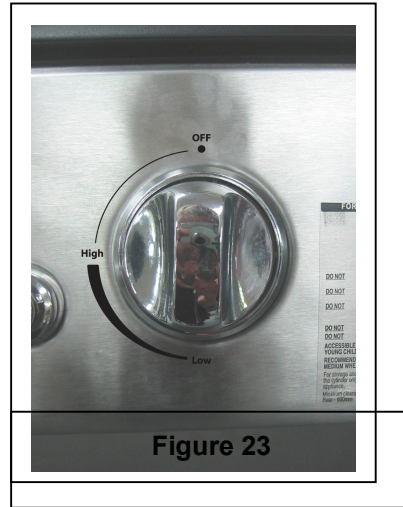
- Make sure both burner control valves are in the “OFF” position.
- Make sure gas cylinder valve is fully closed.
- Detach the regulator assembly from gas cylinder valve.

## Lighting Procedure



### Ignition System Check

- ✓ The ignition test is done with the gas cylinder valve closed.
- ✓ Test both burners in turn by following the procedure detailed below
- ✓ Make sure the control knob is in the off position. Push in and turn the control knob anti-clockwise to the High position until the control clicks.
- ✓ 3. Repeat this operation, each time checking for a spark at the burner. If spark is not evident at the burner, check that the ignition lead is firmly attached to the control and spark electrode. With sparking established turn the Control Knob to the OFF position.
- ✓ **Note:** If the igniter is faulty the burners can be lit using a lighted match attached to the match holder.



### Burner Operation

- ◆ Open the lid before attempting to light the burners.
- ◆ The User should always operate the grill with the Drip Tray in place.
- ◆ Make sure both the control knobs are in the Off • position.
- ◆ Open the gas cylinder valve.
- ◆ To light the burners Push and in and turn the appropriate control knob anti-clockwise to the High position, at the same time check that the burner has lit. See note below. The left hand control knob controls the left hand side burner and the right hand side control knob controls the right hand burner

- ◆ Once the burner has lit the temperature of the grill can be reduced by turning the control knob the low position.
- ◆ To turn the burner off, turn the control knob fully clockwise to the off position ●.
- ◆ Turn off the gas cylinder valve when the grill is not in use.

**Notes:**

Upon first assembly, the gas line and burners will be full of air. In order for the burners to light properly the lines must fill with gas. It may require several attempts at lighting the burners before you are successful. If a burner fails to light after several attempts turn off gas supply at cylinder and read “If the Barbecue Fails to Operate Properly” section below.

Note if an igniter is faulty the burner can be lit using a lighted match attached to the match holder.

### **If the Barbecue Fails to Operate Properly**

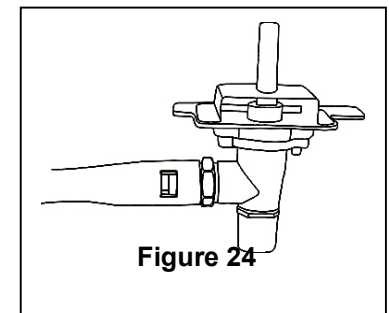
- Turn off the gas at the cylinder valve and turn both control Knobs to the OFF position.
- Wait 5 minutes before trying to light again.
- Check gas supply connections.
- Repeat the lighting procedure and if barbecue still fails to operate properly, turn off the gas at the cylinder valve and turn both control knobs to the OFF position and wait for grill to cool and check the following:

a) **Misalignment of burner tube over orifice**

CORRECTION: Reposition burner tube to properly sit over orifice as shown in Fig. 24.

**b) Obstruction in gas hose**

CORRECTION: Remove the hose from grill. DO NOT SMOKE! Open the gas



cylinder valve for one second to blow any obstruction from the hose. Turn off the gas cylinder valve before reconnecting the hose to the grill.

## Operating Procedure

### **Burn-off**

Before cooking on your grill for the first time, burn-off any residual oils or foreign matter by igniting the burners.

Ensure the lid is open and operate both burners at “High” setting for approximately 2-3 minutes. You may then turn the control valves to “OFF” or proceed to cooking at the “LOW” or “High” settings.

### **Preheating**

It is necessary to preheat the barbecue for a short time before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Food that requires a high cooking temperature, needs only a period of 5- 6 minutes preheating.

**Note:** Do not close lid on the Grill Plate for more than 8 minutes, or without food loaded on the Grill Plate. The non-stick coating may be damaged.

### **Hotplate option**

The right hand burner can be used as a hotplate for use with pans by removing the right hand side grill plate and replacing it with the “Pan support” rack. Do not cook food directly on the pan support , it must only be used when cooking with a pan.

**CAUTION:** The lid must be in the open position for lighting.

Do not smoke at any time when attempting to ignite the grill burners.

Do not move the stand while the grill is in operation.

Do not leave the grill unattended when alight.

## Care & Maintenance

**CAUTION:** Beware of spiders and wasps. Burner tube should be inspected and cleaned periodically.

### **Care & Maintenance**

As with all appliance, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your new gas grill is no exception. By following these cleaning procedures on a timely basis, your grill will be kept clean and working properly with minimum effort.

Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the burner tubes during warehousing and transit. These webs can lead to a gas flow obstruction that could result in a fire in and around the burner tubes.

This type of fire is known as “FLASH-BACK” and cause serious damage to your barbecue and create an unsafe operating condition for the user. Although an obstructed burner tube is not the only cause of “FLASH-BACK” it is the most common cause and frequent inspection and cleaning of the burner tube is necessary.

### **Flash-Back**

If fire occurs in and around the burner, immediately turn off gas at the cylinder valve and turn the control knobs to the OFF position, wait until the grill has cooled, then clean the burner tubes and burner ports as described below.

### **Cleaning the Grill Plates**

After cooking, turn both burner controls to the OFF position and let the grill cool before attempting to clean the grill plates. Before first use and periodically, it is suggested that the grill plates are washed using warm mild soapy water and a cleaning cloth

### **Care of Cooking Surface**

Use and care of the cooking surface is important. Do not use metal utensils or cut food on the cooking surface. Use only plastic cooking utensils. Do not use pans on the grill plate cooking surfaces. Do not overheat the cooking surfaces with the lid down or without food being cooked.

### **Cleaning the Drip Tray**

The drip tray should be emptied and wiped clean periodically and washed in warm mild soapy water.

### **General Maintenance and Repair**

**Do not modify the appliance.**

### **After sales service**

The appliance isn't user-serviceable. If it's not working properly, check that you've followed the instructions correctly.

If it still doesn't work, consult your retailer. If your retailer fails to solve your problem, ring the Customer Service Department.

If you need to return the grill to us:

- Disconnect the gas cylinder.
- Pack the grill carefully.
- Enclose your name, address, and daytime telephone number.
- Tell us what's wrong with it. If it's under guarantee, state where and when it was bought, and include proof of purchase (e.g. till receipt).
- Send it to Customer Service Dept, at the address at the end of this leaflet.
- They'll give you an estimate for inspection/repair.

### **Guarantee**

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within two years of its purchase will be corrected by free repair or replacement provided that it has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected.

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.

\*\*\*\*\*

### **Griglia a Gas Portatile**

**IMPORTANTE: leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, in modo da prendere confidenza con l'apparecchio prima di collegare la bombola del gas. Conservare queste istruzioni per futura consultazione**

Produttore: Tsann Kuen Enterprise Co., Ltd. |E|Ü|P|A|

<b>Categoria di gas</b>	<b>I3+(28-30/37), I3B/P(30)</b>	<b>I3B/P(50)</b>
<b>Entrata totale di calore (kW)</b>	15 kW (1091g/h G30)	17kW (1237g/h G30)
<b>Dimensioni dell'inniettore (mm)</b>	0.82	0.78

<b>Pressione di alimentazione per categoria di gas (mbar)</b>	<b>Paesi di destinazione</b>
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Questo apparecchio deve essere utilizzato con il gas adatto e alla giusta pressione. Il non attenersi a questa regola potrebbe causare situazioni pericolose.

**Da utilizzarsi solo all'aperto.**

### **Informazioni di sicurezza**

- La mancata esecuzione delle procedure descritte potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti gravi lesioni fisiche, morte o danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se sono state riscontrate perdite, se

danneggiato o se ha un funzionamento anomalo.

- L'apparecchio deve essere sistemato su una superficie piana.  
L'apparecchio dovrà essere utilizzato lontano da materiali infiammabili e ad una distanza minima di 0,9 m. dai muri adiacenti e di 2m dal soffitto
- **Flessibile e rubinetto, informazioni sulla sicurezza** In base al tipo di gas che si decide di usare, contattare il distributore di zona per installare un rubinetto alla bombola adatto all'apparecchio e alla bombola utilizzata. Qui di seguito alcuni tipi di gas e relative pressioni d'alimentazione:
  - \* Per GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)  
Butano: 28-30 mbar o Propano: 37 mbar.
  - \* Per DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)  
Miscela Butano/Propano 30 mbar.  
Butano: 28-30 mbar o Propano: 37 mbar.
  - \*Per ES, IE, PT, GB: I3P (37)  
Propano: 37mbar
  - \*Per DE, AT: I3B/P (50)  
Miscela Butano/Propano 50 mbar.
  - \*Per DE, NL, ES: I3P(50)  
Propano: 50 mbar.

### Requisiti del tubo per il gas

- \*Deve essere adatto a Gas Propano Liquido (GPL).
- \*Deve resistere alle pressioni riportate qui sopra
- \*Non deve superare 1,5 m. di lunghezza
- \* Deve essere certificato per l'uso per quel paese specifico
- \*Il grill è dotato di un connettore adatto al tubo flessibile
- ◆ Dopo aver verificato il montaggio, aprire il gas e controllare che non vi siano perdite spargendo una soluzione di acqua e sapone su tutti i raccordi.
- ◆ **ATTENZIONE** Non azionate mai il grill senza rubinetto per bombole a gas.
- ◆ Il grill funziona a bassa pressione e può essere utilizzato solo con

flessibili e rubinetti specifici.

- ◆ Durante l'assemblaggio del flessibile e del rubinetto alla bombola del gas evitare di torcere troppo il tubo flessibile.
- ◆ Il flessibile non deve entrare in contatto con superfici calde. Proteggere il flessibile dal grasso che potrebbe gocciolare. Evitare di torcere eccessivamente il flessibile. Prima dell'uso, verificare che il flessibile non sia spaccato, eccessivamente usurato o danneggiato. Se necessario sostituire il tubo. Mai verificare la presenza di perdite con un fiammifero acceso o con una fiamma libera. Usate una soluzione di acqua e sapone. Non modificare il rubinetto o il gruppo di alimentazione gas. Il grill non deve essere utilizzato in luoghi chiusi.
- ◆ **ATTENZIONE** alcune parti del grill potrebbero diventare molto calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- ◆ Tenere i bambini lontani dal grill quando è in funzione e dopo l'utilizzo, finché non si sarà raffreddato. Il barbecue non è progettato per essere utilizzato da bambini.
- ◆ Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio può risultare pericolosa.
- ◆ Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- ◆ NON utilizzare il grill in garage, porticati, passaggi coperti, baracche o altri luoghi chiusi. Il grill è progettato esclusivamente per l'uso all'ESTERNO. Il grill non è progettato per essere installato su camper e/o barche né dovrebbe essere installato sotto superfici infiammabili. Non ostruire la circolazione di aria di combustione e di ventilazione intorno al grill.
- ◆ Quando è acceso o se è ancora caldo, nella zona circostante non deve essere svolta nessuna attività fisica o sportiva
- ◆ Le parti sigillate dal produttore o da eventuali rappresentanti non devono essere manomesse dall'utente. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso all'aperto.
- ◆ In caso di perdite di gas (odore di gas) spostare immediatamente l'apparecchio in un luogo ben areato e in assenza di fiamme, individuare la perdita e bloccarla. Mai verificare la presenza di perdite

di gas utilizzando una fiamma. Utilizzare solo acqua e sapone. Non utilizzare l'apparecchio finché la perdita non è riparata.

- ◆ Dopo aver verificato il montaggio, aprire il gas e controllare che non vi siano perdite spargendo una soluzione di acqua e sapone su tutti i raccordi.
- ◆ **ATTENZIONE** Non verificare la presenza di perdite con fiamme libere.
- ◆ Se non si riesce a eliminare la perdita serrando i raccordi, chiudere il gas e contattare immediatamente il fornitore.
- ◆ **ATTENZIONE Se sentite odore di gas**
- ◆ Chiudete immediatamente il gas dalla valvola della bombola.
- ◆ Estinguete tutte le fiamme libere.
- ◆ Sollevate il coperchio.
- ◆ Se continuate a sentire odore di gas, chiamate il vostro fornitore o, se la bombola perde molto gas, chiamate i pompieri.
- ◆ Chiudere l'alimentazione a gas della bombola dopo l'uso.
- ◆ L'apparecchio può essere conservato in luoghi chiusi purché la bombola sia stata scollegata. La bombola deve essere conservata all'esterno in un luogo ben ventilato.
- ◆ L'operazione di sostituzione della bombola esausta con una piena deve essere effettuata in assenza di fiamme.
- ◆ **ATTENZIONE** Non conservare la bombola di gas di scorta sotto o in prossimità del grill. L'apparecchio è progettato solo per l'uso all'aperto.
- ◆ **ATTENZIONE** Non conservare mai la bombola a gas in ambienti chiusi. Se il grill viene riposto in un luogo chiuso, scollegare SEMPRE la bombola del gas e conservarla all'esterno. Le bombole devono essere riposte all'aperto in zone ben areate e fuori della portata dei bambini. Non devono essere conservate all'interno di edifici, garage o altri luoghi chiusi.
- ◆ Non conservare né utilizzare benzina o altri liquidi infiammabili in prossimità di questo e qualsiasi altro apparecchio.

◆ **ATTENZIONE Non smontare il gruppo flessibile a Y.**

**Preparazione e impostazione del grill**

**Prima del primo utilizzo** Estrarre il grill e gli altri elementi dal cartone e disporli per terra. Assicurarsi che non vi siano parti allentate. **Nota: Prima di utilizzare il grill leggere le istruzioni qui di seguito**

Seguire le istruzioni nell'ordine in cui sono state scritte (e inserite nel grafico). Per un montaggio semplice.

**UTENSILI NECESSARI: Cacciavite per viti Phillips**

**Pezzi di ricambio per il montaggio:**



1. Fissare le ruote al pannello inferiore del carrello. (Fig. 1 & Fig. 2)
2. Fissare i pannelli laterali del carrello al pannello posteriore con quattro viti. (Fig. 3 & Fig. 4)
3. Fissare il gruppo del carrello al pannello inferiore con le 4 viti. (Fig. 5)
4. Fissare il vassoio raccogli sugo al gruppo del carrello con quattro viti. (Fig. 6)



5. Fissare il gruppo della base al gruppo del carrello con le viti. (Fig. 7)
6. Fissare la mensola di destra alla base (Fig.8).
7. Fissare il bruciatore laterale alla parte sinistra della base. (Fig.9)
8. Montare il gruppo valvola del bruciatore sul supporto laterale per il bruciatore. (Fig.10)
9. Montare la manopola sul gambo di valvola. (Fig. 11)
10. Fissare la valvola del bruciatore laterale al tubo Venturi del bruciatore con un collare. (Fig.12) **Attenzione:** Il foro deve essere posizionato all'interno del tubo di venturi.
11. Fissare il cavo dell'elettrodo del bruciatore laterale al modulo. (Fig.13)
12. Fissare la teglia raccogli sugo al vassoio. (Fig.14)
13. Fissare la mensola del carrello al pannello laterale del carrello. (Fig.15)
14. Fissare la porta di accesso del carrello al gruppo carrello con le viti. (Fig.16)
15. Montare il supporto destro e quello sinistro al gruppo della base. (Fig.17)
16. Sistemare le griglie di cottura e il ripiano di riscaldamento nella loro posizione. (Fig.18)
17. Fissare il supporto motore del girarrosto sul lato destro e sinistro della base. (Fig. 19)
18. Montare il motore sul supporto motore destro del girarrosto. Un lato del girarrosto va sistemato sul supporto e l'altro lato passa attraverso il foro del motore. (Fig. 20, Fig. 21 & Fig. 22)



Figure 1



Figure 2

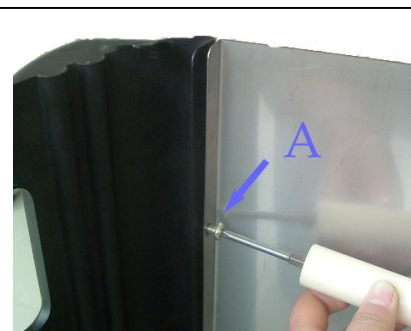


Figure 3

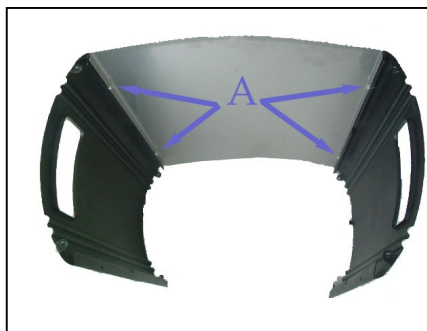


Figure 4

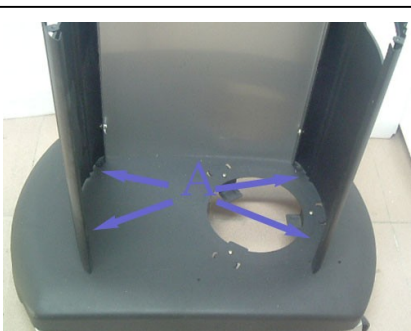


Figure 5

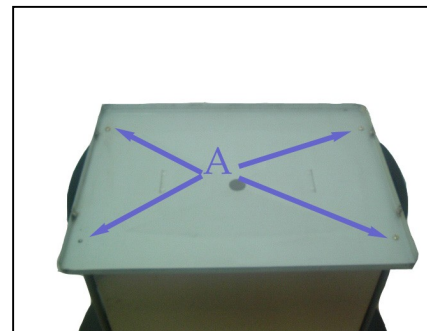


Figure 6



**Figure 7**



**Figure 8**



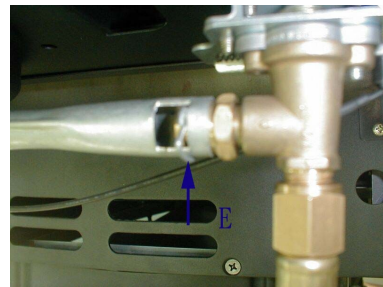
**Figure 9**



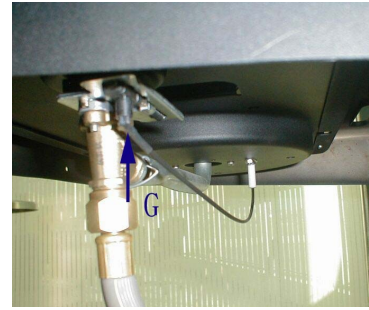
**Figure 10**



**Figure 11**



**Figure 12**



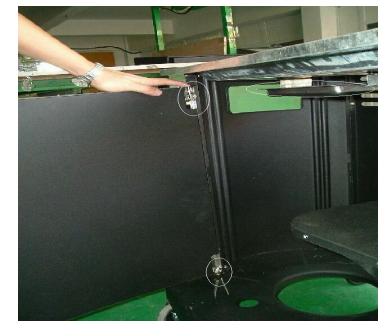
**Figure 13**



**Figure 15**



**Figure 14**



**Figure 16**



**Figure 17**



**Figure 18**



Figure 19



Figure 20



Figure 21



Figure 22

### COLLEGARE LA BOMBOLA

**ATTENZIONE:** Non collegare mai una bombola del gas non regolata alla propria griglia.

**IMPORTANTE:** Prima di collegare o scollegare il barbecue ad una bombola di gas, controllare che entrambe le manopole del grill siano impostate su OFF.

**ATTENZIONE:** Quando la griglia non viene utilizzata, la valvola del gas deve essere ben chiusa.

**Collegamento:**

- Verificare che la valvola della bombola sia chiusa.
- Controllare gli elementi della valvola assicurandosi che i collegamenti corrispondano a quelli del rubinetto. Leggere le istruzioni fornite con il rubinetto per verificare il corretto collegamento e funzionamento.
- Assicurarsi che entrambe le manopole del bruciatore del grill siano impostate su OFF.
- Esaminare l'uscita dei collegamenti della valvola della bombola e il gruppo del rubinetto. Verificare che non vi siano danni o residui. Eliminare i residui. Verificare che il tubo sia integro. Non utilizzare mai dispositivi danneggiati o bloccati.
- Collegare il gruppo del rubinetto alla valvola della bombola.
- Aprire completamente la valvola della bombola. Prima di accendere il barbecue, spargete una soluzione di acqua e sapone su tutti i raccordi per individuare eventuali perdite. Se viene individuata una perdita, chiudere la valvola della bombola e non utilizzare il grill finché non avrete fatto controllare l'apparecchio dal vostro fornitore di gas locale.

### **Scollegamento**

- Assicurarsi che entrambe le valvole di regolazione del bruciatore siano impostate su OFF.
- Verificare che la valvola della bombola sia chiusa.
- Staccare il gruppo del rubinetto dalla valvola della bombola.

### **Procedura di accensione**

#### **Controllo del sistema di accensione**

- ✓ La prova va effettuata con la valvola della bombola chiusa.
- ✓ Fare la prova su entrambi i bruciatori seguendo la procedura descritta qui sotto
- ✓ Controllare che la manopola di regolazione sia impostata su OFF. Spingere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione HIGH e allo scatto di sicurezza.
- ✓ 3. Ripetere la procedura controllando che dal bruciatore venga emessa una scintilla. Se la scintilla non è visibile, verificare che il collegamento



Figure 23



dell'accensione sia saldamente fissato all'elettrodo. Una volta che la scintilla è visibile, ruotare la manopola di regolazione sulla posizione OFF.

- ✓ **Nota:** Se il dispositivo di accensione non funziona, i bruciatori potranno essere accesi con un fiammifero con l'apposito portafiammiferi.

### Funzionamento del bruciatore

- ◆ Aprire il coperchio prima di accendere i bruciatori.
- ◆ L'operazione dovrebbe essere eseguita sempre con il vassoio raccogli sugo al suo posto.
- ◆ Assicurarsi che entrambe le valvole di regolazione del bruciatore siano impostate su OFF.
- ◆ Aprire la valvola della bombola.
- ◆ Per accendere i bruciatori, spingere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione HIGH controllando che il bruciatore si accenda. Leggere la nota di seguito. La manopola di regolazione di sinistra controlla il bruciatore laterale di sinistra, quella destra controlla il bruciatore laterale di destra.
- ◆ Una volta acceso il bruciatore, la temperatura del grill può essere diminuita ruotando la manopola di regolazione sulla posizione Low.
- ◆ Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione OFF.
- ◆ Chiudere la valvola della bombola quando il grill non è in uso.

### Note:

- ✚ Dopo il primo montaggio, tubo del gas e bruciatori saranno pieni di aria. Per una corretta accensione dei bruciatori i tubi devono essere riempiti di gas. Prima di accendere definitivamente i bruciatori, potrebbe essere necessario effettuare più tentativi. Se dopo vari tentativi uno dei bruciatori non si accende, chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola e

leggere il paragrafo seguente "Se il barbecue non si accende".

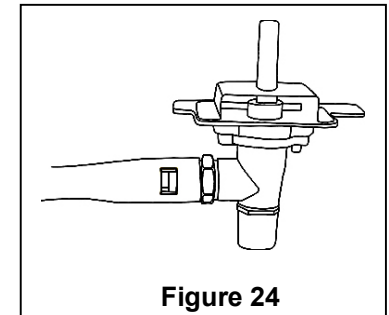
- ✚ Se il dispositivo di accensione non funziona, i bruciatori potranno essere accesi con un fiammifero inserito nell'apposito portafiammiferi.

### Se il barbecue non si accende

- Chiudere il gas dalla valvola della bombola e impostare entrambe le manopole su OFF.
- Attendere 5 minuti prima di effettuare un altro tentativo.
- Controllare i raccordi dell'alimentazione a gas.
- Ripetere la procedura per l'accensione. Se il bruciatore continua a non funzionare bene, chiudere il gas dalla valvola della bombola e impostare entrambe le manopole sulla posizione OFF. Attendere che il grill si raffreddi e verificare:

#### a) Mancato allineamento fra tubo del bruciatore e foro

CORREZIONE: Riposizionare il tubo del bruciatore in corrispondenza del foro come mostrato in Fig 24.



#### b) Tubo del gas ostruito

CORREZIONE: Rimuovere il tubo dal grill.

NON FUMARE! Aprire per un secondo la valvola del gas della bombola per eliminare l'ostruzione dal tubo. Chiudere la valvola del gas della bombola prima di ricollegare il tubo al grill.

### Funzionamento

#### Bruciare i residui

Prima del primo utilizzo del grill, bruciare tutti i grassi residui o i corpi estranei accendendo i bruciatori.

Con il coperchio aperto, tenere entrambi i bruciatori sulla posizione High per circa 2-3 minuti. A questo punto è possibile impostare le valvole di regolazione su OFF o iniziare a cuocere i cibi impostando su LOW o HIGH.



### **Preriscaldamento**

Prima di iniziare la cottura di cibi è necessario scaldare il barbecue per qualche minuto a seconda dei cibi e della temperatura di cottura richiesta. Per i cibi che richiedono temperature di cottura elevate, scaldare il forno per circa 5-6 minuti.

**Nota:** Non tenere il coperchio del grill chiuso o senza cibi in cottura per più di 8 minuti. Il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.

### **Opzione piastra**

Il bruciatore di destra funziona anche come piastra per tegami. È sufficiente sostituire la piastra laterale del grill con il ripiano Porta tegame. Non cuocere i cibi direttamente sul porta tegame. Esso dovrà essere usato solo per la cottura

**ATTENZIONE:** In fase di accensione il coperchio deve essere aperto.

Non fumare quando si tenta di accendere il bruciatore.

Non spostare il supporto quando il grill è in funzione

Non lasciare incustodito il grill quando è acceso.

### **Cura & Manutenzione**

**ATTENZIONE:** fare attenzione a ragni e vespe. Il tubo del fornello deve essere ispezionato e pulito periodicamente.

### **Cura & Manutenzione**

Come per ogni altro apparecchio, una cura e una manutenzione adeguate lo manterranno in condizioni di funzionamento ottimali e prolungheranno la sua vita e questa griglia a gas non fa eccezione. Seguendo regolarmente le

seguenti procedure di pulizia, la griglia verrà mantenuta pulita e funzionante con un minimo sforzo.

A volte ragni o piccoli insetti tessono ragnatele o producono piccoli nidi nei tubi del fornello durante il deposito e il transito. Queste ragnatele possono ostruire il flusso del gas e causare una fiamma all'interno e intorno ai tubi del fornello. Questo tipo di fiamma è conosciuta come "FLASH-BACK" e causa seri danni alla griglia e crea delle condizioni di funzionamento pericolose per l'utente. Nonostante un tubo del fornello ostruito non sia la sola causa del "FLASH-BACK", ne è comunque la causa più comune e un'ispezione e pulizia frequenti del tubo del fornello sono necessarie.

### **Flash-Back**

Se si verifica un fuoco all'interno e intorno al fornello, chiudere immediatamente il gas alla valvola della bombola e girare le manopole di controllo in posizione OFF. Attendere fino a che la griglia si sia raffreddata, poi pulire i tubi e i fori del fornello come spiegato sotto.

### **Pulizia delle piastre del grill**

Dopo aver cucinato, impostare le manopole di regolazione del bruciatore su OFF e lasciare che il grill si raffreddi prima di eseguire la pulizia delle piastre. Prima del primo utilizzo e periodicamente si consiglia di lavare le piastre del grill con acqua tiepida insaponata e un panno.

### **Preservare la superficie di cottura**

L'utilizzo e la pulizia delle superfici di cottura antiaderenti è importante. Non utilizzare utensili di metallo né tagliare i cibi direttamente sulla superficie di cottura. Utilizzate esclusivamente utensili di plastica. Non utilizzate tegami per cuocere sulla superficie di cottura. Non surriscaldare la superficie di cottura con la cappa forno chiusa o senza cibi in cottura.

### **Pulizia del vassoio di raccolta**

Il vassoio di raccolta dovrebbe essere svuotato, strofinato e lavato regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e sapone.

### **Manutenzione generale e riparazione**

## Non modificare l'apparecchio.

### Servizi dopo la vendita

L'apparecchio non può essere riparato dall'utente. Se non funziona come dovrebbe, controllare di aver seguito correttamente le seguenti istruzioni.

Se continua a non funzionare, consultate il rivenditore. Se il rivenditore non riesce a risolvere il problema, chiamare il servizio assistenza clienti.

Qualora fosse necessario rispedire indietro il grill:

- Scollegare tutte le bombole – non inviare la bombola del gas.
- Imballare accuratamente la griglia.
- Allegare il proprio nome, indirizzo e numero di telefono a cui si è raggiungibili durante il giorno.
- Comunicare quale sia il problema. Se l'apparecchio è sotto garanzia, specificare dove e quando è stato comprato e accludere prova dell'acquisto (ad esempio, la ricevuta del pagamento).
- Inviare l'apparecchio al Dipartimento di Servizio al Consumatore, all'indirizzo indicato alla fine di questo libretto.
- Vi sarà dato un preventivo del controllo/riparazione.

### Garanzia

Ogni difetto che incidesse sulla funzionalità dell'apparecchio che si manifestasse entro due anni dall'acquisto, sarà corretto con una riparazione gratuita o una sostituzione, a condizione che l'apparecchio sia stato utilizzato e conservato conformemente alle istruzioni e non ne sia stato fatto un uso inappropriato in nessun modo. I diritti legali dell'utente non ne risentono. In linea con la nostra politica di continuo sviluppo, ci riserviamo il diritto apportare cambiamenti al prodotto, all'imballaggio e alle schede tecniche di illustrazione senza preavviso.

\*\*\*\*\*

### Parrilla de Gas Portátil

**IMPORTANTE: Lea estas instrucciones de uso cuidadosamente para familiarizarse con el aparato antes de conectar la bombona de gas.**

**Conserve estas instrucciones para referencias futuras.**

Fabricante: Tsann Kuen Enterprise Co., Ltd. |E|Ü|P|A|

Categoría del Gas	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Entrada de calor total(Kw.)	15 kW (1091g/h G30)	17kW (1237g/h G30)
Tamaños de Inyector (mm)	0.82	0.78

Categoría del Gas Presión suministrada (mbar)	Países de Destino
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Este aparato debe ser usado con el gas apropiado y a las presiones de gas correctas. Si se falla en seguir esto podría resultar una situación arriesgada.

### Sólo debe usarse en el exterior

#### Información de Seguridad

- No cumplir con estas instrucciones puede resultar en fuego o explosión que puede causar serios danos corporales, muerte o daño a propiedad.
- No use el aparato cuando este goteando, dañado o que no opera apropiadamente.
- El equipo debe ser operado en una superficie horizontal. El equipo debe ser usado lejos de materiales inflamables con una distancia mínima de 0.9 m a las paredes adyacentes y 2 m del techo.
- **Seguridad del Regulador y Manguera:** dependiendo en que gas decida usar, usted debe acercarse a su proveedor local para obtener un cilindro regulador apropiado para el uso del equipo y conexión de cilindro. Los

siguientes tipos de gas y presiones suplidas son aplicables:

\*Para GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)

Butano: 28-30 mbarra o Propano: 37 mbarra.

\*Para DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)

Butano /Propano mezcla: 30 mbarra

Butano: 28-30 mbarra o Propano: 37 mbarra.

\*Para ES, IE, PT, GB: I3P (37)

Propano: 37mbarra

\*Para DE, AT: I3B/P (50)

Butano /Propano mezcla mbarra

\*Para NL, ES: I3P(50)

Propano 50 mbarra

#### Requerimientos de manguera:

\* Debe ser apropiada para Gas Petróleo Líquido (LPG)

\* debe ser compatible con las presiones anteriores.

\* No debe exceder 1.5 metros de largo.

\* Debe ser certificado para uso en el país aplicable.

\* La parilla es suplida con un conector apropiado que es apropiado para mangueras flexibles.

◆ Después que el montaje ha sido asegurado, apague el gas y verifique por escapes oliendo por gas y aplicando una solución a base de agua con jabón sobre las conexiones que sospecha.

◆ **PRECAUCIÓN:** Nunca opere esta parilla sine el cilindro regulador de gas.

◆ Esta es un parilla de baja presión y debe ser usada con una manguera y regulador específico.

◆ Cuando este conectando la manguera y montando el regulador al cilindro de gas, tenga cuidado de girar innecesariamente la manguera flexible.

◆ Mantenga la manguera lejos de superficies calientes. Proteja la manguera de grasa goteando. Evite girar innecesariamente la

manguera. Visualmente inspeccione la manguera antes de usar por rajaduras, exceso de uso o daño. Reemplace la manguera si es necesario. Nunca verifique por escape si hay un cerillo encendido o hay una llama abierta, use una solución de agua y jabón. Nunca altere o modifique el Regulador o el montaje de gas suplido. Esta parrilla no debe ser usada en interiores.

- ◆ **ADVERTENCIA:** La partes accesible puede que este caliente. Mantenga niños pequeños lejos.
- ◆ Mantenga a niños lejos de la parrilla durante el uso hasta que se haya enfriado y terminado. No deje que niños operen la parrilla.
- ◆ Cualquier modificación a este equipo puede que sea peligroso.
- ◆ No mueva el equipo mientras esta en uso.
- ◆ NO use la parrilla de garajes, terrazas, entradas de brisa, cabañas o otras áreas cerradas. Su parrilla debe ser usada en AFUERA solamente. La barbacoa no esta intencionada para ser conectada a vehículos de recreación y/ o botes y no deben ser colocados en superficies que se quemen. No obstruya el paso de combustible o ventilación al rededor de la barbacoa de casa.
- ◆ Siempre asegúrese de no llevar a cabo actividades físicas en proximidad a la parrilla mientras este caliente o en uso.
- ◆ Partes selladas por su fabricante o su agente no deben ser manipuladas por el usuario. Este equipo debe ser usado solo en exteriores.
- ◆ Si hay goteo en su equipo (huele a gas) llévelo a un área ventila inmediatamente en una ubicación libre de llama donde el goteo puede ser detectado y parado. No trate de detectar goteo usando llama, use agua con jabón. No use el equipo hasta que el goteo haya parado.
- ◆ Después que le montado a sido asegurado, apague el gas y verifique por goteos aplicando una solución de agua y jabón en todas las conexiones de gas.
- ◆ **ADVERTENCIA:** No verifique goteo de GAS con llama abierta.
- ◆ Si no puede corregir el goteo apretando la conexión, apague el gas y

contacte a su suplidor inmediatamente.

- ♦ **ADVERTENCIA: si hule a gas**
- ♦ Apague el gas de la parrilla en la válvula de cilindro
- ♦ Extinga cualquier llama abierta.
- ♦ Levante la tapa.
- ♦ Si el olor continuo inmediatamente contacte a su suplidor o al departamento de bomberos si es un goteo serio del cilindro de gas.
- ♦ Apague el suplidor de gas en el cilindro de gas después de uso.
- ♦ El equipo puede ser guardado en el interior una vez que se haya desconectado el cilindro de gas. El cilindro de gas debe ser guardado en el exterior en un área ventilada.
- ♦ Cuando este cambiando el cilindro a un cilindro lleno asegúrese de seguir este procedimiento en una atmósfera libre de llama.
- ♦ **ADVERTENCIA:** No guarde cilindros de gas extra cerca de la parrilla. La parrilla es solo para usar en el exterior.
- ♦ **ADVERTENCIA:** Nunca guarde los cilindros en el interior. Si guarda la parrilla en el interior, SIEMPRE desconecte el cilindro de gas primero y guarde el cilindro seguramente en el exterior. Los cilindros deben ser guardados en el exterior en áreas ventiladas fuera del alcance de niños, y no deben ser guardados en edificios, garajes o en otras áreas cerradas.
- ♦ No use o guarde petróleo u otros líquidos inflamables en la proximidad de este o otros equipos.
- ♦ **ADVERTENCIA: No desmonte el montaje de manguera tipo Y.**

#### Preparación y Montaje de la Parrilla

**Notes del Primer Uso:** Remueva todo el empackado y cartón de la parrilla póngalo en el piso. Asegúrese que no haya partes flojas.. **Nota: Antes de usar su parrilla, lea estas instrucciones.**

Siga las instrucciones de cada paso en orden como están escritas en el

diagrama. Esto le hará mas fácil el montaje.

HERRAMIENTAS QUE NECESITA: Destornillador cabeza



#### Partes extras para el montaje

**PASO 1.** Junte las Ruedas al Panel del Carro de Piso. (Fig. 1& Fig. 2)

**PASO 2.** Asegure los Paneles de Lado del carro al Panel Posterior de Carro con los cuatro tornillos. (Fig. 3 & Fig. 4)

**PASO 3.** Asegure que el Montaje del Carro con al Panel de Carro de Piso con los cuatro tornillos. (Fig. 5)

**PASO 4.** Asegure la Bandeja de Grasa al Montaje del Carro con los cuatro tornillos. (Fig. 6)

**PASO 5.** Asegure el Montaje de la Base la Montaje de Carro con los tornillos. (Fig. 7)

**PASO 6.** Asegure la Mesa Derecha al lado derecho del Montaje de la Base. (Fig. 8)

**PASO 7.** Asegure la Repisa del Quemador de Costado al la Base de montaje



Izquierda. (Fig. 9)

**PASO 8.** Asegure el Quemador de Costado Montaje de Válvula a la Repisa de un Costado del Quemador. (Fig. 10)

**PASO 9.** Ponga la Parilla de Control en el pie de la válvula. (Fig. 11)

**PASO 10.** Junte el Quemador Válvula de Costado al Quemador de Costado Tubo Venturi con un clip. (Fig. 12) **Precaución:** El orificio debe estar dentro del tubo venturi.

**PASO 11.** Junte el Quemador de Lado Cable Electrodo al modulo. (Fig.13)

**PASO 12.** Junte el Sartén de Goteo de Grasa a; la Bandeja de Grasa. (Fig.14)

**PASO 13.** Junte el Gabinete de carro al el Panel de Costado del Carro.(Fig.15)

**PASO 14.** Asegure la Puerta de Acceso del Carro al el Montaje del Carro con los tornillos. (Fig.16) p

**PASO 15.** Monte las clavijas Derecha e Izquierda al Montaje de Base. (Fig.17)

**PASO 16.** Coloque las Parrillas de Cocinar, Plataforma de Advertencia en posición. (Fig.18)

**PASO 17.** Asegure el Clavija Motora de Asar a la derecha e izquierda del Montaje de la Base. (Fig. 19)

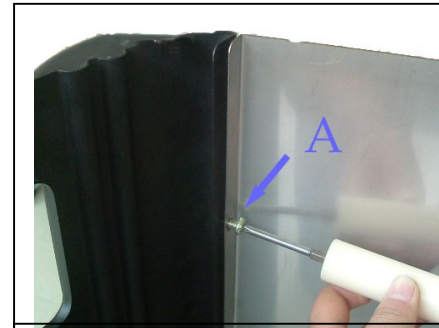
**PASO 18.** Monte el Motor a la Derecha de la Clavija de Asado Motora. Un lado del el Asador colocado en la clavija y el otro a través del hueco del Motor. (Fig. 20, Fig. 21 & Fig. 22)



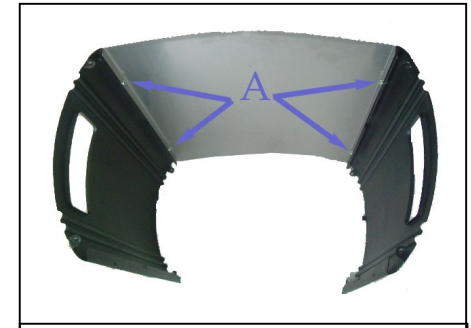
**Figura 1**



**Figura 2**



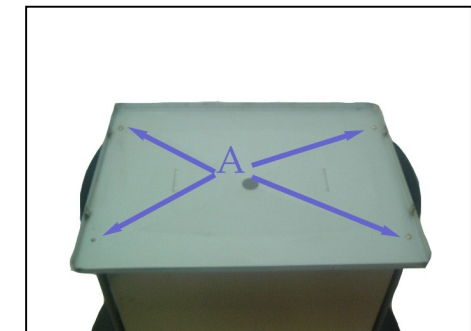
**Figura 3**



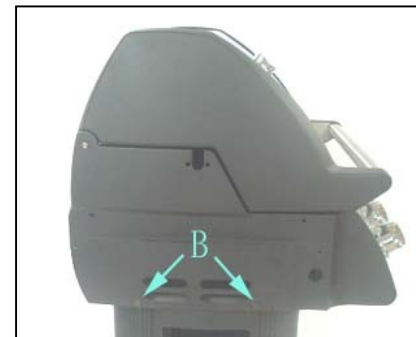
**Figura 4**



**Figura 5**



**Figura 6**



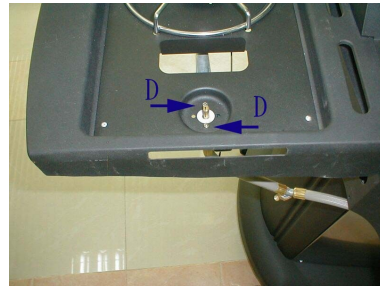
**Figura 7**



**Figura 8**



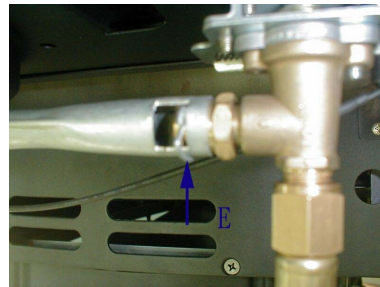
**Figura 9**



**Figura 10**



**Figura 11**



**Figura 12**



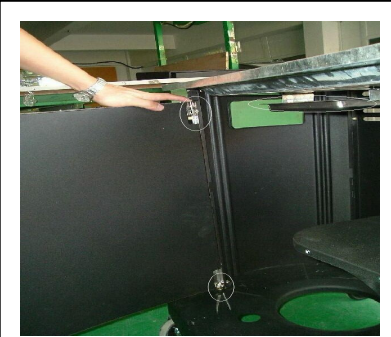
**Figura 13**



**Figura 14**



**Figura 15**



**Figura 16**



**Figura 17**



**Figura 18**



**Figura 19**



**Figura 20**



**Figura 21**



**Figura 22**

### CONECTANDO LA BOMBONA DE GAS

**ATENCIÓN:** Nunca conecte una bombona de gas sin regular a su barbacoa.

**IMPORTANTE:** Antes de conectar o desconectar la parrilla de el cilindro de gas asegúrese que ambas le perilla de control estén en la posición APAGADO.

**PRECAUCIÓN:** Cuando la barbacoa no esté en uso, el gas debe ser apagado en la válvula de la bombona de gas.

#### **Conectando:**

- Asegúrese que la válvula de cilindro este cerrada.
- Verifique que las características de la válvula de cilindro para asegurar que tenga los hilos del regulador. Lea las instrucciones suplidas con el regulador para asegurar la operación y conexión correcta.
- Asegúrese que ambas perillas en el quemador de la parrilla estén en la posición "APAGADO".
- Inspeccione el Puerto de la válvula de cilindro y le Montaje del regulador. Vea por cualquier daño o escombros. Remueva el escombros. Inspeccione la manguera por daño. No intente usar un equipo dañado o bloqueado.
- Conecte el montaje de regulador a la válvula de cilindro.
- Abra la válvula de cilindro completamente. Use una solución de agua y jabón [ara verificar todas la conexiones de escape antes de tratar de encender la barbacoa. Si encuentra escape, apague la válvula cilindro y no use la parrilla antes que haya sido reparada por su proveedor de gas local.

#### **Desconectando**

- Asegúrese que ambos el quemador y las válvulas estén en la posición "APAGADO".
- Asegúrese que el cilindro de gas este completamente cerrado.
- Desconecte el montaje del regulador de la válvula de cilindro de gas.

#### **Procedimiento para Encender**

##### Verificación de Sistema de Inyección

- ✓ El examen de inyección es hecho con la válvula del cilindro cerrada.
- ✓ Examine ambos quemadores en turno siguiendo los procedimientos dados a seguir.
- ✓ Aseguré que la parrilla este en la posición apagado. Empuje y gire la perrilla hacia el reloj para la posición Alta hasta que el control clic.
- ✓ 3. Repita esta operación, cada vez cuando este verificando al llama del quemador. Si la llama no es evidente en el quemador, verifique que la punta de inyección este firmemente colocada al el control del electrodo de llama. Con la llama establecida gire la Perrilla de Control en posición APAGADO.
- ✓ **Nota:** Si el inyector esta defectuoso el quemador puede ser encendido con un cerrillo adjunto a un agarrador de cerrillo.



**Figura 23**

##### Operación del Quemador

- ◆ Abra la tapa antes de intentar prender el quemador.
- ◆ El Usuario debe siempre operar la parrilla con la Bandeja de Goteo en lugar.
- ◆ Asegúrese que las dos perillas estén en la posición



- ◆ **Apagado**
- ◆ Abra la válvula de gas de cilindro.
- ◆ Para encender los quemadores Empuje y gire la perrilla de control apropiada al contrario de el reloj en la posición Alta, a la vez verifique el tiempo cuando se enciende el quemador. Vea la nota a seguir. El control de la manilla izquierda controla el quemador izquierdo la manilla derecha controla el quemador izquierdo.
- ◆ Una vez que el quemador a sido prendido a temperatura en la parrilla puede ser reducido girando la perrilla en la posición baja.
- ◆ Apague el quemador, gire la perrilla totalmente en dirección del reloj a la posición • Apagado.
- ◆ Apague la válvula de cilindro cuando la parrilla no este en uso.

#### Notas:

- ✚ Sobre su primer montaje, las líneas de gas y su quemador estarán llenos de aire. En orden para que los quemadores se llenen de gas. Puede que requiera varios intentos antes que tenga éxito. Si el quemador falla en prenderse después de varios intentos apague el suplidor de gas en el cilindro y lea “Si esta Barbacoa Falla al Operar Apropiadamente” sección a seguir.
- ✚ Nota si un inyector esta dañado el quemador puede ser prendido con un cerrillo soportado en un soporte.

#### **Si la Barbacoa Falla al Operar Apropiadamente**

- Apague el gas de la válvula de cilindro y gire ambas Perrillas en la posición APAGADO.
- Espere 5 minutos antes de empezar a encender nuevamente.
- Verifique las conexiones de gas suplidoras.
- Repita el procedimiento y si su barbacoa todavía no funciona apropiadamente, apague la válvula de cilindro y gire ambas perrillas en la posición APAGADO y espere para que la parrilla se enfríe y verifique lo

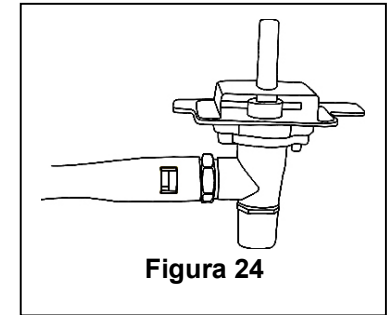
siguiente:

#### a) **Mala alineación del quemador sobre el orificio**

CORRECCIÓN: Reposicione el tubo de quemador se siente en el orificio como de muestra en la Fig. 24.

#### b) **Obstrucción en la manguera de gas**

CORRECCIÓN: Remueva la manguera de la parrilla. NO FUME! Abra la válvula de cilindro de gas por un segundo para soplar la obstrucción de la manguera. Apague la válvula de cilindro de gas antes de conectar la manguera a la parrilla.



**Figura 24**

### **Procedimiento de Operación**

#### **Quemar-Todo**

Antes de cocinar en su parrilla por la primera vez, queme cualquier residuo de aceite o de cualquier otro material encendiendo los quemadores.

Asegúrese que la tapa esta abierta y opere ambos quemadores el “Alto” montado por aproximadamente 2-3 minutos. Usted puede girar las válvulas en “APAGADO” o proceder a cocinar en montaje “BAJO” o “ALTO”.

#### **Precalentando**

Es necesario precalentar la barbacoa por un periodo de tiempo corto antes de cocinar ciertas comidas, dependiendo del tipo de comida y la temperatura de cocido. Comida que requiera temperatura alta de cocido, necesita un periodo de 5-6 minutos de precalentamiento.

**Nota:** No cierra la tapa en la Bandeja de la Parrilla por más de 8 minutos, o comida que este en el Plato de Parrilla. La cubierta no ad hiriente puede que se dañe.

**Precaución:** La tapa debe estar en la posición abierta para prender.

No fume en ningún momento mientras trata de encender los quemadores de la parrilla.

No mueva el soporte mientras la parrilla esta operando.

No deje sin atender mientras esta prendida.

### **Opción de Plato Caliente**

El quemador derecho puede ser usado como plato caliente para uso con

sartenes removiendo el palto parrilla derecha y reaplazándolo con “Soporte de sartén”. No cocine comida directamente usando el sartén de soporte, solo se debe usar cuando este cocinando con ensarten.

### **Cuidado y Mantenimiento**

**PRECAUCIÓN:** Preste atención a las arenas y moscas. El tubo del quemador debe ser inspeccionado y limpiado periódicamente.

### **Cuidado y Mantenimiento**

Lo mismo que con todos los aparatos, el cuidado adecuado y mantenimiento los conservará en perfecto funcionamiento y prolongará su existencia. Su nueva parrilla de gas no es una excepción. Siguiendo estos procedimientos de limpieza regularmente, su parrilla se conservará limpia y funcionando correctamente con un mínimo esfuerzo.

Arañas y pequeños insectos pueden ocasionalmente hacer nidos o telarañas en los tubos del quemador durante almacenamiento y tránsito. Estas telas de araña pueden conducir a una obstrucción del fluir del gas que podría resultar en un fuego dentro y alrededor de los tubos del quemador.

Este tipo de fuego es conocido como “FLASH-BACK” y causa serios daños a su barbacoa y crea unas condiciones de uso inseguras para el usuario.

Aunque un tubo obstruido del quemador no es la única causa de “FLASH-BACK” es la causa más común e inspección y limpieza frecuente del tubo del quemador es necesaria.

### **Flash-Back**

Si el fuego ocurre dentro y alrededor del quemador, inmediatamente apague el gas de la válvula de la bombona y gire las manijas de control a la posición OFF, espere hasta que la parrilla se haya enfriado, entonces limpie los tubos del quemador y las salidas del quemador como se describe abajo.

### **Limpiando los Platos de Parrilla**

Después de cocinar, apague ambos quemadores el la posición APAGADO y deje que la parrilla se enfríen antes de intentar limpiar los platos de parrilla.

Antes del primer uso y periódicamente, es sugerido que los platos de parrilla se laven usando una solución de aguay un trapo limpio.

### **Cuidado de la Superficie de Cocinado**

Uso y cuidado de la superficie de cocina es importante. No use utensilios de metal o corte comida en la superficie de cocina. Use utensilios de cocina de plástico. No use sartenes en el palto de parrilla en la superficie de cocina. No sobre caliente la superficie de cocina con la tapa cerrada o sin comida cocinando.

### **Limpiando la Bandeja de Goteo**

La bandeja de goteo debe ser vaciada y limpiada con un trapo en un solución de agua tibia con jabón.

### **Mantenimiento general y Reparaciones**

**No modifique el aparato.**

### **Servicio Post Venta**

El aparato no es modificable por el usuario. Si no está funcionando correctamente, compruebe que ha seguido las instrucciones correctamente. Si todavía no funciona, consulte con su proveedor. Si so proveedor falla en solucionarle el problema, llama e el Departamento de Servicio al Cliente. Si necesita devolvernos la parrilla:

\*\*\*\*\*

### **Grelha Portátil a Gás**

**Importante: Leia cuidadosamente estas instruções de uso para se**



familiarizar com o utensílio antes de conectá-lo ao bujão de gás.

Guarde estas instruções para confirmação futura.

Fabricante: Tsann Kuen Empresa Corporativa, Ltda. |E|Ü|P|A|

Tipo de Gás	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Consumo Total de Energia(kW)	15 kW (1091g/h G30)	17kW (1237g/h G30)
Proporções de Injeção(mm)	0.82	0.78

Pressão de Fornecimento de Tipo de Gás (mbar)	Países de Destino
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Este utensílio deve ser usado com o gás apropriado e nas corretas pressões de gás. A falha em obedecer pode resultar em uma situação perigosa.

**Somente para ser usado ao ar livre.**

#### **Informações de Segurança**

- Falha/s ao seguir estas instruções, pode resultar em fogo ou explosão que causando danos ao aparelho ou ferimento às pessoas, morte ou danificação de propriedades.
- Não use o aparelho se detectares fuga de gás ou danificação que influência na operação do aparelho.
- O aparelho deve ser usado na posição horizontal em superfície estável. O aparelho deve ser usado fora do alcance de material inflamável, a uma distância mínima de 0.9 m da parede e a 2 m do tecto.

- **Tubo & Regulador de Segurança:** Dependendo do tipo de gás que decides usar, precisas de deslocar ao local de venda para adquirir o regulador. A pressão abaixo indicada serve somente como guia para a tomada de decisão.

\*Para GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+ (28-30/37)

Butano: 28-30 mbar ou Propano: 37 mbar.

\*Para DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)

Butano/Propano mistura: 30 mbar

Butano: 28-30 mbar ou Propano: 37 mbar.

\*Para ES, IE, PT, GB: I3P (37)

Propano: 37mbar

\*Para DE, AT: I3B/P (50)

Butano/Propano mistura: 50 mbar

\*Para DE, NL, ES: I3P(50)

Propano: 50 mbar

#### **Requerimentos do tubo de gás:**

- \* Deve ser adequando ao uso de Gás Liquidificado (LPG).
- \* Deve resistir á pressão acima indicada.
- \* Não deve excede 1.5 metros de extensão.
- \* Deve ser certificado pelo país ou região
- \* A grelha é fornecido com regulador usado em tubo flexível
- ◆ Depois da montagem ser efectuada, liga o gás e observe se não há saída do gás, usando espuma de água e sabão para o efeito.
- ◆ ADVERTÊNCIA: Nunca use o aparelho sem um Regulador!
- ◆ Esta é uma grelha de baixa pressão e deve ser somente usada com o tubo e regulador especificado.
- ◆ Ao conectar o tubo e o regulador ao cilindro de gás, toma cuidado para evitar nós ou dobras desnecessárias do tubo.
- ◆ Mantenha a botija afastada de superfície quente, proteja o tubo de gás para evitar fuga. Evita nós ou dobras desnecessárias do tubo. Inspecciona o tubo antes do uso para detectar qualquer danificação.

Substitua o tubo se houver necessidade. Nunca inspeciona a fuga de gás usando fogo. O aparelho não deve ser usado dentro de casa

- ♦ **ADVERTÊNCIA:** As partes acessível podem estar quentes. Mantenha fora do alcance das crianças.
- ♦ Mantenha afastado das crianças. Não deixe as crianças usar a grelha.
- ♦ Qualquer modificação na grelha pode ser perigosa.
- ♦ Não move o aparelho durante o uso.
- ♦ NÃO use a grelha em garagem, varanda, espaço de vidro, alpendre ou outro local fechado. A grelha deve ser usada AO AR LIVRE. Ela não deve ser instalada em veículos recreacionais e/ou barcos e não deve ser colocado em local de fácil aquecimento. Não obstrua a circulação de ar á volta da grelha.
- ♦ Nunca pratique desporto ou qualquer actividade física nas proximidades da grelha, durante o uso ou enquanto tiver aquecido.
- ♦ As partes seladas pelo fabricante e/ou distribuidor não devem ser manipuladas pelo usuário. O aparelho é exclusivamente para o uso externo.
- ♦ Se houver fuga (saída de gas), move o aparelho a um local bem ventilado e livre, onde podes detectar e bloquear a fuga de gás. Não use chamas para detectar a saída de gás, use espuma de sabão. Não use o aparelho enquanto houver fuga de gás.
- ♦ Depois de bloquear a fuga de gás, testa se não existe outra saída de gás.
- ♦ **ADVERTÊNCIA:** Não use chamas para detectar a fuga de gás.

- ♦ Se não consegues combater a saída de gás, apertando o ajustador, desliga o gás e contacte a sua distribuidora imediatamente!
- ♦ **ADVERTÊNCIA:** Se sentires cheiro de gás:
- ♦ Desliga a passagem de gás no regulador, se possível;
- ♦ Paga todas as chamas nos arredores;
- ♦ Abra a tampa;
- ♦ Se o cheiro continuar, contacta o fornecedor de gás ou bombeiros imediatamente, se houver sério derrame de gás.
- ♦ Desliga a passagem de gás depois de uso da grelha.
- ♦ O aparelho pode ser armazenado dentro de casa. A botija de gás deve ser armazenada em local ventilado e fora de casa.
- ♦ Ao substituir a botija de gás, assegure-se que a operação é feita ao ar livre e na ausência de qualquer chama.
- ♦ **ADVERTÊNCIA: Não armazena o aparelho por baixo da grelha . A grelha é exclusivamente para o uso fora de casa.**
- ♦ **ADVERTÊNCIA:** Nunca armazene a garrafa de gás em casa. Se armazenas a grelha em casa, desligue e desconecte o regulador de gás e SEMPRE armazene a botija em local seguro fora de casa. As botijas devem ser armazenadas em local seguro e fora de casa, fora do alcance das crianças, e de preferência não em garagem ou qualquer outra área fechada.
- ♦ Para a sua segurança, não armazene ou use petróleo ou outro liquido inflamável nas proximidades deste ou qualquer outro aparelho a gás.
- ♦ **ADVERTÊNCIA: Não dismontes o tubo tipo Y.**

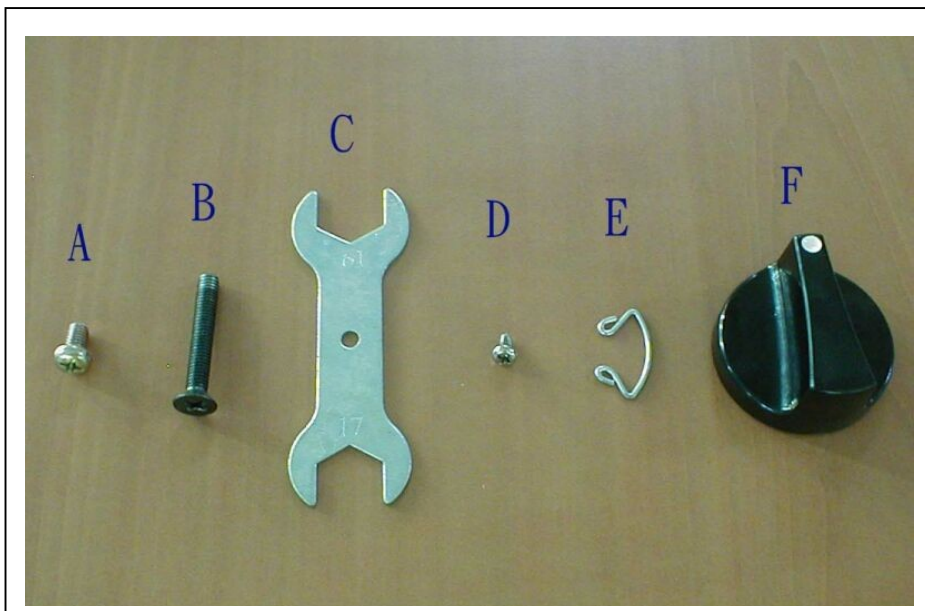
#### **Preparação e Instalação da Grelha**

**Antes de usar pela primeira vez:** Remove a grelha e as componentes da embalagem. Verifique se todas as partes estão correctas. Não atires o cartão fora, dobre-o de forma plana e use como protecção da superfície.

**Nota: Leia as instruções antes de uso.**

Siga a ordem das instruções, observando os diagramas. Isso facilita durante a montagem.

**INSTRUMENTOS NECESSÁRIOS: Cabeça**



Montagem das partes separadas:

PASSO 1. Anexa as Rodas ao Painel de Cartão no Solo. (Fig. 1& Fig. 2)

PASSO 2. Ajuste o Cartão do Painel Lateral ao Cartão do Painel Traseiro usando quatro parafusos. (Fig. 3 & Fig. 4)

PASSO 3. Ajuste o Cartão de Montagem ao Cartão com os quatro parafusos. (Fig. 5)

PASSO 4. Ajusta a Bandeja lisa ao Cartão de Montagem com os quatro parafusos (Fig. 6)

PASSO 5. Ajusta a Base de Montagem ao Cartão de Montagem com os parafusos (Fig. 7)

PASSO 6. Ajusta a Tábua do Lado Direito á Base Direita de Montagem (Fig. 8)

PASSO 7. Ajusta a Tábua do Lado Esquerdo á Base Esquerda de Montagem (Fig. 9)

PASSO 8. Ajusta a Válvula do Lado Direito do Fogão ao Suporte Lateral do Fogão (Fig. 10)

PASSO 9. Ajusta o Botão de Controle na válvula de saída de gás. (Fig. 11)

PASSO 10. Ajusta a Válvula Lateral á parte Lateral do Fogão.Tubo com o Grampo. (Fig. 12) Advertência: O orificio deve ficar situado no interior do tubo.

PASSO 11. Ajusta o fio do Electrodo Lateral do Fogão the Side Burner Electrode ao módulo. (Fig.13).

PASSO 12. Ajusta a Panela Gordurosa á Bandeja de recolha de Gordura. (Fig.14).

**PASSO 13.** Ajusta o Cartão Estante ao Cartão do Painel Lateral. (Fig.15)

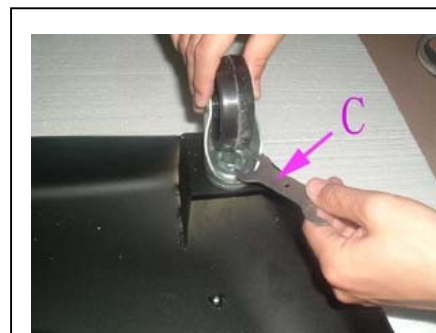
**PASSO 14.** Ajusta A Porta do Cartão de Acesso Door ao Cartão de Montagem com parafusos (Fig.16)

**PASSO 15.** Assemble the Right and Left Bracket to the Base Assembly. (Fig.17)

PASSO 16. Coloca a Grelha de Cozinha. Advertência: Coloca a bandeja em posição adequada. (Fig.18)

**PASSO 17.** Ajusta o Suporte do Motor de Rotisserie no lado direito e esquerdo da Base de Montagem. (Fig. 19)

**PASSO 18.**Instale o Motor no Suporte do Motor Direito da Rotisserie. Ajusta um dos lados da Rotisserie ao suporte e o outro através do buraco no Motor. (Fig. 20, Fig. 21 & Fig. 22)



**Figura 1**



**Figura 2**

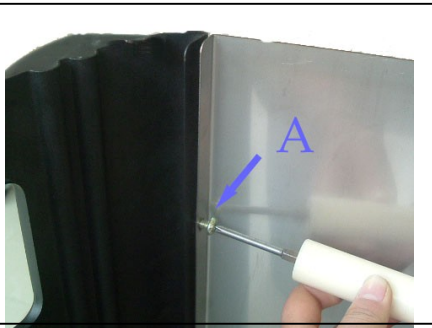


Figura 3

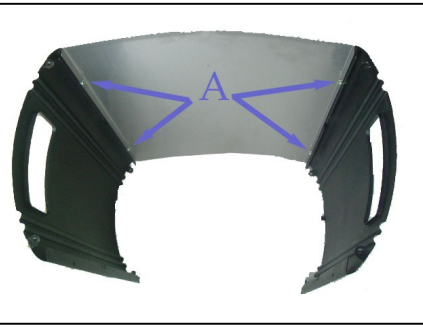


Figura 4

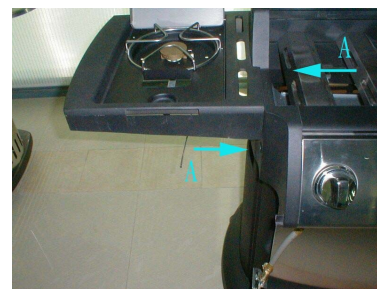


Figura 9



Figura 10

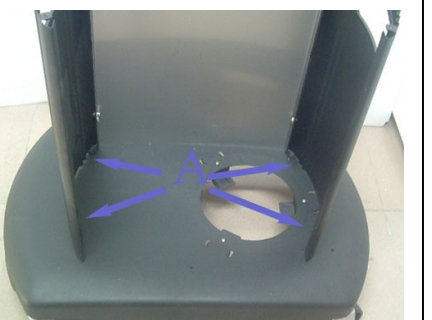


Figura 5

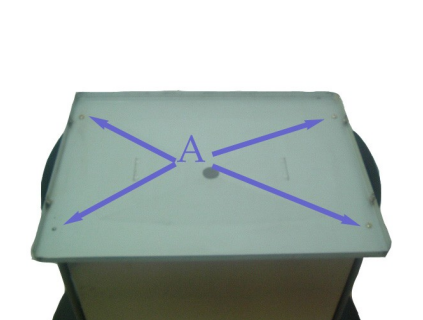


Figura 6



Figura 11

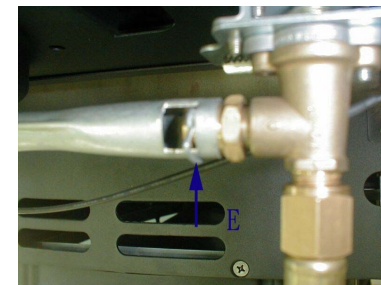


Figura 12



Figura 7



Figura 8





Figura 13



Figura 15

Figura 14

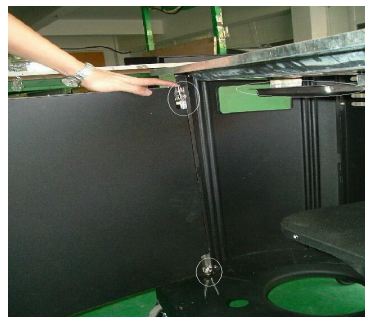


Figura 16

Figura 19



Figura 21

Figura 20



Figura 22

### CONECTANDO O BUJÃO DE GÁS

**AVISO:** Nunca conecte um bujão de gás desregulado a sua churrasqueira.

**IMPORTANTE:** Antes de conectar e desconectar a botija de gás á/da grelha assegure-se que o botão de controle da passagem de gás está ajustado em posição OFF.

**CUIDADO:** Quando a churrasqueira não estiver em uso, o gás deve estar desligado pela válvula do bujão de gás.

#### **Conexão:**

- Assegure-se que a válvula está fechada.
- Observe a válvula para assegurar que está devidamente ajustado ao regulador. Leia as instruções fornecidas juntamente com o regulador, para poder fazer a conexão correctamente.
- Assegure-se que ambos os botões de controle do fogão estão em posição OFF.
- Inspecciona a válvula e os portos de conexão e regulador de montagem.



Observe a presença de danificação ou fragmentos. Remove todos os objectos que podem dificultar a passagem do gás. Inspecciona o tudo de passagem de gás. Nunca tente usar tubo danificado ou equipamento bloqueado.

- Conecta o regulador de gás á válvula da botija.
- Abra a válvula completamente. Use espuma de água e sabão para testar a fuga de gás antes de acender a grelha. Se houver fuga de gás, fecha a passagem do gás e não use a grelha, até reparar a fuga de gás. Consulte o distribuidor de gás para o efeito.

#### **Disconexão**

- Assegure-se que ambos os botões de controle do fogão estão em posição OFF.
- Assegure-se que a válvula está fechada.
- Remove o regulador da válvula da botija de gás.

#### **Procedimentos para acender a grelha**

##### **Observe o sistema de ignição**

- ✓ A ignição é feita com a passagem de gás fechado.
- ✓ Testa ambos os fogões procedendo de forma abaixo indicado.
- ✓ Assegure-se que o botão de controle está em posição Off. Gira o cursor em sentido contra-relógio á posição High, até escutar um clique.
- ✓ 3. Repita esta operação. cada vez que acendes o fogão. Se a faísca não for evidente, verifique se a ignição está firmemente anexado ao controle de electrodo. Depois de estabelecer a faísca ajusta o botão de controle em OFF.
- ✓ **Nota:** Se a ignição não funciona podes usar fósforos para acender o fogão.

##### **Operação com a grelha**



Figura 23

- ◆ Abra a tampa da grelha antes de acender o fogão.
- ◆ O usuário deve sempre usar a grelha com a tampa levantada.
- ◆ Assegure-se que ambos os controles estão em posição Off.
- ◆ Abra a válvula de passagem de gás.
- ◆ Para acender o fogão, empurre e gira o botão de controle em sentido contra-relógio á posição High, ao mesmo tempo verifique se o fogão acendeu. Consulta a nota abaixo indicada junto dos controles nas laterais esquerda e direita do fogão.
- ◆ Depois de aquecer a grelha podes diminuir a temperature lentamente ajustando o botão em nível mais baixo.
- ◆ Para desligar o fogão gira o cursor em sentido relógio até a posição Off.
- ◆ Ajusta o botão do regulador ajustado na válvula de saída de gás.

#### **Notas:**

- Ao acender ofogão pela primeira vez, o tubo de passagem de gás costuma estar cheio de ar o que dificulta ao acender o fogão. Às vezes é preciso muitas tentativas até acender o fogão. Se houver dificuldades ao acender a grelha, desliga a grelha e leia as recomendações na secção“ Se a Grelha Tiver Problema na Operação”.
- Nota se a ignição não funcionar, usa fósforos para acender a grelha.

##### **Se a Grelha Tiver Problema na Operação**

- Desliga o aparelho e fecha a passagem de gás desde a botija, ajustando o controle em OFF.
- Aguarde 5 minutos antes de tentar acender o fogão outra vez.
- Observe as conexões de passagemmd e gás.
- Repita a operação e se houver falha a acender a grelha, desliga o aparelho, ajustando o controle em posição OFF, e deixa-o arrefecer um pouco antes de tentar novamente.

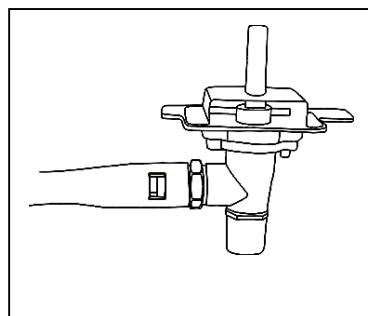
Siga as indicações seguintes:

a) **Mal alinhamento do orifício do tubo**

**CORRECÇÃO:** Reposiciona o tubo de passagem de gás, de forma a que o orifício fica em posição correcta tal como indicado na Fig. 24.

b) **Obstrução no tubo de gás**

**CORRECÇÃO:** Remove o tubo de gás da grelha. **NÃO FUMAR!** Abra a válvula do cilindro de gás durante um Segundo para expelir qualquer obstrução do tubo. Fecha a válvula de saída de gás antes de reconectar o tubo á grelha.



**Figura 24**

### **Procedimentos de Operação**

#### **Aquecer**

Antes de usar a grelha pela primeira vez, deixa-a aquecer durante algum tempo para queimar os resíduos de óleo ou outros objectos.

Assegure-se que a tampa fica aberta ao aquecer a grelha em posição “High” durante aproximadamente 2-3 minutos. Podes depois ajustar a válvula de passagem de gás em “OFF” ou posição “LOW” bem como “High” para cozinhar.

#### **Pre-aquecimento**

É necessário pre-aquecer a grelha durante um curto período de tempo, antes de iniciar a operação de cozinhar, usando os alimentos. O período de pré-aquecimento depende do ambiente e do alimento por grelhar. Para os alimentos que precisam de temperatura elevada para cozinhar, só é preciso 5-6 minutos de pre-aquecimento.

**Nota:** Não fecha a tampa da grelha durante mais de 8 minutos, ou sem colocar os alimentos na bandeja da grelha. Pois podes danificar a superfície inoxidável.

### **Opção de prato quente**

O fogão no lado direito pode ser usado para aquecer as panelas, removendo a grelha no lado direito e substituído-a por “Panela ou Bandeja” de suporte. Não cozinha os alimentos directamente na panela de suporte, ela só deve ser usada como instrumento de apoio.

**ATENÇÃO:** A tampa deve estar aberta ao acender o fogão.

Não fumar ao acender o fogão.

Não move a grelha durante a operação.

Não deixa a grelha não supervisionada durante a operação.

### **Cuidado e Manutenção**

**CUIDADO:** Tome cuidado com aranhas e vespas. O tubo do bico de gás deve ser inspecionado e limpo periodicamente.

#### **Cuidado e Manutenção**

Como com todos os utensílios, o cuidado adequado e a manutenção, os manterão em condições plenas de operação e prolonga suas vidas. A sua nova grelha a gás não é uma exceção. Seguindo estes procedimentos de limpeza, na hora certa, sua grelha será mantida limpa e trabalhando corretamente com esforço mínimo.

Aranhas e insetos pequenos ocasionalmente fiam teias ou fazem ninhos nos tubos do maçarico durante o armazenamento e trânsito. Estas teias podem levar a uma obstrução na corrente de gás que pode resultar em um incêndio ao redor dos tubos do maçarico.

Este tipo de incêndio é conhecido como “FLASH-BACK”, e causa sérios danos à sua grelha e cria uma condição insegura de operação ao usuário. Ainda que um tubo de maçarico obstruído não seja somente a causa do “FLASH-BACK”,

é a causa mais comum e a inspeção mais freqüente, necessária para a limpeza do tubo do maçarico.

### **FLASH - BACK**

Se um incêndio ocorrer dentro ou em volta do maçarico, desligue imediatamente o gás na válvula do bujão e gire os botões de controle para a posição de desligue, espere até que a grelha tenha esfriado, depois limpe os tubos do maçarico e interfaces do maçarico como descrito abaixo.

### **Limpeza das bandejas da grelha**

Depois de cozinhar, desliga o fogão, ajustando ambos os botões em posição OFF e deixa a grelha arrefecer antes da limpeza. Antes de usar a grelha pela primeira vez, bem como depois do uso, lava as bandejas e os pratos usando água quente e sabão.

### **Cuidado com a superfície de cozinha**

O cuidado ao usar a superfície de cozinha é muito importante. Não use objectos de metal ou corte os alimentos em cima da superfície de cozinha. Use somente utensílios de plástico para a operação. Não use panela directamente em cima da superfície da grelha. Não deixa a superfície aquecer excessivamente com a tampa da grelha fechada ou sem alimentos no interior.

### **Limpeza da bandeja de recolhas**

A bandeja deve ser limpa e lavada periodicamente depois do uso.

## **Manutenção Geral e Reparo**

**Não modifique o utensílio.**

### **Depois da venda**

O utensílio não está útil ao usuário. Se não estiver operando corretamente, verifique se você seguiu as instruções corretamente.

Se a grelha tiver qualquer problema consulte o/a distribuidor/a. Se ele não consegue solucionar o problema contácte o Departamento de Serviço ao

Consumidor.

Se deseja retornar a grelha:

- Desconecte qualquer bujão de gás – não nos mande o bujão de gás.
- Empacote cuidadosamente a grelha.
- Inclua seu nome, endereço e número do telefone.
- Conte-nos o que está errado com o utensílio. Se estiver na garantia, determine onde e quando foi comprado, e inclua a prova de aquisição (e.g. até o recibo).
- Envie o utensílio ao departamento de assistência ao cliente para o endereço no final deste folheto.
- Eles lhe darão uma estimativa de verificação e conserto.

### **Garantia**

Qualquer falha afetando a funcionalidade do utensílio, que se torne aparente, dentro de dois anos da sua compra, será corrigida gratuitamente ou substituída desde que tenha sido usado e mantido em concordância com as instruções e que não tenha sido abusado ou usado imprópriamente de qualquer forma. Seus direitos estatuídos não são afetados.

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produto, nós preservamos o direito de troca de produto, empacotamento e especificação da documentação sem advertência.