

Draagbare gas-grill



BQ – 6331

BELANGRIJK: Alvorens het apparaat 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), I3P(37)	I3B/P(50), I3P(50)
Total Hitte Inzet(kW)	2.5 kW (182 g/h)	3.5 kW (255g/h) (G30) 2.87 kW (205g/h) (G31)
Maat van de Ontsteking (mm)	0.85	0.85

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 P (37)	ES, IE, PT, GB
I3 B/P (50)	AT, CH & DE
I3 P (50)	DE, NL

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

Alleen buitenshuis te gebruiken

Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik geen apparaat dat lekt of dat is beschadigd of dat niet werkt zoals het hoort.

Het apparaat moet geplaatst worden op een vlakke, horizontale ondergrond.

Het apparaat moet uit de buurt gehouden worden van brandbaar materiaal en moet 0,4 m van de muur af staan.

Verwissel gasflessen buiten, uit de buurt van al wat vuur is, zoals open vlammen, een waakvlam, elektrische vonken. Doe dit verwisselen uit de buurt van andere mensen.

Als uw apparaat ergens lekt (gaslucht), breng het dan onmiddellijk naar buiten op een plaats die vrij is van vuur maar met veel frisse lucht om daar het lek te ontdekken en te dichten. Indien U uw apparaat wilt nakijken op lekken, doe het dan in de buitenlucht. Probeer het niet om lekken te zoeken met een vlam maar gebruik zeepwater.

De grill is gemaakt om propaangas of butaangas te gebruiken met een geschikte reguleur en een goedgekeurde slang die afzonderlijk verkocht worden.

Verander het apparaat niet en gebruik het niet voor doeleinden waarvoor het niet gemaakt is.

Gebruik handschoenen wanneer U hete onderdelen aanraakt.

Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.

Na gebruik de gastoevoer afsluiten bij de gasfles.

Elke verandering aan het apparaat kan gevaarlijk zijn.

Reguleur : Afhankelijk van de soort gas die U wenst te gebruiken, zult U zich tot Uw dealer moeten wenden voor een gasflesreguleur die kan gebruikt worden met uw grill en een passende aansluiting. De volgende soorten gas en soorten druk op de toevoer kunnen toegepast worden:

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

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

Butaangas /Propaangas mengsel: 30 mbar

Butaangas: 28-30 mbar of Propaangas: 37 mbar.

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

Propaangas: 37mbar

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

Butaangas /Propaangas mengsel: 50 mbar

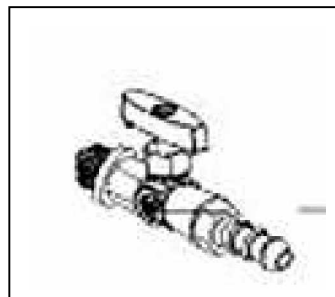
***Voor DE, NL, ES: I3P (50)**

Propaangas: 50 mbar

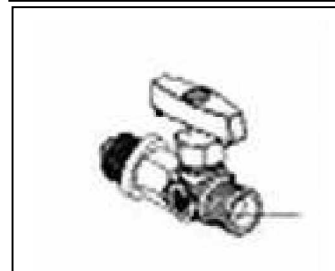
Vereisten voor het gasslangetje:

- * Het moet voor gebruik zijn goedgekeurd in het land waar het gebruikt gaat worden.
- * Het moet geschikt zijn voor vloeibaar petroleumgas
- * Het moet niet langer zijn dan 1,5 m.
- * Het moet veranderd worden wanneer de bepalingen in het land het vereisen

Gasslangetjes: Het gasslangetje moet vernieuwd worden wanneer het beschadigd is of als het tekenen vertoont van scheuren. Wring het slangetje niet. Houd het ver van onderdelen die heet kunnen worden. Een gasdichte afsluiting moet worden gecontroleerd zoals beschreven in “HET AANSLUITEN VAN DE GASFLES”.



*Type A: voor BE, IE, IT, LU, NL, PT, SE, GB.
Het gasslangetje moet op de geribbelde verbindingstukken van het controle-ventiel en van de uitgang van de reguleur geduwd worden. Daarna moet het vastgezet worden met



* Type B : voor CH. DE, AT
Bevestig de slang aan het controle ventiel en draai de slangschoeg goed vast, maar niet al te stevig. Gebruik de juiste moersleutels. Bevestig het andere eind aan de reguleur- combinatie uitgang.

MONTAGE

1. Haal de grill uit de doos en verwijder al de verpakcartonnetjes
2. Plaats de grill op een platte, horizontale oppervlakte
3. Vouw de pootjes naar buiten (zoals in figuur 1) om de grillstand te verkrijgen als in figuur 2.
4. Steek de reflectorplaat in de grill. Zie figuur 3. De reflectorplaat staat bij de onderdelen op pagina 7
5. Plaats het braadrooster in de grill. Zie figuur 3
6. Plaats het verwarmingsrooster in de grill. Zie figuur 3.
7. Bevestig het handvat aan het deksel met schroeven. Zie de figuren 4 en 5



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

Het grillen

1. Bevestig het gasslangetje aan het controle-ventiel en de fles-regulateur.

Raadpleeg pagina 4 "Vereisten voor het gasslangetje"

2. Bevestig het controle ventiel.

Bevestig het controle ventiel aan de grill door het van schroefdraad voorziene verbindingstuk te plaatsen in de venturi-toegang en door het verbindingstuk - met de wijzers van de klok mee - met de hand vast te draaien. Denk er aan dat het handvat van het controle ventiel in verticaal moet staan



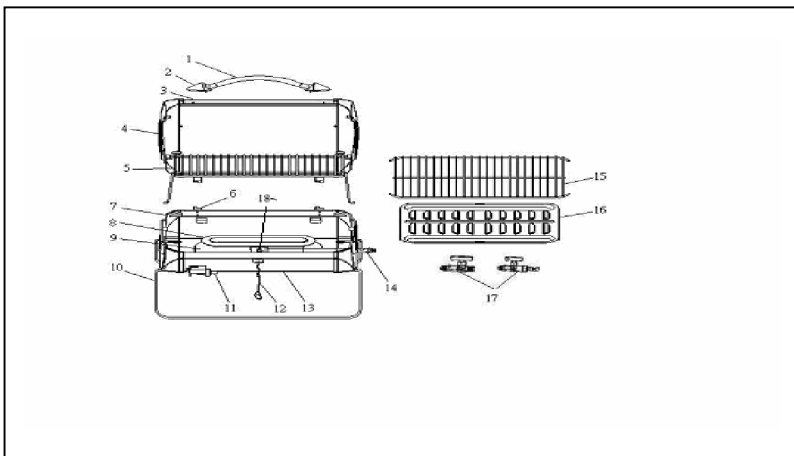
Plaats de gasfles aan de rechterkant van de grill (zie figuur 13) en bevestig de flesreguleerder aan de gasfles. Raadpleeg "Het aansluiten van de gasfles" voor details. De Grill is nu klaar voor gebruik. Zie figuur 6.



Figure 6

WAARSCHUWING: VERPLAATS DE GRIL NIET TIJDENS HET GEBRUIKEN ERVAN

Onderdelen van de grill



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Handvat | 11. Ontstekingsmontage |
| 2. Handvat afscheiding | 12. Luciferhouder |
| 3. Deksel | 13. Voetstuk van de grill |
| 4. Eindbedekking | 14. Venturi-toegang |
| 5. Verwarmingsrooster | 15. Braadrooster |
| 6. Scharnier van het voetstuk van de grill | 16. Reflector-plaat |
| 7. Eindbedekking | 17. Controle-ventiel |
| 8. Brandermontage | 18. Electrode-montage |
| 9. Reflector | |
| 10. De Pootjes | |

HET AANSLUITEN VAN DE GASFLES

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

BELANGRIJK: Alvorens uw barbecue aan te sluiten of los te koppelen van de gasfles, vergeet nooit U ervan te overtuigen dat het controle ventiel gesloten is door het handvat van het ventiel volledig met de wijzers van de klok mee te draaien..

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

Het aansluiten:

- Ø Overtuig Uzelf dat het gasflesventiel gesloten is.
- Ø Ga de kenmerken na van het ventiel om er zeker van te zijn dat de schroefdraad overeenkomt met die van de reguleerder. Lees de instructies die geleverd werden met de reguleerder om duidelijk de juiste aansluiting en de juiste werking te kennen.
- Ø Sluit het controle-ventiel van de grill door het handvat van het controle-ventiel goed vast te draaien met de wijzers van de klok mee.
- Ø Kijk de ventiel-aansluiting, de ingang en het reguleerder-mechanisme na op beschadigingen en afval. Verwijder alle achtergebleven afval en

restjes. Kijk na of het slangetje beschadigd is. Gebruik nooit beschadigde of geblokkeerde onderdelen.

- Ø Plaats de gasfles rechts van de grill. Zie figuur 4 Sluit het reguleur-mechanisme aan op het gasfles-ventiel.
- Ø Open het fles-ventiel volledig en kijk na of er lekkages zijn in het gasslangetje en in de aansluitingen. Gebruik geen vlammetje voor het controleren op lekkages. Gebruik zeepsop om alle aansluitingen na te kijken op lekkages voor U probeert de barbecue aan te steken. Is er een lek, draai dan het flesventiel dicht en gebruik de grill niet voor de plaatselijke gasdealer het heeft kunnen repareren.

Afkoppelen

- Vergeet niet om het controle-ventiel volledig te sluiten door het handvat volledig met de klok mee dicht te draaien.
- Vergewis U ervan dat het gasfles-ventiel volledig dicht is.
- Maak het reguleur-mechanisme los van het gasfles ventiel.

Gebruiksaanwijzing

WAARSCHUWING: Gemakkelijk bereikbare onderdelen kunnen erg heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt van de grill.

Gebruik handschoenen wanneer de grill te heet wordt.

Alvorens de grill aan te steken, plooi de pootjes naar beneden waarop hij moet staan.

Sluit, na het gebruik, altijd hetzij het ventiel van de gasfles of van de reguleur.

De werking van de grill

Vergewis U ervan dat het controle-ventiel dicht is door het handvat tot het eind vast te draaien met de wijzers van de klok mee. Zie



Figure 7

figuur 7.

- ◆ Zet de gastoevoer aan door het ventiel aan de gasfles open te draaien.
- ◆ Om de grill aan te steken, open het controle-ventiel helemaal door het tot het maximum tegen de wijzers van de klok in te draaien en door terzelfdertijd de ontstekingsknop vlug in te drukken en los te laten. Bekijk tegelijkertijd ook de brander door de observatie-opening (eindbedekking) om er zeker van te zijn dat alle branderpitten aangaan en aanblijven. Zie de opmerkingen verderop.
- ◆ Als de brander niet aangaat, sluit het controle-ventiel. Open het deksel om het gas te laten verdwijnen. Wacht vijf minuten. Probeer nu weer om de grill aan te steken met de tweede stap. Zie de opmerkingen verderop.
- ◆ Als de brander aangestoken is dan moet de grill als volgt voorverwarmd worden:

Opwarmingsperiode

- ◆ Na de grill aangestoken te hebben, wil zo goed zijn het apparaat 8 minuten te laten voorverwarmen om het opslaan van een felle vlam te voorkomen, iets dat gedurende de opwarmtijd zou kunnen gebeuren. Het deksel moet in die tijd de plaat blijven bedekken. Verplaats het apparaat nooit onder het gebruik; dit om het opslaan van vlammen te voorkomen.
- ◆ Tijdens het gebruik kan de temperatuur van de grill geregeld worden met het controle-ventiel.
- ◆ De maximum temperatuur wordt verkregen als het handvat van het controle-ventiel tot op het einde, tegen de wijzers van de klok in, is gedraaid (Hoog niveau). De temperatuur van de grill kan verminderd worden door het handvat geleidelijk met de wijzers van de klok mee te draaien. Tegelijkertijd moet U bij de brander wel op de grootte van de vlammen letten door te kijken langs de observatie-opening in de eindbedekking. Door de reglage zullen de vlammen van de brander kleiner worden en zal de temperatuur van de grill verminderen. Na de reglage moeten wel al de brandpitten een vlam hebben.
- ◆ **HET CONTROLE-VENTIEL MOET NOOIT ZO GEREGLD WORDEN DAT SLECHTS SOMMIGE BRANDPITTEN AAN ZIJN.**
- ◆ Als dat gebeurt moet het controle ventiel weer teruggedraaid worden

naar hoge temperatuur zodat alle branderpitten branden

- ♦ Als dat gebeurt moet het controle ventiel weer teruggedraaid worden naar hoge temperatuur zodat alle branderpitten branden

Opmerkingen:

- Ø In het begin is het gas slangetje waarschijnlijk vol lucht . De branders kunnen pas goed gaan branden als het slangetje vol gas is. U zult dus waarschijnlijk verschillende keren moeten proberen de branders aan te steken om succes te hebben.
- Ø Als U de brander niet aankrijgt, kan het zijn dat uw ontstekingsmechanisme niet goed is. U kunt dan de brander aansteken langs de vlamcontrole opening met een lucifer vastgemaakt aan de luciferhouder.

Het veranderen van een gasfles.

Het veranderen van een gasfles moet buiten gebeuren, niet in de buurt van mensen, in een plaats met frisse lucht en zonder enig brandgevaar.

- Ga na dat het ventiel van de gasfles of het hendeltje aan de reguleur aanduiden dat de fles gesloten is
- Ontdoe de gasfles van de reguleur.
- Overtuig U dat het controle-ventiel gesloten is door de controle ventiel hendel in de richting van de wijzers van de klok te draaien tot hij stevig vastzit.
- Plaats de nieuwe gasfles.
- Bevestig de reguleur aan de nieuwe gasfles.
- Kijk het gas slangetje en de verbindingstukken na op lekkages. Als er een lekkage aan uw grill is, dan moet die worden opgespoord en gedicht. Zoek naar lekken met zeepsop. Probeer het niet om een lek te ontdekken met een vlam.

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 doen.

Spinnen en kleine insecten spinnen bij gelegenheid 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 in de brander of in de buurt ervan, moet U meteen het gasfles-controleventiel dichtdraaien en het handvat naar de "OFF" stand draaien met de wijzers van de klok mee. Wacht tot de grill is afgekoeld en maak dan de branderbuis en de brandpitten schoon op de hieronder beschreven manier.

Het schoonmaken van de branderbuisjes

BELANGRIJK: In het begin van het barbecue seizoen of na een periode van een maand van rust, maak na het opslaan het brandermechanisme schoon

alvorens het te gebruiken. Spinnen en kleine insecten bouwen graag hun nesten in branderbuisjes, vooral gedurende de koudere maanden. Die nesten kunnen branden veroorzaken in de branderbuisjes en onder de grill.

- § Zet het gas af met het handvat van het gasfles-controleventiel en koppel de gasfles los.
- § Verwijder het braadrooster, het verwarmingsrooster en de reflector-plaat.
- § Verwijder de electrode-montage.
- § Verwijder de brander door het voetstuk van de brander los te schroeven
- § Til de brander op en verwijder hem uit de buurt van het gasventiel
- § Er is nu genoeg speling om tot het eind van het venturi toegangsbuisje te kunnen kijken en het zonodig met een pijpenreiniger schoon te maken
- § Maak de buitenkant van de brandermontage schoon met een papieren tissue of een vochtige spons. Maak al de verstopte gaatjes open met een dun ijzerdraadje.
- § Verwijder al de voedselresten en viezigheid van het branderoppervlak

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

Instructies voor het opslaan

WAARSCHUWING: Grill oppervlaktes zijn heet bij het gebruik. Laat het kookrooster en de grill helemaal koud worden alvorens te beginnen met ze aan te raken en schoon te maken.

Voor het schoonmaken van het apparaat wees zo goed de gasfles los te koppelen van de grill.

Reinig de injector(nozzle) niet. Als de injector is geblokkeerd, zend dan dit de grill naar het servicecentrum.

Na het gebruik verwijder het verwarmingsrooster, het bakrooster en de reflector plaat en was ze met warm zeepsop. Spoel ze goed af en droog ze grondig af. Gebruik geen staalwol, noch krassende of schurende schoonmaakmiddelen.

Gebruik geen bijtende roosterschoonmaakmiddelen. U kunt desnoods een borstelgebruiken met nylon haar om aangekoekte voedselresten los te maken.

Was de uitwendige onderdelen met een zachte spons en schoon warm water. U kunt ook een niet-bijtend reinigingsmiddel gebruiken

Gebruik een vochtige doek om de binnenkant van het deksel en om het grill-toestel schoon te maken.

Alvorens het apparaat op te bergen, wees zo goed de gaspatroon los te maken.

Berg de gasflessen buitenshuis op in een goedgeventileerde plaats en buiten het bereik van kinderen.

Berg de gasgrill binnenshuis op in het verpakcarton of bedek het volledig om het te beschermen tegen stof, water en insecten.

Algemeen Onderhoud en Reparaties.

Wil het apparaat niet wijzigen.

Service na de verkoop: Maak altijd eerst telefonisch contact alvorens uw grill terug te sturen.

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 het dan nog niet werkt, vraag dan om raad aan de verkoper van het apparaat. Als uw verkoper uw probleem niet kan oplossen, stel U dan eerst in verbinding met het verkooppunt of de leverancier.

Als U het apparaat naar ons terug moet sturen:

- ü Maak gasflessen los van het apparaat – stuur ons geen gasflessen.
- ü Pak de grill zorgvuldig in.
- ü Sluit uw naam en adres in, ook het telefoonnummer waarop U overdag te bereiken bent.
- ü 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 proef in van de aankoop (bijvoorbeeld de bon van de kasregister)
- ü 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.

Catégorie de gaz	I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3P(37)	I3B/P(50), I3P(50)
Entrée totale de chaleur (kW)	2.5 kW (182 g/h)	3.5 kW (255g/h) (G30) 2.87 kW (205g/h) (G31)

Tailles des injecteurs. (mm)	0.85	0.85
---------------------------------	------	------

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 P (37)	ES, IE, PT, GB
I3 B/P (50)	AT, CH & DE
I3 P (50)	DE, NL

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

N'utilisez pas un appareil qui fuit, qui est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement.

Cet appareil doit être utilisé sur une surface plane.

Cet appareil doit être à l'écart de tout matériau inflammable et à une distance minimum de 0.4 m de tout mur avoisinant.

Les bonbonnes de gaz doivent être changées à l'extérieur, à l'écart de toute source d'explosion, telle que flamme nue, flamme pilote et feux électriques et à l'écart d'autres personnes.

S'il y a une fuite sur votre appareil (odeur de gaz), emmenez-le immédiatement à l'extérieur dans un lieu bien aéré et à l'écart de toute flamme où la fuite pourra être repérée et arrêtée. Si vous souhaitez rechercher une fuite sur votre appareil,

faîtes-le à l'extérieur. N'essayez pas de détecter une fuite en utilisant une flamme, utilisez de l'eau savonneuse.

Cet appareil est conçu pour utiliser du butane ou du propane, avec un régulateur et un tuyau appropriés, vendus séparément.

Ne modifiez jamais cet appareil, et n'en faîtes jamais un usage pour lequel il n'a pas été conçu.

Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des objets chauds

Ne déplacez pas cet appareil pendant utilisation

Fermez la source de gaz au niveau de la bonbonne après utilisation

Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

Régulateur : selon le type de gaz que vous décidez d'utiliser, vous devrez vous renseigner auprès de votre fournisseur de gaz pour obtenir un régulateur de bouteille de gaz adapté à une utilisation avec cet appareil et la connexion bonbonne. Les types de gaz et pressions d'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)

Mélange Butane /Propane : 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)

Mélange Butane /Propane : 50 mbar

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

Propane : 50 mbar

Impératifs concernant le tuyau à gaz :

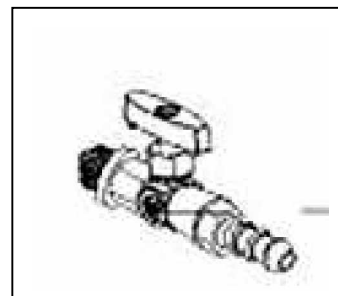
*Doit être certifié pour une utilisation dans le pays concerné

*Doit être adapté à du Gaz Pétrolifère Liquide

*Ne doit pas dépasser 1.5 mètres de long

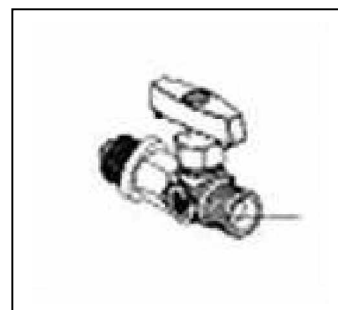
*Le tuyau à gaz doit être changé selon les directives nationales

Tuyaux : Le tuyau doit être changé s'il est endommagé ou s'il montre des signes de fissure. Ne tordez pas le tuyau. Maintenez le tuyau à l'écart de tout élément qui pourrait chauffer. Un sceau étanche au gaz doit être contrôlé comme décrit dans "CONNEXION DE LA BONBONNE DE GAZ."



* Type A : Pour BE, IE, IT, LU, NL, PT, SE, GB

Le tuyau de gaz doit être fixé sur le connecteur à rainure de la valve de contrôle d'entrée et sur le régulateur de sortie. Ensuite elle doit être sécurisée avec des agrafes Jubilés ou un Collier de serrage.



*Type B : Pour CH, DE, AT

Connectez le tuyau à la valve de contrôle, resserrez bien le boulon du tuyau, mais sans force excessive, en utilisant les clés appropriées. Connectez l'autre bout sur le joint de sortie du régulateur.

1. Retirer le gril et tout autres cartons
2. Placer le gril sur une surface plate
3. Pour mettre votre appareil en position gril (cf. Figure 2), déplier chaque support comme montré sur la Figure 1.
4. Insérer la plaque de réflexion (cf. page 7 section ; Pièces Composant le Gril).

Voir Figure 3

5. Insérer la grille de cuisson, voir la Figure 3.
6. Insérer le plateau Chauffe-plats à l'intérieur du gril, voir la Figure 3.

7. Fixer les poignets du couvercle en les vissant au couvercle
Voir les Figure 4 et 5



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

Opération de cuisson au Gril

1. Attacher le tuyau de gaz à la valve de control et au cylindre de régulation

Cf. page 4 "Recommandation Pour l'Utilisation du Tuyau de Gaz"

2. Attacher la valve de control

Attacher la valve de control au gril en plaçant son connecteur sur l'entrée en vissant, à la main et assez fort, ce connecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à qu'il soit bien serré. Etre sure que la poignet de la valve de contrôle est en position verticale.



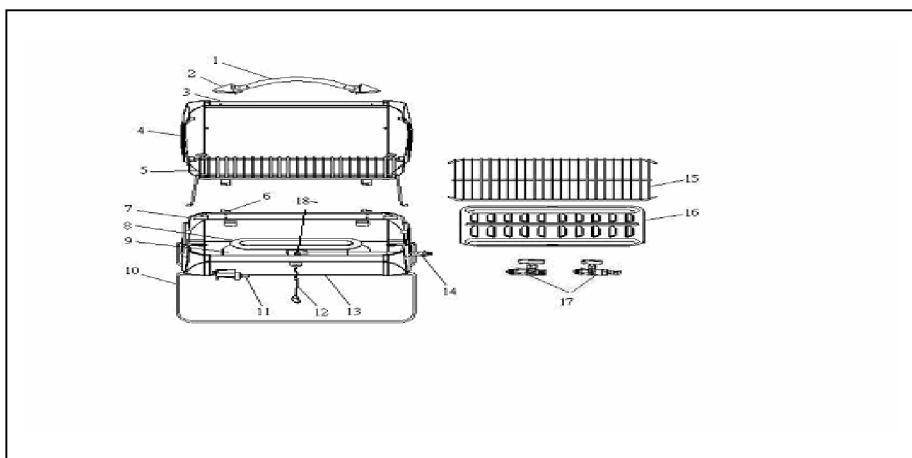
Placer le cylindre sur la droite du grill et attacher le régulateur du cylindre sur le cylindre du gaz, pour plus de détails voir la section “Connecter le cylindre de gaz”. Le Gril est prêt pour être utilisé. Voir la figure 6.



Figure 6

ATTENTION: NE PAS DEPLACER LE GRIL LORSQUE CELUI-CI EST TRAVAILLANT.

Pièces composant le Gril:



- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Poignet | 11. Système d'allumage |
| 2. Espace pour la Poignet | 12. Porte Allumette |
| 3. Couvercle | 13. Base du Gril |
| 4. Couvercle de protection | 14. Entrée du Venturi |
| 5. Plateau chauffe-plats | 15. Grille de Cuisson |
| 6. Articulation de la Base du Gril | 16. Plateau de réflexion |
| 7. Couvercle de protection | 17. Valve de Contrôle |
| 8. Brûleur | 18. Electrode |
| 9. Réflecteur | |
| 10. Pied d'assemblage | |

CONNEXION DE LA BONBONNE DE GAZ

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

IMPORTANT : Avant de connecter et déconnecter le grill à une bonbonne de gaz assurez-vous que la valve de contrôle est fermée en tournant la valve de contrôle à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

Connexion :

- Ø Assurez-vous que la valve de la bonbonne est fermée.
- Ø Vérifiez que les de la valve de la bonbonne pour vous assurer que les mèches correspondent à celles du régulateur. Lisez les instructions fournies avec le régulateur pour assurer une connexion et une utilisation correctes.
- Ø Fermer la valve de contrôle du grill en tournant la poignet de la valve de contrôle complètement, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à qu'elle soit bien serrée.
- Ø Inspectez le régulateur et le port de connexion de la valve de la bonbonne. Vérifiez qu'il n'y a ni dommage ni débris. Retirez tout débris. Vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé. N'essayez jamais d'utiliser un équipement

endommagé ou bloqué.

- Ø Placez la bonbonne sur le côté droit du grill, voir fig 13 et connectez le régulateur sur la valve de la bonbonne.
- ❌ Ouvrez complètement la valve de la bonbonne et vérifiez que le tuyau d'approvisionnement du gaz et que les connexions ne fuient pas. N'utilisez pas de flamme pour chercher les fuites. Utilisez une solution d'eau savonneuse pour chercher les fuites sur chaque connexion avant d'allumer le grill. Si une fuite est trouvée, fermez la valve de la bonbonne et n'utilisez pas le grill jusqu'à ce que des réparations soient entreprises par votre fournisseur de gaz local

Déconnexion

- I Assurez-vous que la valve de contrôle est fermée, en la tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
- I Assurez-vous que la valve de la bonbonne est bien fermée.
- I Détachez le régulateur de la valve de la bonbonne de gaz.

Informations concernant l'utilisation

ATTENTION : Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.

Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

Utilisez des gants si l'appareil est chaud.

Dépliez toujours les pieds avant d'allumer l'appareil.

Après utilisation, fermez toujours la valve du régulateur de la bonbonne ou la valve de la bonbonne.

Utilisation du grill

Assurez-vous que la valve de contrôle est fermée, en la tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. voir Fig. 7

- ◆ Ouvrez l'arrivée de gaz en ouvrant la valve de la bonbonne de gaz
- ◆ Pour allumer le grill, ouvrir la valve de control au niveau maximum en la tournant à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. En même temps et très rapidement, appuyer puis relâcher le bouton d'allumage. Vérifier à travers la Fenêtre de Contrôle de Flamme (Sur le Couvercle) qui donne sur le brûleur que tous les ports du brûleur soient allumés et restent enflammés. Voir les remarque ci-dessous.
- ◆ Si le brûleur n'est pas allumé, fermer la valve de control. Puis, ouvrir le couvercle pour permettre au gaz de se dissiper et attendre cinq minutes. Ensuite, répéter l'étape 2 et essayer une nouvelle fois de l'allumer.
- ◆ Une fois que le brûleur est allumé, le grill doit être préchauffé comme indiqué ci-dessous:



Figure 7

Période de préchauffage

- ◆ Après l'allumage du grill à gaz, veuillez préchauffer l'appareil pendant 8 minutes pour éviter les étincelles qui peuvent se produire durant la période de préchauffage. Durant cette période le couvercle doit couvrir la plaque du grill. Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il fonctionne pour éviter des étincelles.
- ◆ Pendant le fonctionnement, la température du grill peut être contrôlée en ajustant la valve de contrôle
- ◆ La température maximale est atteinte lorsque la valve de control est ouverte au maximum dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Niveau Maximum). La température du grill peut être réduite à partir du niveau maximal en tournant graduellement la valve de control dans le sens des aiguilles d'une montre, tout en contrôlant la taille des flammes du brûleur par la Fenêtre de Contrôle de Flamme (Sur le Couvercle). En effectuant cet ajustement les flammes du brûleur réduiront et la

température du gril diminuera. Pour effectuer cet ajustement, tous les ports du brûleur doivent être allumés.

- ◆ LA VALVE DE CONTRÔLE NE DOIT PAS ÊTRE AJUSTÉE D'UNE FAÇON OÙ SEULS CERTAINS ORIFICES DU BRÛLEUR SONT ALLUMÉS..
- ◆ Si cela se produit, la valve de contrôle doit être tournée à nouveau en position de taux élevée pour rallumer tous les orifices du brûleur.
- ◆ Lorsque la grillade est terminée, fermez la valve de la bonbonne de gaz ou la valve du régulateur de la bonbonne puis tournez la valve de contrôle à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Notes :

- ◆ A la première utilisation, le tuyau d'arrivée du gaz peut être plein d'air. Pour que les brûleurs s'allument correctement il faut que le tuyau soit plein de gaz. Plusieurs tentatives peuvent être nécessaires avant de pouvoir allumer le brûleur.
- ◆ Si le brûleur ne s'allume toujours pas cela peut être dû à un défaut de l'allumeur. Dans ce cas le brûleur peut être allumé à l'aide d'une allumette fixée sur le porte-allumettes et placée à travers la fenêtre de vision de la flamme. (Sur le Couvercle).

Changement de la Bonbonne de Gaz

Changez la bonbonne de gaz à l'extérieur et à l'écart d'autres personnes, dans un lieu bien aéré et à l'écart de toute source d'embrasement.

- ² Vérifiez que la valve de la bonbonne ou que le régulateur de la bonbonne est en position fermée.
- ² Déconnectez le régulateur de la bonbonne de gaz.
- ² Assurez-vous que la valve de contrôle est fermée en la tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre

- ² Installez la nouvelle bonbonne de gaz.
- ² Connectez le régulateur à la nouvelle bonbonne de gaz.
- ² Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite sur le tuyau à gaz et les connexions. S'il y a une fuite sur votre appareil, elle doit être détectée et arrêtée. Utilisez de l'eau savonneuse pour rechercher une fuite. N'essayez pas d'utiliser une flamme pour détecter une fuite.

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 gril à gaz ne fait pas exception. En suivant ces procédures de nettoyage régulièrement, votre gril 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 gril 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 une flambée apparaît à l'intérieur ou autour du brûleur, éteindre immédiatement le gaz sur la valve du cylindre et éteindre la valve de control en la tournant complètement dans le sens des aiguilles d'une montre Jusqu'à la position OFF. Attendre que gril est refroidi et ensuite nettoyer le tube du brûleur ainsi que ces ports comme décrit ci dessous.

Nettoyage des Tuyaux du Brûleur

IMPORTANT : Après rangement, au début de la saison de grillades ou après une période de non-utilisation de un mois, nettoyez le brûleur avant utilisation. Les araignées et les insectes aiment construire des nids à l'intérieur des tuyaux du brûleur, surtout pendant les mois plus froids. Les nids peuvent entraîner des incendies dans les tuyaux du brûleur ou sous le grill..

- § Eteindre le gaz avec le bouton de control et déconnecter le cylindre.
- § Retirer le chauffe-plats, la grille de cuisson et la plaque de réfection.
- § Retirer l'assemblage de l'électrode.
- § Retirer le brûleur en devissent ses supports.
- § Soulever et enlever le brûleur de la zone des valves de gaz.
- § Il y a alors assez de mou disponible pour vous permettre de regarder à l'extrémité du venturi et de le nettoyer si nécessaire.
- § Nettoyer l'extérieur de l'assemblage du brûleur avec une serviette en papier ou une éponge humide. Débloquer ses trous obstrués avec un fil fin.
- § Enlever tous les résidus de nourriture et la saleté sur l'extérieur de la surface du brûleur.

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

Instructions concernant le rangement

ATTENTION : Pendant l'utilisation les surfaces du grill sont chaudes. Avant de

procéder à tout nettoyage du gril et de son couvercle, bien attendre que celui-ci est complètement refroidi.

Avant nettoyage, l'appareil doit être déconnecté de la bonbonne de gaz.

Ne nettoyez pas l'injecteur (embout). Si l'injecteur est bloqué, envoyez l'appareil au centre de service.

Retirer le chauffe-plats, la grille de cuisson et la plaque de réfection et les nettoyer dans avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher complètement. Ne pas utiliser de la laine de verre, de nettoyeurs durs ou abrasifs. Ne pas utiliser un produit décapant pour la grille. Si nécessaire, utiliser une brosse en brin de nylon pour retirer les saletés difficiles à enlever.

Nettoyez les parties extérieures avec une éponge douce et de l'eau tiède. Les nettoyeurs non-abrasifs peuvent aussi être utilisés.

Utilisez un tissu humide pour nettoyer l'intérieur du couvercle et du grill.

Avant de ranger l'appareil, veuillez déconnecter la cartouche à gaz

Rangez les bonbonnes de gaz en extérieur dans un lieu bien aéré et hors de portée des enfants.

Rangez le grill à gaz à l'intérieur en utilisant son emballage ou en le couvrant complètement pour le protéger de la poussière, l'eau ou les insectes.

Entretien Général et Réparations

Ne modifiez pas l'appareil.

Service après vente: Avant de retourner votre produit, toujours nous contacter par téléphone.

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. S'il ne fonctionne toujours pas, consultez votre fournisseur. Si votre détaillant ne réussie pas à résoudre votre problème, contacter en premier votre adresse d'achat ou le fournisseur.

Si vous devez nous renvoyer l'appareil :

- Ø Déconnectez toute bonbonne de gaz— ne nous envoyez pas la bonbonne de gaz.

- Ø Emballez le grill avec soin.
- Ø Joignez vos noms, adresse et numéro de téléphone pour les heures de la journée.
- Ø 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).
- Ø Envoyez-le au Département de Service aux Clients, à l'adresse indiquée à la fin de ce manuel.
- Ø 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.

Tragbarer Gasgrill

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

Gaskategorie	I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3P(37)	I3B/P(50), I3P(50)
Gesamtheiz- Leistung(kW)	2.5 kW (182 g/h)	3.5 kW (255g/h) (G30) 2.87 kW (205g/h) (G31)
Einspritz- maße (mm)	0.85	0.85

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 P (37)	ES, IE, PT, GB
I3 B/P (50)	AT, CH & DE
I3 P (50)	DE, NL

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

Benutzen Sie kein Gerät, das leckt, beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.

Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche betrieben werden.

Das Gerät sollte von entzündlichen Materialien entfernt sein bei einem Minimim-Abstand zur angrenzenden Wand von 0,4 m.

Die Gasflasche sollte draußen gewechselt werden, entfernt von Entzündungsquellen wie offenem Feuer, Brandbeschleunigern, elektrischem Feuer und entfernt von anderen Menschen.

Wenn Ihr Gerät ein Leck hat (Gasgeruch), bringen Sie es unverzüglich nach draußen an einen gut gelüfteten, flammfreien Ort, an dem das Leck gefunden und gestoppt werden kann. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks hin untersuchen wollen, tun Sie dies draußen. Versuchen Sie nicht, Lecks mit Flammen zu finden, benutzen Sie Seifenwasser.

Diese Einheit ist für den Gebrauch mit Butan oder Propan hergestellt, mit einem passenden Regulierer, einem Schlauch oder biegbarem Schlauch, die separat

verkauft werden.

Verändern Sie das Gerät nicht, benutzen Sie es nicht für Zwecke, für die es nicht bestimmt ist.

Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Teilen umgehen

Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs

Stellen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr am Gascontainer ab

Jegliche Veränderung am Gerät kann gefährlich sein

Regulierer: abhängig davon, für welches Gas Sie sich zum Gebrauch entschieden haben, müssen Sie bei Ihrem Händler vor Ort einen passenden Gasflaschenregulierer für den Gebrauch mit dem Gerät und der Gasflaschenverbindung kaufen. Folgende Gastypen und Zufuhrdrücke können benutzt werden:

*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

Anforderungen für den Gasschlauch:

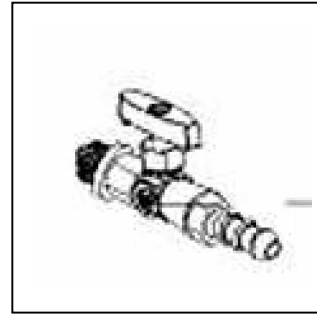
*Muss für den Gebrauch im Land der Anwendung zertifiziert sein

*Muss für flüssiges Petroleumgas geeignet sein

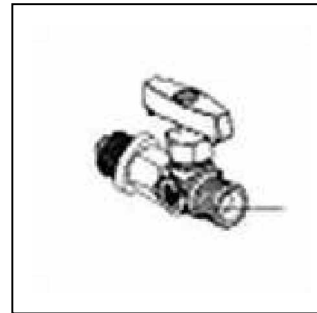
*Darf nicht 1,5 m Länge überschreiten

*Der Gasschlauch muss gewechselt werden, wenn nationale Bedingungen dies erfordern

Schläuche: Der Schlauch muss ausgetauscht werden, wenn er beschädigt ist oder irgendwelche Anzeichen von Rissen zeigt. Verdrehen Sie den Schlauch nicht. Halten Sie den Schlauch von allen Teilen fern, die heiß werden können. Ein gasfestes Siegel sollte überprüft werden, wie in „DIE GASFLASCHE ANSCHLIESSEN“ beschrieben.



*Typ A: Für BE, IE, IT, LU, NL, PT, SE, GB
Die Gaszuleitung (Schlauch) muß über die gerippten Einlaß-Anschlüsse des Gasdruckregelventils und des Absperrhahns geschoben und mit entsprechenden Schellen gesichert werden.



* Typ B: Für CH, DE, AT
Verbinden Sie den Schlauch mit dem Kontrollventil, ziehen Sie die Schlauchwindung mit einem passenden Schraubenschlüssel fest an, aber nicht mit übermäßiger Kraft. Verbinden Sie das andere Ende mit der Reguliererausgangseinheit.

AUFBAU

8. Grill und Zubehör auspacken.
9. Grill auf flacher, ebener Fläche aufstellen.
10. Beide Aufstellfüße entfalten, wie in Abb. 1 gezeigt und Grill wie in Abb. 2 aufstellen.
11. Reflektorplatte einsetzen, wie in Abb. 3 gezeigt (s. auch Einzelteile Seite 7).
12. Grillrost einsetzen, wie in Abb. 3 gezeigt.
13. Warmhalteplatte einsetzen, wie in Abb. 3 gezeigt.
14. Handgriff and Grillabdeckung, wie in Abb. 4 und 5 gezeigt, anschrauben.



Abb 1



Abb 2



Abb 3

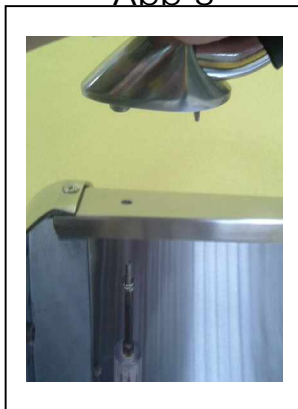


Abb 4



Abb 5

Bedienungsanleitung

- 1. Gaszuleitung an Absperrhahn und Gasdruckregelventil an der Gasflasche anschließen.**

Anforderungen an Gaszuleitung auf Seite 4 beachten.

- 2. Absperrhahn anschließen**

Absperrhahn folgendermaßen am Grill anschrauben: Gewinde in die vorgesehene Öffnung einsetzen und im Uhrzeigersinn mit der Hand anschrauben, bis der Absperrhahn fest sitzt. Darauf achten, daß dieser nach oben gerichtet ist.



Gasflasche auf der rechten Seite des Grills aufstellen und Gasdruckregelventil an Gasflasche anschließen (Einzelheiten siehe

Anschließen der Gasflasche). Der Grill ist jetzt betriebsbereit, wie in Abb. 6 dargestellt.

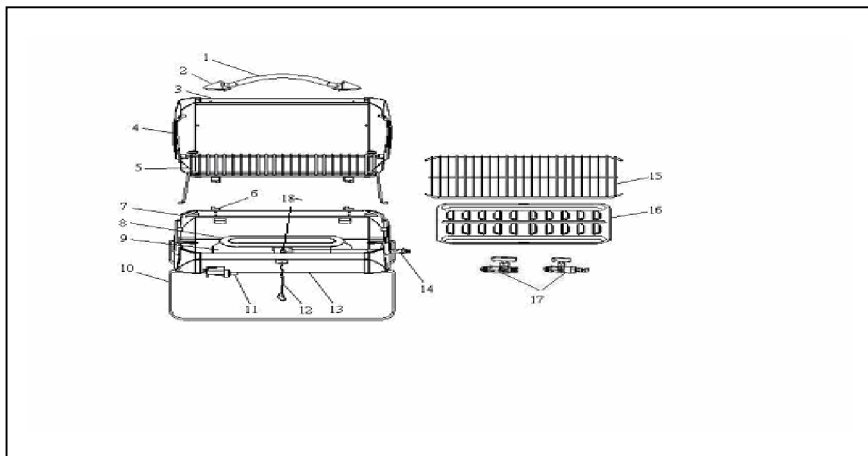
- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Handgriff | 11.automatischer Anzünder (Druckknopf) |
| 2. Abstandhalter | 12. Arrestierungsbolzen |
| 3. Grillabdeckung | 13. Grundplatte |
| 4. Seitenabdeckung | 14. Venturi-Einlaß |
| 5. Warmhalteplatte | 15. Grillrost |
| 6. Scharnier Grundplatte | 16. Reflektorplatte |
| 7. Seitenabdeckung | 17. Absperrhahn |
| 8. Gasbrenner | 18. Zündelektrode |
| 9. Reflektor | |
| 10. Fußaufstellung | |



Abb 6

WARNUNG: STANDORT DES GRILLS WÄHREND DES BETRIEBES NICHT VERÄNDERN.

Einzelteile:



DEN GASZYLINDER ANSCHLIESSEN

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

WICHTIG: Bevor Sie den Grill an die Gasflasche anschließen oder davon abtrennen, stellen Sie sicher, dass das Kontrollventil geschlossen ist, indem Sie das Kontrollventil vollständig im Uhrzeigersinn drehen.

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

Verbinden:

- ❌ Stellen Sie sicher, dass das Kontrollventil geschlossen ist.
- ❌ Überprüfen Sie die Kontrollventileigenschaften, um sicher zu gehen, dass es ein zum Regulierer passendes Gewinde hat. Lesen Sie die Anweisungen, die mit dem Regulierer geliefert werden, um einen korrekten Anschluss und Betrieb sicher zu stellen.
- ❌ Absperren der Gaszufuhr durch Drehen des Absperrhahns im Uhrzeigersinn.
- ❌ Überprüfen Sie den Kontrollventilanschluss und das Reguliererteil. Suchen Sie nach Beschädigungen oder Ablagerungen. Entfernen Sie jegliche Ablagerung. Überprüfen Sie den Schlauch auf Beschädigung. Versuchen Sie niemals, eine beschädigte oder blockierte Ausstattung zu benutzen.
- ❌ Platzieren Sie die Gasflasche auf der rechten Seite des Grills, schauen Sie auf Abbildung 4, und verbinden Sie das Reguliererteil mit dem Flachenventil.
- ❌ Öffnen Sie das Gasflaschenventil vollständig und überprüfen Sie den Gasversorgungsschlauch und Verbindungen auf Lecks. Überprüfen Sie nicht mit einer Flamme auf Lecks. Benutzen Sie eine

Seifenwasserlösung um alle Verbindungen auf Lecks zu überprüfen, bevor Sie den Grill entzünden. Wenn Sie ein Leck finden, drehen Sie das Flächenventil ab und benutzen Sie den Grill nicht, bevor von Ihrem Gashändler vor Ort Reparaturen unternommen wurden.

Abtrennen

- Stellen Sie sicher, dass das Kontrollventil zugedreht ist, indem Sie das Kontrollventil vollständig im Uhrzeigersinn drehen, bis es fest ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil vollständig geschlossen ist.
- Trennen Sie das Reguliererbauteil vom Gasflaschenventil.

Information für den Gebrauch

ACHTUNG: zugängliche Teile können heiß werden. Halten Sie junge Kinder vom Gerät fern.

Benutzen Sie Handschuhe, wenn das Gerät heiß ist.

Entfalten Sie vor dem Anzünden immer die Standbeine.

Nach Gebrauch schließen Sie immer das Ventil des Flaschenregulierers oder der Gasflasche.

Den Grill bedienen

Stellen Sie sicher, dass das Kontrollventil zugestellt ist, indem Sie den Ventilgriff vollständig im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest ist. Schauen Sie auf Abb. 7

- ◆ Stellen Sie die Gaszufuhr an, indem Sie das Gasflaschenventil öffnen
- ◆ Zum Einschalten des Grills Absperrhahn vollständig durch Drehen im umgekehrten



Uhrzeigersinn öffnen und gleichzeitig mehrfach den Zündknopf drücken. Gasbrenner durch das Sichtfenster in der Seitenabdeckung überwachen um sicherzustellen, daß alle Düsen einwandfrei arbeiten. Unbedingt nachstehende Anmerkungen beachten.

- ◆ Sollte sich der Gasbrenner nicht in Betrieb setzen, Absperrhahn schließen. Grillabdeckung abnehmen und für etwa 5 Minuten warten, bis sich das Gas verflüchtigt hat. Dann Schritt 2 wiederholen. Nachstehende Anmerkungen beachten.
- ◆ Wenn der Brenner einmal entzündet ist, sollte der Grill wie folgt vorgeheizt werden:

Aufwärmphase

- ◆ Nach dem Entzünden des Grills heizen Sie das Gerät bitte 8 Minuten lang vor, um das Phänomen des Aufflackerns zu vermeiden, das in der Aufwärmphase auftreten kann. In dieser Zeit soll der Deckel die Grillplatte abdecken. Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es in Betrieb ist, um ein Aufflackern zu vermeiden.
- ◆ Während des Betriebs kann die Temperatur des Grills kontrolliert werden, indem das Kontrollventil eingestellt wird.
- ◆ Die Höchsttemperatur wird durch Drehen des Absperrhahns bis zum Anschlag im umgekehrten Uhrzeigersinn erreicht (höchste Stufe). Verringerung der Temperatur wird durch schrittweises Drehen des Absperrhahns im Uhrzeigersinn erreicht; gleichzeitig bitte die Flamme im Sichtfenster der Seitenabdeckung beobachten. Sobald sich die Flamme im Brenner verkleinert, sinkt die Temperatur im Innern des Grills. Nach Absenken der Temperatur müssen jedoch immer noch alle Brennerdüsen in Betrieb sein.
- ◆ DAS KONTROLLVENTIL DARF NICHT BIS ZU EINEM PUNKT EINGESTELLT WERDEN, AN DEM NUR EINIGE BRENNERÖFFNUNGEN ENTZÜNDET SIND.
- ◆ Wenn dies passiert, muss das Kontrollventil wieder zurück auf hohe Rate gestellt werden, um alle Brenneröffnungen zu entzünden
- ◆ Nach dem Kochen schließen Sie das Ventil an der Gasflasche oder

Flaschenregulierers und drehen Sie das Kontrollventil vollständig im Uhrzeigersinn, bis es fest ist.

Bemerkungen:

- Ø Beim ersten Gebrauch ist der Gaszufuhrschlauch womöglich voller Luft. Damit die Brenner korrekt entzünden können, muss der Schlauch mit Gas gefüllt sein. Es kann mehrere Versuche benötigen, den Brenner zu entzünden, bevor Sie Erfolg haben.
- Ø Wenn sich der Brenner immer noch nicht entzündet, kann es sein, dass der Zünder einen Fehler hat. In diesem Fall können Sie den Brenner entzünden, indem Sie ein Streichholz am Streichholzhalter angebracht durch das Flammensichtloch stecken.

Die Gasflasche wechseln

Wechseln Sie die Gasflasche draußen und fern von Menschen an einem gut durchlüfteten Platz und fern von allen Entzündungsquellen.

- Überprüfen Sie, ob das Gasflaschenventil oder der Flaschenregulierungshebel in geschlossener Stellung sind.
- Trennen Sie den Regulierer von der Gasflasche.
- Stellen Sie sicher, dass das Kontrollventil geschlossen ist, indem Sie den Kontrollventilgriff vollständig im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest ist.
- Installieren Sie die neue Gasflasche.
- Verbinden Sie den Regulierer mit der neuen Gasflasche.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch und Verbindungen auf Lecks. Wenn an Ihrem Gerät ein Leck ist, muss das Leck entdeckt und gestoppt werden. Überprüfen Sie auf Lecks, indem Sie eine Seifenwasserlösung benutzen. Versuchen Sie nicht, Lecks mit Flammen aufzuspüren.

Pflege & Wartung

Pflege & Wartung

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

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 Brenneröhre. Diese Netze können zu einer Verstopfung des Gasflusses führen, was zu einem Feuer in oder um die Brenneröhrn 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 Brenneröhre nicht die einzige Ursache für "FLASH-BACK" ist, so ist es doch die häufigste Ursache, und regelmäßige Inspektion ist erforderlich.

FLASH-BACK

Für den Fall, daß es um den Brenner herum zur Flammenbildung kommt, sofort Gaszufuhr an der Gasflasche unterbrechen und den Absperrhahn im Uhrzeigersinn auf AUS-Stellung bringen. Nach Abkühlen des Grills Brennerzuleitung und -düsen wie nachstehend beschrieben reinigen.

Die Brenneröhrn reinigen

WICHTIG: Säubern Sie das Brennerbauteil vor Gebrauch nach der Lagerung zu Beginn der Grillsaison oder einer inaktiven Periode von einem Monat. Spinnen und Insekten bauen gerne Nester in Brenneröhrn, besonders in den kälteren Monaten. Die Nester können Feuer in der Brenneröhre oder unter dem Grill verursachen.

- § Gas an der Gasflasche abstellen und diese entfernen.
- § Warmhalteplatte, Grillrost und Reflektorplatte entfernen.

- § Brenner an der Halterung abschrauben.
- § Brenner herausnehmen.
- § Es ist ausreichend Raum vorhanden, um in den Venturi-Einlaß hineinzusehen.
- § Nötigenfalls mit einem Pfeifenreiniger o. ä. reinigen.
- § Gasbrenner außen trocken oder mit feuchtem Tuch reinigen und verstopfte Düsen mit einem dünnen Draht reinigen.
- § Essensreste und andere Verschmutzungen am Gasbrenner beseitigen.

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

Anweisungen für die Lagerung

ACHTUNG: Die Grilloberfläche ist während des Betriebs heiß. Grill, Grillrost und Abdeckung sollten sich vor Reinigung vollständig abgekühlt haben.

Trennen Sie die Gasflasche bitte vor dem Säubern ab.

Säubern Sie nicht den Einspritzer (Düse). Wenn der Einspritzer blockiert ist, schicken Sie das Gerät bitte ins Dienstleistungszentrum.

Nach Gebrauch Warmhalteplatte, Grillrost und Reflektorplatte entfernen und mit warmem Seifenwasser reinigen, sorgfältig abspülen und trocknen. Keine Stahlwolle oder andere abreibende Reinigungsmittel benutzen. Keine ätzenden Grillreiniger verwenden. Falls notwendig, Nylonbürste zur Reinigung verwenden.

Waschen Sie die Außenteile mit einem weichen Schwamm und warmem, klarem Wasser. Nicht scheuernde Reiniger können auch verwendet werden.

Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um die Innenseite des Deckels und des Grillkörpers zu säubern.

Trennen Sie die Gaspatrone ab, bevor Sie das Gerät verstauen.

Bewahren Sie die Gasflaschen draußen an einem gut gelüfteten Ort und außer Reichweite von Kindern auf.

Bewahren Sie den Gasgrill im Haus auf, indem Sie die Verpackung benutzen

oder bedecken Sie ihn vollständig zum Schutz gegen Staub, Wasser und Insekten.

Allgemeine Wartung und Reparatur

Verändern Sie das Gerät nicht.

Kundendienst: stets Termin vereinbaren.

Das Gerät ist betriebsbereit. Falls es nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob Sie die Anweisungen richtig befolgt haben.

Falls es immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer. Falls Ihr Fachhändler auftretenden Probleme nicht lösen kann, Lieferanten verständigen..

Falls Sie es an uns zurückschicken müssen:

- ü Trennen Sie alle Gasflaschen ab — schicken Sie uns nicht die Gasflaschen.
- ü Verpacken Sie den Grill sorgfältig.
- ü Fügen Sie Ihren Namen, Adresse und Telefonnummer während des Tages bei.
- ü 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.
- ü Schicken Sie es zur Kundendienstabteilung, an die Adresse, die am Ende dieser Broschüre steht.
- ü 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.

Gas Category	I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3P(37)	I3B/P(50), I3P(50)
Total Heat Input(kW)	2.5 kW (182 g/h)	3.5 kW (255g/h) (G30) 2.87 kW (205g/h) (G31)
Injector size mm	0.85	0.85

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 P (37)	ES, IE, PT, GB
I3 B/P (50)	AT, CH & DE
I3 P (50)	DE, NL

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

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 away from flammable materials with a minimum distance of 0.4 m to adjacent walls.

The gas cylinders shall be changed outside, away from any sources of ignition, such as naked flames, pilots, and electric fires and away from other people.

If there is a leak on your appliance (smell of gas), take it outside immediately into a well-ventilated flame free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame, use soapy water.

This unit is manufactured to use either butane or propane, with a suitable regulator and a hose or flexible hose, which are sold separately.

Never modify this unit, or use it for applications for which it was not intended.

Use protective gloves when handling hot components

Do not move the appliance during use

Turn off the gas supply at the gas container after use

Any modification of the appliance may be dangerous

Regulator: 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 certified for use in the applicable Country

*Must be suitable for Liquefied Petroleum Gas

*Must not exceed 1.5 metres in length

*The gas hose must be changed when national conditions require it

Hoses: The hose should be changed if it is damaged or if it shows any signs of splitting. Do not twist the hose. Keep the hose away from any parts that may become hot. A gas- tight seal should be checked as described in "CONNECTING THE GAS CYLINDER."

*Type A: For BE, IE, IT, LU, NL, PT, SE, GB

The gas hose must be pushed onto ribbed connectors on the control valve inlet and regulator outlet, and secured with appropriate Jubilee clips or twin-eared fasteners.

* Type B: For CH, DE, AT

Connect the hose to the Control valve, tighten the hose nut firmly, but without excessive force, using the appropriate wrenches. Connect the other end onto the regulator outlet union.

- Remove the grill and any other carton.
- Place the Grill on a flat, level surface.
- Unfold both leg assemblies as shown in Figure1 to obtain the Grill position. See Figure 2.
- Insert the reflector plate (refer to grill parts page 7).
- See Figure 3
 - Insert the cooking grid see Figure 3
 - Insert the Warming rack into the Grill. See Figure 3.
- Attach the lid handle by screwing handle on the Lid.

See Figure 4 & 5.



Figure 1

Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

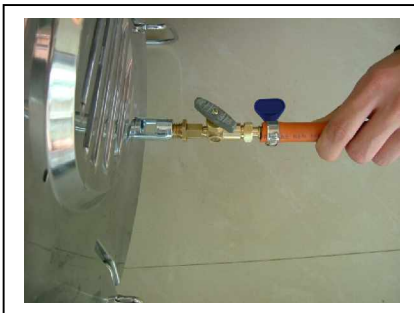
Grilling Operation

1. Attach the Gas hose to the Control valve and cylinder regulator

Refer to page 4 "Gas Hose Requirements"

2. Attach the Control valve

Attach the control valve to the grill by placing the control valves threaded connector into the venture opening and turning the connector nut clockwise by hand, until hand tight, making sure that the control valve handle is in the upright position.



Place the cylinder to the right hand side on the grill 13 and attach the

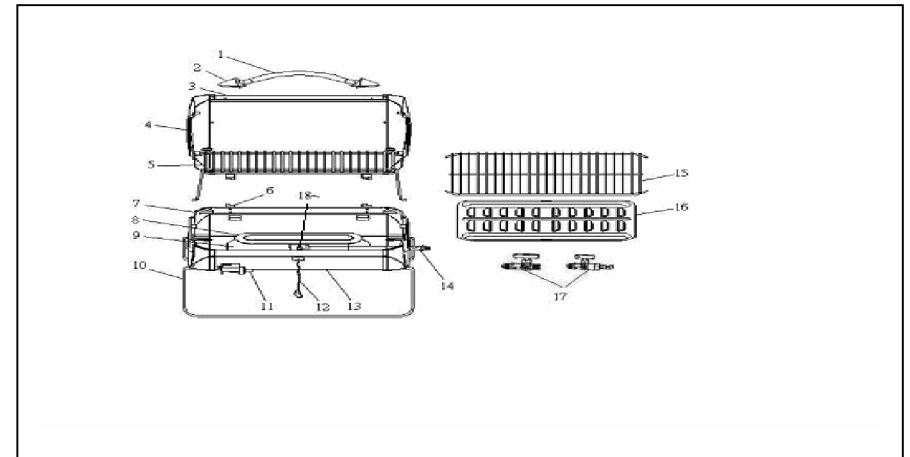
cylinder Regulator to the gas Cylinder See "Connecting the Gas Cylinder" for details. The Grill is ready for use. See Figure 6.



Figure 6

WARNING: DO NOT MOVE THE GRILL WHILE THE GRILL IS IN USE.

Grill Parts:



- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. Handle | 11. Ignitor Assembly |
| 2. Handle Spacer | 12. Match Holder |
| 3. Lid | 13. Grill Base |
| 4. End Cover | 14. Venturi Inlet |
| 5. Warming rack | 15. Cooking Grid |
| 6. Grill Base Hinge | 16. Reflector Plate |
| 7. End Cover | 17. Control Valve |
| 8. Burner Assembly | 18. Electrode Assembly |
| 9. Reflector | |
| 10. Leg Assembly | |

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 the control valve is off by turning the control valve handle fully clockwise.

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

Connecting:

- ⊗ Make sure the gas cylinder valve is closed.
- ⊗ Check the gas 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
- ⊗ Close the grill control valve by turning the control valve handle fully clockwise until tight.
- ⊗ 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.
- ⊗ Place the cylinder to the right hand side on the grill see fig 4 and connect the regulator assembly to the cylinder valve.
- ⊗ Open the cylinder valve fully and check the gas supply hose and connections for leaks. Do not check for leaks using a flame. 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 the control valve is off by turning the valve handle fully clockwise until tight.
- Make sure gas cylinder valve is fully closed.
- Detach the regulator assembly from gas cylinder valve.

Information for use

CAUTION: accessible parts may become very hot. Keep young children away from the appliance.

Use gloves if the appliance is hot.

Always unfold the Stands Legs before igniting.

After use, always close the valve on the cylinder regulator or gas cylinder.

Operating the grill

Make sure the control valve is off by turning the valve handle fully clockwise until tight see Fig. 7

- ◆ Turn on the gas supply by opening the gas cylinder valve
- ◆ To light the grill, open the control valve to the maximum rate by turning the valve handle fully counter clockwise, at the same time rapidly pushing in and releasing the Ignitor button. While viewing the burner through the Flame Viewing Hole(end cover) to make sure all burner ports light and stay lit. See notes below
- ◆ If the burner does not light, close the control valve. Open the Lid to allow the gas to dissipate and wait five minutes, then repeat step 2. and try to light again. See notes below
- ◆ Once the burner has lit the grill should be preheated as follows :



Figure 7

Warm up period

- ◆ After ignition of the grill please preheat the appliance for 8 minutes to prevent the phenomenon of flaring which can occur during the warm up period. During this time the lid shall cover the grill plate. Never move the appliance when it operates to prevent flaring.
- ◆ During operation, the temperature of the grill can be controlled by adjusting the control valve.
- ◆ The maximum temperature is obtained with the control valve handle turned fully counter clockwise (high rate). The temperature of the grill can be reduced by gradually turning the control valve clockwise from this position, at the same time viewing the size of the burner flames through the flame-viewing hole (end over). On adjustment the burner flames will reduce in size, lowering the temperature of the grill. Following adjustment all the burner ports must be lit.
- ◆ THE CONTROL VALVE MUST NOT BE ADJUSTED TO A POINT WHERE ONLY SOME OF THE BURNER PORTS ARE LIT.
- ◆ If this happens the control valve must be turned back to the high rate to light all the burner ports.
- ◆ When cooking is finished, close the valve on the gas cylinder or cylinder regulator and then turn the control valve fully clockwise until tight.

Notes:

- Ø Upon first use the gas supply hose may be full of air. In order for the burners to light properly the hose must fill with gas. It may require several attempts to light the burner before you are successful.
- Ø If the burner still doesn't light it may be that the igniter is faulty. In this case the burner may be lit using a match attached to the match holder positioned through the flame-viewing hole (end cover).

Changing the gas Cylinder

Change the gas cylinder outside and away from people in a well ventilated position and away from any sources of ignition.

- Check that the gas cylinder valve or cylinder regulator lever is in the closed position.

- Disconnect the regulator from the gas cylinder.
- Make sure the control valve is closed by turning the control valve handle fully clockwise until tight
- Install the new gas cylinder.
- Connect the regulator to the new gas cylinder.
- Check the gas hose and connections for leaks. If there is a leak on your appliance, the leak must be detected and stopped. Check for leaks using as soapy water solution Do not try to detect leaks using a flame.

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 valve handle fully clockwise to the OFF position, wait

until the grill has cooled, then clean the burner tube and burner ports as described below.

Cleaning the Burner Tube

IMPORTANT: Clean burner assembly prior to use after storing, at the beginning of the grilling season or an inactive period of one month. Spiders and insects like to build nests in burner tubes, especially during colder months. The nests can cause fires in burner tubes or under grill.

- § Turn gas off at the control knob and disconnect cylinder.
- § Remove the warming rack. Cooking grid and reflector plate
- § Remove the Electrode Assembly.
- § Remove burner by unscrewing the burner support.
- § Lift burner up and away from gas valve area.
- § There is enough slack available to allow you to look into the end of the venturi and clean with a pipe cleaner if needed.
- § Clean the outside of the Burner Assembly with a paper towel or damp sponge. Open any clogged holes with a thin wire.
- § Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.

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

Instructions for Storage

CAUTION: Grill surfaces are hot during use. Allow the cooking grid Cover and Grill Body to cool completely before handling and cleaning.

Before cleaning the appliance please disconnect the gas cylinder.

Do not clean the injector (nozzle). If the injector is blocked, send the appliance to the service center.

Remove the warming rack, cooking grid and reflector plate and Wash in warm,

soapy water after use. Rinse and dry thoroughly. Do not use steel wool, or harsh or abrasive cleaners. Do not use a caustic grill cleaner. If necessary, use a nylon bristle brush to loosen hardened food particles.

Wash exterior parts with a soft sponge and warm clear water. Nonabrasive cleaners may also be used.

Use a damp cloth to clean the inside of Lid and Grill Body.

Before storing the appliance please disconnect the gas cylinder.

Store the gas cylinders outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.

Store the gas grill indoors by using the packaging unit or cover it completely for protection against dust, water and insects.

General Maintenance and Repair

Do not modify the appliance.

After sales service: always contact by telephone before returning.

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, contact first your purchase address or the supplier..

If you need to return it to us:

- ✚ Disconnect any gas cylinders— don't send us the gas cylinder.
- ü Pack the grill carefully.
- ü Enclose your name, address, and daytime telephone number.
- ü 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).
- ü Send it to Customer Service Dept, at the address at the end of this leaflet.
- ü They'll give you an estimate for inspection/repair.

Guarantee

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within 2 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

Categoria di gas	I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3P(37)	I3B/P(50), I3P(50)
Entrata totale di calore (kW)	2.5 kW (182 g/h)	3.5 kW (255g/h) (G30) 2.87 kW (205g/h) (G31)
Dimensioni dell'inniettore (mm)	0.85	0.85

Pressione di alimentazione per categoria di gas (mbar)	Paesi di destinazione
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 P (37)	ES, IE, PT, GB
I3 B/P (50)	AT, CH & DE
I3 P (50)	DE, NL

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

Non utilizzare un apparecchio che abbia delle perdite, che sia danneggiato o che non funzioni correttamente.

L'apparecchio deve essere messo in funzione su una superficie orizzontale.

L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili e ad una distanza minima di 0,4 metri dalle pareti adiacenti.

La bombola del gas deve essere cambiata all'esterno, lontana da qualsiasi fonte di accensione, come fiamme scoperte, fiamme pilota e stufe elettriche e lontano da altre persone.

Se c'è una perdita nel proprio apparecchio (odore di gas), portarlo immediatamente fuori, in un luogo ben ventilato e senza fiamme nel quale la perdita possa essere individuata e riparata. Se si desidera verificare la presenza di perdite nel proprio apparecchio, farlo all'aperto. Non tentare di individuare le perdite usando una fiamma, usare acqua insaponata.

Questa unità è stata fabbricata in modo da poter essere alimentata sia con butano che propano, utilizzando un regolatore adatto e un tubo o un tubo flessibile, che sono venduti separatamente.

Non tentare mai di modificare l'unità o di utilizzarla per impieghi che non sono quelli per cui è stata realizzata.

In caso si debbano maneggiare dei componenti molto caldi, usare dei guanti protettivi.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Dopo aver finito di usare l'apparecchio, chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola.

Qualsiasi modifica all'apparecchio potrebbe essere pericolosa.

Regolatore: a seconda del tipo di gas che si decide di usare, sarà necessario rivolgersi al proprio fornitore locale per avere un regolatore di bombola a gas adatto all'apparecchio e la connessione della bombola. Si possono utilizzare i seguenti tipi di gas e pressioni di 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)

Mistura di 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)

Mistura di Butano /Propano: 50 mbar

*Per DE, NL, ES: I3P (50)

Propano: 50 mbar

Requisiti del tubo del gas:

*Deve essere fornito di certificato per l'utilizzo nel paese pertinente

*Deve essere adatto per Gas Liquido di Petrolio

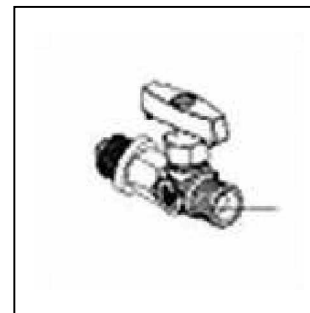
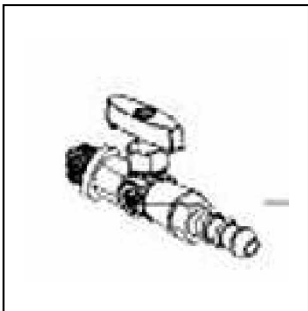
*Non deve essere più lungo di 1,5 metri

*Il tubo del gas deve essere sostituito quando i regolamenti nazionali del paese lo richiedono

Tubi: Il tubo deve essere cambiato se è danneggiato o se mostra segni di spaccature. Non torcere il tubo. Tenere il tubo lontano da qualsiasi parte che potrebbe diventare molto calda. Verificare che ci sia una guarnizione a tenuta di gas come descritto in "Collegare la bombola".

*Tipo A: Per BE, IE, IT, LU, NL, PT, SE, GB

Il tubo del gas deve essere premuto sui connettori nervati sull'entrata della valvola di controllo e sull'uscita del regolatore, e deve essere fissato con delle graffette Jubilee o delle chiusure a due alette



* Tipo B: For CH, DE, AT

Collegare il tubo alla valvola di controllo, avvitare strettamente il dado del tubo, ma non con troppa forza e utilizzando la chiave inglese adatta. Collegare l'altra estremità al giunto dell'attacco del regolatore.

1. Togliere la griglia e ogni altra scatola.
2. Appoggiare la griglia su una superficie piana
3. Dispiegare entrambi i cavalletti, come illustrato nella figura 1, per raggiungere la posizione della griglia. Vedere figura 2.
4. Inserire il piatto riflettore (vedere parti della griglia a pagina 7). Vedere figura 3.
5. Inserire la griglia di cottura. Vedere figura 3.
6. Inserire la rete di riscaldamento nella griglia. Vedere figura 3.
7. Fissare la maniglia del coperchio avvitando la maniglia sul coperchio. Vedere figura 4 e 5.



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

Operazione di grigliatura

1. Fissare il tubo del gas alla valvola di controllo e al regolatore della bombola.

Vedere pagina 4 "Requisiti del tubo del gas".

2. Fissare la valvola di controllo

Fissare la valvola di controllo alla griglia mettendo il connettore filettato della valvola di controllo nell'apertura e girando con le mani il dado del

connettore in senso orario, fino a che non sia serrato bene e assicurandosi che la maniglia della valvola di controllo sia rivolta verso l'alto.



Posizionare la bombola alla destra della griglia 13 e fissare il regolatore della bombola alla bombola del gas. Per i dettagli vedere "Collegare la bombola del gas". La griglia è pronta per essere utilizzata. Vedere figura 6.

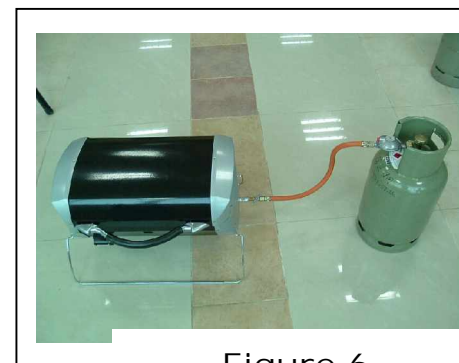
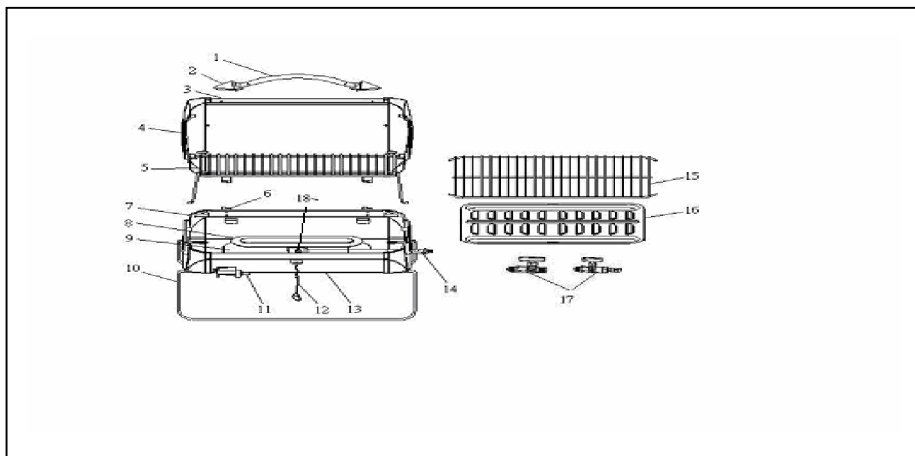


Figure 6

ATTENZIONE: NON MUOVERE LA GRIGLIA MENTRE LA SI STA UTILIZZANDO.

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Maniglia | 11. Componenti di accensione |
| 2. Distanziatore della maniglia | 12. Sostegno del fiammifero |
| 3. Coperchio | 13. Base della griglia |
| 4. Calotta terminale | 14. Entrata del tubo Venturi |
| 5. Rete di riscaldamento | 15. Griglia di cottura |
| 6. Cardine della base della griglia | 16. Piatto riflettore |
| 7. Calotta terminale | 17. Valvola di controllo |
| 8. Componenti del fornello | 18. Elettrodo |
| 9. Riflettore | |
| 10. Cavalletto | |

Parti della griglia:



COLLEGARE LA BOMBOLA

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

IMPORTANTE: Prima di collegare o scollegare la griglia alla bombola del gas assicurarsi che la valvola di controllo sia chiusa girandola completamente in senso orario.

ATTENZIONE: Quando la griglia non viene utilizzata, la valvola del gas deve

essere ben chiusa.

Collegamento:

- Ø Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa.
- Ø Controllare le caratteristiche della valvola della bombola, per assicurarsi che i fili coincidano con quelli del regolatore. Leggere le istruzioni allegate al regolatore per verificare la connessione e il funzionamento corretto.
- Ø Chiudere la valvola di controllo della griglia girando completamente la maniglia della valvola di controllo in senso orario, serrando bene.
- Ø Controllare la porta di connessione della valvola del gas e il regolatore per cercare eventuali danni o frammenti. Rimuovere gli eventuali frammenti. Controllare che il tubo non sia danneggiato. Non usare mai apparecchiature danneggiate o ostruite.
- Ø Posizionare la bombola alla destra della griglia (vedere figura 4) e collegare il componente regolatore alla valvola della bombola.
- Ø Aprire completamente la valvola del gas e controllare che il tubo del gas e i collegamenti non abbiano perdite. Non cercare le perdite usando una fiamma. Usare una soluzione di acqua insaponata per controllare che tutti i tubi di connessione non abbiano perdite prima di cercare di accendere la griglia.

Scollegamento

- Assicurarsi che la valvola di controllo sia chiusa girando completamente la maniglia in senso orario fino a che sia ben stretta.
- Assicurarsi che la valvola del gas sia completamente chiusa.
- Staccare il componente regolatore dalla valvola della bombola del gas.

Informazioni per l'uso

ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero diventare molto calde. Tenere l'apparecchio lontano dai bambini. Usare dei guanti se l'apparecchio è molto caldo.

Dispiegare sempre i cavalletti prima di accendere l'apparecchio.

Dopo l'uso chiudere sempre la valvola sul regolatore della bombola o sulla bombola.

Far funzionare la griglia

Assicurarsi che la valvola di controllo sia chiusa girando completamente la maniglia in senso orario fino a che sia ben stretta. Vedere figura 7.



Figure 7

- ◆ Avviare l'alimentazione di gas aprendo la valvola della bombola del gas.
- ◆ Per accendere la griglia, aprire la valvola di controllo al massimo, girando completamente la maniglia in senso antiorario e, allo stesso tempo, premere e rilasciare velocemente il bottone di accensione. Nel frattempo controllare il fornello attraverso lo spioncino della fiamma (calotta terminale) per assicurarsi che tutti i fori del fornello si accendano e rimangano accesi. Vedere note sotto
- ◆ Se il fornello non si accende, chiudere la valvola di controllo. Aprire il coperchio per permettere al gas di disperdersi o aspettare cinque minuti e poi ripetere il passaggio 2 e cercare di nuovo di accendere la griglia. Vedere note sotto
- ◆ Una volta che il fornello si è acceso la griglia dovrebbe essere preriscaldata come indicato di seguito:

Tempo di riscaldamento

- ◆ Dopo l'accensione della griglia, preriscaldare l'apparecchio per 8 minuti per prevenire le scintille che possono verificarsi durante il tempo di

riscaldamento. Durante questo periodo di tempo il piatto della griglia deve essere coperto con il coperchio. Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione per prevenire le scintille.

- ◆ Durante il funzionamento, la temperatura della griglia può essere controllata regolando la valvola di controllo.
- ◆ Per ottenere la massima temperatura, girare completamente la maniglia in senso antiorario (indice alto). La temperatura della griglia può essere ridotta girando gradualmente in senso orario la valvola di controllo dalla sua posizione e controllando, allo stesso tempo, la dimensione della fiamma guardando nello spioncino della fiamma (calotta terminale). Durante la regolazione, le fiamme del fornello si ridurranno, abbassando la temperatura della griglia. Durante la regolazione tutti i fori del fornello devono essere accesi.
- ◆ LA VALVOLA DI CONTROLLO NON DEVE ESSERE abbassata A TAL PUNTO CHE SOLAMENTE ALCUNI DEI FORI DEL FORNELLO SIANO ACCESI.
- ◆ Se ciò succedesse la valvola deve essere riportata ad un indice alto per accendere tutti i fori del fornello.
- ◆ Una volta finito di cucinare, chiudere la valvola sulla bombola del gas o sul regolatore della bombola e poi girare completamente la valvola di controllo in senso orario fino a che sia ben stretta.

Note:

Al primo utilizzo il tubo del gas potrebbe essere pieno di aria. Per far sì che il fornello si accenda correttamente il tubo deve riempirsi di gas. Potrebbero essere necessari diversi tentativi di accensione prima di riuscirci.

Se ancora il fornello non si accende, potrebbe essere perché l'accenditore è difettoso. In questo caso, il fornello può essere acceso usando un fiammifero posto sul suo sostegno e infilato attraverso spioncino della fiamma. (calotta terminale).

Cambiare la bombola

Cambiare la bombola all'aperto e lontano da altre persone, in una posizione ben ventilata e lontano da fonti di accensione.

- Controllare che la levetta della valvola della bombola o del regolatore

della valvola sia in posizione chiusa.

- Scollegare il regolatore dalla bombola del gas.
- Assicurarsi che la valvola di controllo sia chiusa girando completamente la sua maniglia in senso orario fino a che sarà completamente tirata.
- Installare la nuova bombola del gas.
- Collegare il regolatore alla nuova bombola del gas.
- Controllare che il tubo del gas e i collegamenti non abbiano perdite. Se c'è una perdita nel proprio apparecchio, la perdita deve essere individuata e riparata. Controllare le perdite usando una soluzione di acqua insaponata. Non tentare di controllare le perdite usando una fiamma.

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 pulitura, 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 pulitura 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 completamente in senso orario la maniglia della valvola 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.

Cleaning the Burner Tube

IMPORTANTE: pulire i componenti del fornello prima di usarlo dopo averlo riposto, all'inizio della stagione di uso della griglia o di un periodo inattivo di un mese. Ragni e insetti costruiscono facilmente dei nidi nei tubi del fornello, soprattutto nei mesi più freddi. Questi nidi possono causare delle fiamme nei tubi del fornello o sotto la griglia.

- § Spegner il gas girando la manopola di controllo e scollegare la bombola.
- § Rimuovere la rete di riscaldamento, la griglia di cottura e il piatto riflettore.
- § Rimuovere l'elettrodo.
- § Rimuovere il fornello svitando il supporto del fornello.
- § Sollevare il fornello e allontanarlo dalla zona circostante la valvola del gas.
- § C'è una fessura sufficientemente grande da permettere di guardare fino in fondo al venturi e pulire con uno scovolino se necessario.
- § Pulire la parte esterna del fornello con una salvietta di carta o con una spugna umida. Aprire ogni foro ostruito con un filo sottile
- § Togliere ogni residuo di cibo e sporco sulla parte esterna della superficie del fornello.

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

Istruzioni per il deposito

ATTENZIONE: le superfici della griglia sono molto calde durante l'uso. Prima di maneggiare e pulire la calotta della griglia e il corpo della griglia, lasciateli raffreddare completamente.

Prima di pulire l'apparecchio, scollegare la bombola del gas.

Non pulire l'iniettore (il beccuccio). Se l'iniettore è ostruito, inviare l'apparecchio ad un centro di riparazione.

Rimuovere la rete di riscaldamento, la griglia di cottura, e il piatto riflettore e lavare in acqua calda insaponata dopo l'uso. Risciacquare ed asciugare bene. Non utilizzare pagliette di ferro, o detersivi abrasivi. Non utilizzare un detergente caustico per griglie. Se necessario, utilizzare una spazzola di setole di nylon per togliere particelle di cibo indurite.

Lavare le parti esterne con una spugna morbida e acqua calda. Si possono anche utilizzare detersivi non-abrasivi.

Utilizzare un panno umido per pulire l'interno del coperchio e il corpo della griglia.

Prima di riporre l'apparecchio scollegare la bombola del gas.

Riporre le bombole del gas all'aperto in un luogo ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini.

Riporre la griglia a gas al chiuso utilizzando l'unità di imballaggio oppure coprendola completamente per proteggerla dalla polvere, dall'acqua e dagli insetti.

Manutenzione generale e riparazione

Non modificare l'apparecchio.

Dopo il servizio di vendita: contattare sempre per telefono prima di ritornare.

L'apparecchio non può essere riparato dall'utente. Se non funziona come dovrebbe, controllare di aver seguito correttamente le seguenti istruzioni. Se non funzionerà ancora, consultare il rivenditore. Se il proprio rivenditore non sa

risolvere il problema, contattare prima il proprio indirizzo di acquisto o il rifornitore.

Se fosse necessario ritornarcelo:

- ü Scollegare tutte le bombole – non inviare la bombola del gas.
- ü Imballare accuratamente la griglia.
- ü Allegare il proprio nome, indirizzo e numero di telefono a cui si è raggiungibili durante il giorno.
- ü 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).
- ü Inviare l'apparecchio al Dipartimento di Servizio al Consumatore, all'indirizzo indicato alla fine di questo libretto.
- ü 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.

Categoría del Gas	I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3P(37)	I3B/P(50), I3P(50)
-------------------	-----------------------------------	--------------------

Entrada de calor total(Kw.)	2.5 kW (182 g/h)	3.5 kW (255g/h) (G30) 2.87 kW (205g/h) (G31)
Tamaños de Inyector (mm)	0.85	0.85

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 P (37)	ES, IE, PT, GB
I3 B/P (50)	AT, CH & DE
I3 P (50)	DE, NL

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 use ningún aparato que tenga fugas, esté dañado o no funcione correctamente.

El aparato debe ser usado en una superficie horizontal.

El aparato debe estar alejado de materiales inflamables con una distancia mínima de 0.4 m. a los muros adyacentes.

Las bombonas de gas deberán ser cambiadas en el exterior, lejos de cualquier fuente de ignición, como llamas, mecheros, y fuegos eléctricos y lejos de otra gente.

Si hubiera una fuga en su aparato (olor a gas), sáquelo fuera inmediatamente en

un lugar bien ventilado y libre de llamas donde la fuga pueda ser detectada y detenida. Si usted deseara comprobar fugas en su aparato, hágalo en el exterior. No intente detectar fugas usando una llama, use agua con jabón.

Esta unidad está fabricada para usar tanto butano como propano, con un regulador adecuado y una manguera o manguera flexible, los cuales se venden separadamente.

Nunca modifique esta unidad, ni la use para aplicaciones para las cuales no estaba pensada.

Use guantes de protección cuando maneje piezas calientes.

No mueva el aparato cuando se encuentre en uso.

Apague el suministro de gas en el contenedor de gas después del uso.

Cualquier modificación del aparato podría ser peligrosa.

Regulador: dependiendo de qué gas decida usar, usted necesitará acercarse a su proveedor local a por un regulador de bombona de gas adecuado para usar con el aparato y la conexión a la bombona. Los siguientes tipos de gas y presiones suministradas son las que se aplican:

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

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

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

Butano /Propano mezclado: 30 mbar

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

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

Propano: 37mbar

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

Butano /Propano mezclado: 50 mbar

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

Propano: 50 mbar

Requerimientos para la Manguera de Gas:

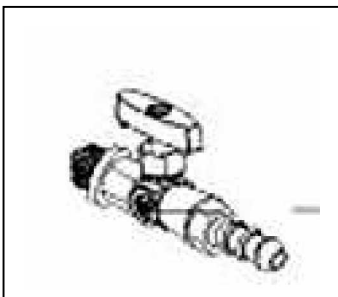
*Debe estar certificada para uso en el País aplicable

*Debe ser adecuada para Gas Licuado de Petróleo

*No debe sobrepasar los 1.5 metros de largo

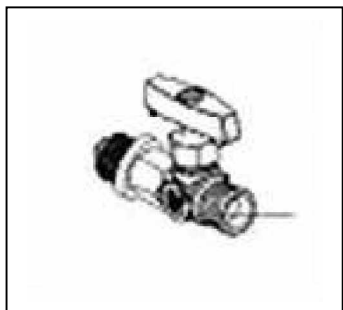
*La manguera de gas debe ser cambiada cuando las condiciones nacionales lo requieran

Mangueras: La manguera debería cambiarse si es dañada o si muestra cualquier signo de rotura. No retuerza la manguera. Mantenga la manguera lejos de cualquier parte que pudiera calentarse. Un sello de ajuste de gas debería ser comprobado como se describe en "CONECTANDO LA BOMBONA DE GAS."



*Tipo A: Para BE, IE, IT, LU, NL, PT, SE, GB

La manguera de gas debe ser empujada en los conectores acanalados del ingreso de la válvula de control y la salida del regulador, y asegurarlo con ganchos Jubilee apropiados o broches dobles.



* Tipo B: Para CH, DE, AT

Conectar la manguera a la válvula de Control, presionando el borde de la manguera firmemente, pero sin excesiva fuerza, usando las llaves adecuadas. Conecte el otro extremo en la unión de la conexión de salida del regulador.

ENSAMBLADO

15. Retire la parrilla y cualquier otro cartón.
16. Coloque la Parrilla en una superficie plana, nivelada.
17. Desdoble los ensambles de ambas patas como se muestra en la Figura 1 para obtener la posición de la Parrilla. Ver Figura 2.
18. Introduzca el plato reflector (refiérase a las partes de la parrilla, página 7). Ver Figura 3
- 5 Introduzca la rejilla de cocinar ver Figura 3

- 6 Introduzca la rejilla de calefacción en la Parrilla. Ver Figura 3.
19. Sujete el asa de la tapa entornillando el asa en la tapa. Ver Figuras 4 & 5.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5

Operación de Parrillado

1. Sujete la manguera de Gas a la válvula de control y cilindro regulador

Consulte la página 4 “Requerimientos para la manguera de Gas”

2. Sujete la válvula de Control

Sujete la válvula de control a la parrilla colocando el conector acanalado de la válvula en la abertura de Venturí y gire la tuerca del conector a mano en sentido horario, hasta que esté dura, asegúrese que la manija de la válvula de control está en la posición hacia arriba.



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 1. Asa | 11. Montaje del encendedor |
| 2. Separador del Asa | 12. Sujetador |
| 3. Tapa | 13. Base de la Parrilla |
| 4. Cubierta lateral | 14. Entrada Venturí |
| 5. Rejilla de calentamiento | 15. Parrilla de Cocción |
| 6. Bisagra de la Base de la Parrilla | 16. Plato Reflector |
| 7. Cubierta lateral | 17. Válvula de Control |
| 8. Montaje del Quemador | 18. Montaje de electrodos |
| 9. Reflector | |
| 10. Ensamble de las Patas | |

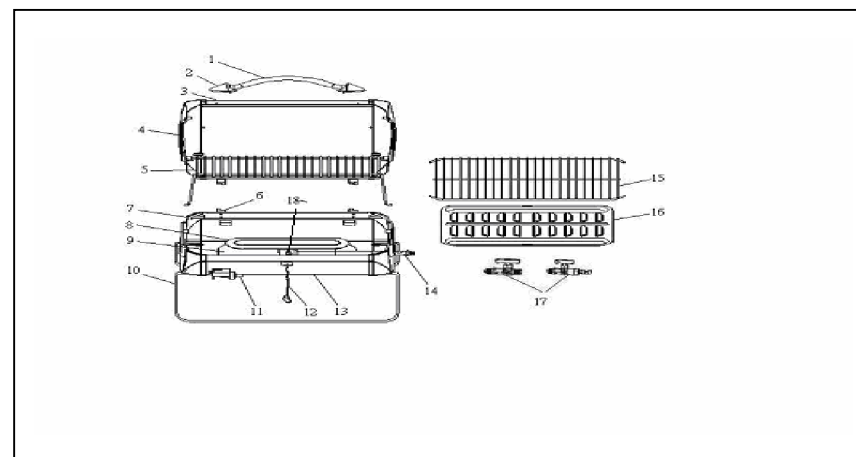
Ponga el cilindro al lado derecho de la parrilla 13 y sujete el cilindro regulador al cilindro de Gas. Ver “Conexión del Cilindro de Gas” para los detalles. La parrilla está lista para su uso. Ver figura 6.



Figura 6

PRECAUCION: NO MUEVA LA PARRILLA MIENTRAS ESTÉ EN USO.

Partes de la Parrilla:



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

IMPORTANTE: Antes de conectar y desconectar la barbacoa a la bombona de gas asegúrese de que la válvula de control este apagada girando totalmente la válvula de control en la dirección de las agujas del reloj.

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

Conexión:

- ⊗ Asegúrese de que la válvula de la bombona de gas esté cerrada.
- ⊗ Compruebe las características de la válvula de la bombona de gas para asegurarse que casa perfectamente con el regulador. Lea las instrucciones suministradas con el regulador para asegurarse de una correcta conexión y operación.
- ⊗ Cierre la válvula de control girando la manija de la válvula de control totalmente en sentido horario hasta que este ajustada.
- ⊗ Inspeccione las conexiones de la válvula de la bombona y el montaje del regulador. Busque cualquier daño o residuos. Retire cualquier residuo. Inspeccione si la manguera está dañada. Nunca intente usar equipamiento dañado o bloqueado.
- ⊗ Coloque la bombona al lado derecho de la parrilla, ver figura 4, y conecte el regulador montado a la válvula de la bombona.
- ⊗ Abra la válvula de la bombona completamente y compruebe el suministro de gas y las conexiones para fugas. No busque las fugas usando una llama. Use una disolución de agua jabonosa para comprobar todas las conexiones para fugas antes de intentar encender la barbacoa. Si se encuentra una fuga, cierre la válvula de la bombona.

Desconexión

- Asegúrese de que la válvula de control está apagada girando la válvula en las direcciones del reloj totalmente hasta que ofrezca resistencia.
- Asegúrese de que la válvula del cilindro de gas está totalmente cerrada.
- Retire el regulador montado de la válvula de la bombona de gas.

Información de uso

PRECAUCIÓN: las partes accesibles se pueden calentar mucho. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato.

Use guantes si el aparato está caliente.

Siempre despliegue las patas antes de encender.

Después del uso, siempre cierre la válvula en el regulador de la bombona o bombona de gas.

Operando la parrilla

Asegúrese de que la válvula de control está apagada girando la válvula en las direcciones del reloj totalmente hasta que ofrezca resistencia. Vea la Figura 7

- ◆ Encienda la entrada de gas abriendo la válvula de la bombona de gas.
- ◆ Para encender la parrilla, abra la válvula de control al máximo girando la manija de la válvula completamente en sentido anti horario, al mismo tiempo presione y suelte el botón del encendedor. Mientras, mire el quemador a través de la Abertura de Vigilancia de Llama (cubierta lateral) para asegurarse que todos lo puertos del quemador se enciendan y permanezcan encendidos. Ver las notas abajo.
- ◆ Si el quemador no enciende, cierre la válvula de control. Abra la Tapa



Figura 7

para permitir que el gas se disipe y espere cinco minutos, luego repita el paso 2 y trate de encenderlo otra vez. Ver las notas abajo.

- ♦ Una vez que el quemador se haya encendido la parrilla debe ser pre-calentada de la siguiente forma:

Periodo de calentamiento

- ♦ Después de encender la parrilla por favor pre-caliente el aparato por 8 minutos para prevenir el fenómeno de fogonazos que puede ocurrir durante el periodo de calentamiento. Durante este tiempo la tapa debería cubrir el plato de la parrilla. Nunca mueva el aparato cuando esté funcionando para prevenir fogonazos.
- ♦ Durante el uso, la temperatura de la parrilla puede ser controlada ajustando la válvula de control.
- ♦ La máxima temperatura se obtiene con la manija de la válvula de control girada totalmente en sentido anti horario (máxima velocidad). La temperatura de la parrilla se puede reducir girando gradualmente la válvula de control en sentido horario desde esta posición, al mismo tiempo vigile la llama del quemador a través de la abertura de vigilancia de la llama (cubierta lateral). Cuando se ajuste las llamas del quemador se reducirán de tamaño, bajando la temperatura de la parrilla. Después del ajuste todos los puertos del quemador deben estar encendidos.
- ♦ LA VÁLVULA DE CONTROL NO DEBE SER AJUSTADA HASTA EL PUNTO DE QUE SÓLO ALGUNAS DE LAS SALIDAS DEL QUEMADOR ESTÉN ENCENDIDAS.
- ♦ Si esto sucediera la válvula de control debe retroceder a la posición de ritmo alto para encender todas las salidas del quemador.
- ♦ Cuando se haya terminado de cocinar, cierre la válvula de la bombona de gas y entonces gire la válvula de control totalmente en la dirección de las agujas del reloj hasta que ofrezca resistencia.

Notas:

- Ø En el primer uso la manguera de suministro de gas debe estar llena de aire. Para que los quemadores se enciendan correctamente la manguera debe estar llena de gas. Puede necesitar varios intentos para encender el quemador antes de

lograrlo.

- Ø Si el quemador todavía no se encendiera podría ser que el mechero estuviera defectuoso. En este caso el quemador puede ser encendido usando una cerilla ajustada al sostenedor de cerillas e introduciéndola a través de la mirilla. (cubierta lateral).

Cambiando la bombona de Gas

Cambie la bombona de gas en el exterior y siempre lejos de la gente y en una posición bien ventilada y alejada de cualquier fuente de ignición.

- Compruebe que la válvula de la bombona de gas o el regulador de la bombona están en la posición de apagado.
- Desconecte el regulador de la bombona de gas.
- Asegúrese de que la válvula de control está apagada girando la válvula en las direcciones del reloj totalmente hasta que ofrezca resistencia.
- Instale la nueva bombona de gas.
- Conecte el regulador al nuevo cilindro de gas.
- Compruebe la bombona de gas y las conexiones para fugas. Si hubiera una fuga en su aparato, la fuga debería ser detectada y parada. Busque fugas usando una disolución agua jabonosa, no intente detectar las fugas usando una llama.

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 flujo 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 ocurre un incendio en o alrededor del quemador, inmediatamente apague el gas en el cilindro de la válvula y gire la manija de control de la válvula completamente en sentido horario a la posición OFF, espere hasta que la parrilla se haya enfriado, luego limpie el tubo del quemador y los puertos del quemador como se describe abajo.

Limpiando los Tubos del Quemador

IMPORTANTE: Limpie el quemador montado antes del uso después de almacenamiento, al principio de la sesión de parrillado o en un periodo de inactividad de un mes. A las arañas e insectos les gusta construir nidos en tubos de quemadores, especialmente durante los meses más fríos. Los nidos pueden causar fuegos en los tubos del quemador o por debajo de la parrilla.

- § Apague el gas en la manija de control y desconecte el cilindro.
- § Remueva la rejilla de calefacción, la parrilla de cocción y el plato

reflector

- § Remueva el Montaje del Electrodo.
- § Remueva el quemador desenroscando el soporte del quemador.
- § Levante el quemador y sáquelo del área de la válvula de gas.
- § Hay suficiente espacio disponible para permitirle mirar el extremo del Ventura y limpiarlo con un limpiador de pipas si es necesario.
- § Limpie el exterior del Montaje del Quemador con papel de cocina o una esponja húmeda. Abra cualquier agujero tapado con un alambre fino.
- § Remueva todos los residuos de comida y suciedad de la superficie exterior del quemador.

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

Instrucciones de Almacenaje

PRECAUCIÓN: Las superficies de la parrilla están calientes cuando se usan. Deje que la Cubierta de la rejilla de cocción y el Cuerpo de la Parrilla se enfríen completamente antes de manipularlos y limpiarlos.

Antes de limpiar el aparato por favor desconecte la bombona.

No limpie el inyector (tobera). Si el inyector está bloqueado, mande el aparato al servicio de reparaciones.

Remueva la rejilla de calentamiento, la rejilla de cocción y el plato reflector y lávelos en agua jabonosa caliente después de su uso. Enjuague y seque completamente. No use esponjas de acero, o limpiadores fuertes y abrasivos. No use un limpiador de parrillas cáustico. Si es necesario, use un cepillo de cerdas de nylon para aflojar las partículas de comida endurecidas.

Limpie las partes exteriores con una esponja suave y agua templada y limpia. Limpiadores no abrasivos se pueden usar también.

Use un trapo húmedo para limpiar el interior de la Tapa y Cuerpo de Parrilla.

Antes de almacenar el aparato por favor desconecte el cartucho de gas.

Almacene las bombonas de gas en el exterior en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

Almacene la parrilla de gas en el interior usando la unidad de empaquetado o cúbrala completamente para protegerla del polvo, agua e insectos.

Mantenimiento general y Reparaciones

No modifique el aparato.

Servicio post venta: siempre contacte por teléfono antes de regresarlo.

El aparato no es modificable por el usuario. Si no está funcionando correctamente, compruebe que ha seguido las instrucciones correctamente. Si aún no funcionara, consulte a su vendedor. Si su vendedor falla en resolver su problema, contacte primero a su dirección de compra o al proveedor. Si necesitara devolvérselo:

- ❌ Desconecte cualquier bombona de gas - no nos mande la bombona de gas.
- ❌ Empaquete la parrilla con cuidado.
- ❌ Adjunte su nombre, dirección y número de teléfono diario.
- ❌ Díganos lo que está mal. Si está en garantía, país donde fue adquirido e incluya prueba de compra (por ejemplo el recibo de caja).
- ❌ Envíelo al Departamento de Atención al Cliente, en la dirección al final de este documento.
- ❌ Le darán una estimación de la inspección / reparación.

Garantía

Cualquier defecto afectando a la funcionalidad del aparato que es aparente en dos años después de su compra será corregido con reparación gratuita o sustitución si se demuestra que ha sido usado y mantenido acorde a las instrucciones y no se ha abusado o se ha usado mal. Sus derechos legales no se ven afectados.

En línea con nuestra política de continuo desarrollo del producto nos reservamos el derecho de cambiar el producto, paquete y características de la documentación sin aviso.

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.

Tipo de Gás	I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3P(37)	I3B/P(50), I3P(50)
Consumo Total de Energia(kW)	2.5 kW (182 g/h)	3.5 kW (255g/h) (G30) 2.87 kW (205g/h) (G31)
Proporções de Injeção(mm)	0.85	0.85

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 P (37)	ES, IE, PT, GB
I3 B/P (50)	AT, CH & DE
I3 P (50)	DE, NL

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

Não use um utensílio que esteja vazando, danificado ou que não funcione corretamente.

O utensílio deve ser colocado em funcionamento em uma superfície horizontal.

O utensílio deve estar longe de materiais inflamáveis com uma mínima distância de 0.4 m das paredes próximas.

Os bujões de gás devem ser trocados do lado de fora, longe de qualquer fonte de ignição, tais como chamas expostas, pilotos e incêndio elétrico, e longe de outras pessoas.

Se existir um vazamento no seu utensílio (cheiro de gás), leve-o para fora imediatamente para um lugar bem ventilado e sem chamas, onde o vazamento pode ser identificado e interrompido. Se você desejar conferir vazamentos no seu utensílio, faça do lado de fora. Não tente identificar vazamentos usando labareda, use água com sabão.

Esta unidade é fabricada para usar gás butano ou gás propano, com um regulador adequado e uma mangueira ou uma mangueira flexível que são vendidas separadamente.

Nunca modifique esta unidade ou use para aplicações para as quais não foi planejada.

Use luvas protetoras quando manusear componentes quentes.

Não mova o utensílio durante o uso.

Desligue o fornecimento de gás no recipiente de gás depois do uso.

Qualquer modificação do utensílio pode ser perigoso.

Regulador: dependendo de qual gás você decidir usar, você precisará ir ao fornecedor local para adquirir um regulador de butijão de gás adequado para usar com o utensílio e com a conexão do bujão.

Os seguintes tipos de gás e pressões de fornecimento são aplicáveis:

*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 /Mistura de propane: 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)

Propano /Mistura de propane: 50 mbar

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

Propano: 50 mbar

Requisitos da Mangueira de Gás

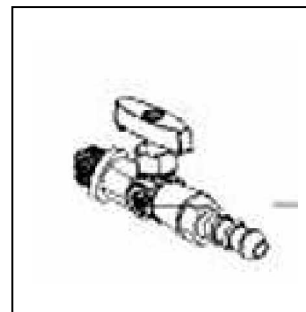
* Deve estar atestado para usar no país adequado.

* Deve ser adequado para gás petróleo dissolvido.

* Não deve exceder 1.5 metros em comprimento.

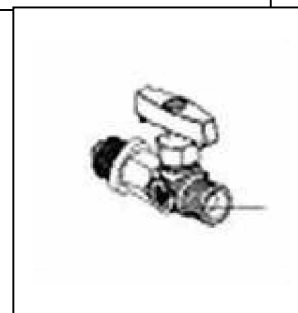
* A mangueira de gás deve ser modificada quando as condições nacionais exigirem.

Mangueiras: A mangueira deve ser trocada se estiver danificada ou se apresentar algum sinal de rachadura. Não enrole a mangueira. Mantenha a mangueira longe de qualquer região que possa se tornar quente. Um selo de gás bem apertado deve ser conferido como descrito em "CONECTANDO O BUJÃO DE GÁS"



*Tipo A: Para BE, IE, IT, LU, NL, PT, SE, GB

A mangueira de gás deve ser pressionada aos conectores na entrada da válvula de controle e na saída do regulador, e fechado com grampos jubileus apropriados ou prendedores gêmeos auriculados.



*Tipo B: Para CH, DE, AT

Conecte a mangueira à válvula de controle, aperte a porca da mangueira firmemente, mas sem força excessiva, usando a chave de parafusos apropriada. Conecte a outra ponta a união da saída do regulador.

MONTAGEM

- Remova a grelha e qualquer outro pacote.
- Coloque a grelha em uma superfície plana.
- Desdobre a montagem das duas pernas como mostrado na Figura 1 para obter a posição da grelha. Veja Figura 2.
- Encaixe o refletor (recorra às partes da grelha na página 7). Veja Figura 3.
- Encaixe a grelha de cozinhar. Veja Figura 3.
- Encaixe a prateleira de aquecimento na grelha. Veja Figura 3.
- Prenda o cabo da tampa, parafusando o cabo à tampa. Veja Figuras 4 e 5.



Figure 1



Figure 2



Figure 4



Figure 5

Operação da Grelha

1. Prenda a mangueira de gás à válvula de controle e ao regulador do bужão

Recorra à página 4 “Requisitos da Mangueira de Gás”

2. Prenda a válvula de controle

Prenda a válvula de controle a grelha, colocando o conector enroscado dentro da abertura de risco e gire a porca do conector no sentido horário à mão, bem apertado, tendo certeza que o cabo da válvula de controle fique na posição

vertical.



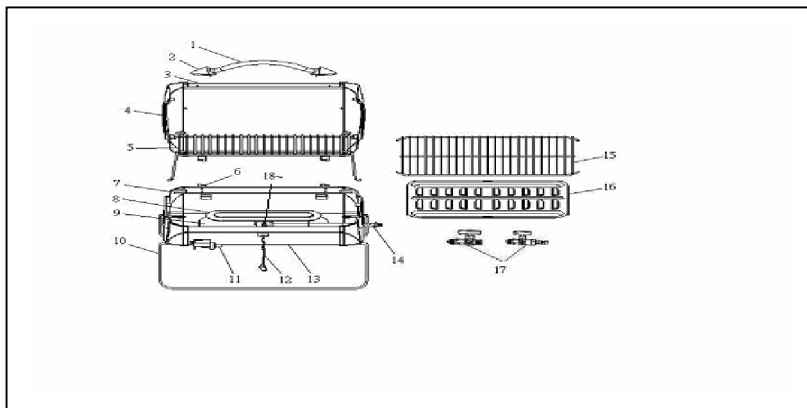
Coloque o bujão à direita da grelha (13) e prenda o regulador do bujão ao bujão de gás. Veja “Conectando o Bujão de Gás” por detalhes. A grelha está pronta para uso. Veja Figura 6.



Figure 6

AVISO: NÃO MOVA A GRELHA ENQUANTO ESTIVER EM USO.

Partes da Grelha:



- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. Cabo | 11. Montagem da Ignição |
| 2. Barra de Manuseio | 12. Detentor de Fósforo |
| 3. Tampa | 13. Base da Grelha |
| 4. Fim da Cobertura | 14. Entrada de Risco |
| 5. Prateleira de aquecimento | 15. Grelha de Cozinhar |
| 6. Dobradiça da Base da Grelha | 16. Refletor |
| 7. Fim da Cobertura | 17. Válvula de Controle |
| 8. Montagem do Maçarico | 18. Montagem do Eletrodo |
| 9. Refletor | |
| 10. Montagem da Perna | |

CONECTANDO O BUJÃO DE GÁS

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

IMPORTANTE: Antes de conectar e desconectar a churrasqueira ao bujão de gás, tenha certeza de que a válvula de controle esteja desligada girando o cabo da válvula de controle completamente no sentido horário.

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

Conectando:

- Ø Tenha certeza de que a válvula do bujão de gás está fechada.
- Ø Verifique as características da válvula do bujão de gás para assegurar que tem porcas emparceiramente adequadas às do regulador. Leia as instruções fornecidas com o regulador para ter certeza da correta conexão e operação.
- Ø Feche a válvula de controle da grelha, girando o cabo da válvula de controle completamente no sentido horário até apertar.
- Ø Examine a interface de conexão da válvula do bujão e do regulador. Procure por qualquer dano ou escombros. Remova qualquer escombros.

Examine a mangueira por danos. Nunca tente usar equipamento danificado ou obstruído.

- Ø Coloque o bujão a direita da grelha (Veja Figura 13) e conecte o regulador à válvula do bujão.
- Ø Abra completamente a válvula do bujão e verifique a mangueira de fornecimento de gás e conexões por vazamentos. Não verifique usando labaredas. Use uma solução de água com sabão para verificar todas as conexões por vazamentos antes de tentar acender a grelha. Se um vazamento for encontrado, desligue a válvula do bujão e não use a grelha até que consertos possam ser feitos pelo seu fornecedor local de gás.

Desconectando

- Tenha certeza de que a válvula de controle esteja desligada girando o cabo da válvula completamente no sentido horário até apertar.
- Tenha certeza que a válvula do bujão de gás esteja completamente fechada.
- Separe o regulador da válvula do bujão de gás.

Informações de Uso

CUIDADO: partes acessíveis podem se tornar muito quentes. Mantenha crianças novas longe do utensílio. Use luvas se o utensílio estiver quente.

Sempre desdobre os pés da grelha antes de ligar. Depois de usar, sempre feche a válvula no regulador do bujão ou bujão de gás.

Operando a grelha

Tenha certeza de que a válvula de controle

esteja desligada girando o cabo da válvula completamente no sentido horário até apertar. Veja Figura 7

- ◆ Ligue o fornecimento de gás abrindo a válvula do bujão de gás
- ◆ Para acender a grelha, abra a válvula de controle na velocidade máxima girando o cabo da válvula completamente no sentido anti-horário, ao mesmo tempo pressionando e liberando rapidamente o botão de ignição. No tempo que olha o maçarico, através do buraco de visão da chama (Fim da Cobertura), para ter certeza que todas as interfaces do maçarico acendam e fiquem acesas. Veja lembretes abaixo.
- ◆ Se o maçarico não acender, feche a válvula de controle. Abra a tampa para permitir que o gás dissipe e espere cinco minutos, depois repita o passo 2 e tente acender novamente. Veja lembretes abaixo.
- ◆ Uma vez que o maçarico tenha acendido, a grelha deve ser acesa com antecedência como segue:

Período de aquecimento

- ◆ Depois de acender a grelha, por favor aqueça o utensílio por 8 minutos para prevenir o fenômeno de ofuscar que pode ocorrer durante o período de aquecimento. Durante este tempo, a tampa deve cobrir a tábua da grelhar. Nunca mova o utensílio quando estiver funcionando para prevenir ofuscamento.
- ◆ Durante a operação, a temperatura da grelha pode ser controlada ajustando a válvula de controle.
- ◆ A temperatura máxima é obtida com o giro completo no sentido anti-horário do cabo da válvula de controle (taxa máxima). A temperatura da grelha pode ser reduzida girando gradualmente a válvula de controle no sentido horário desta posição, ao mesmo tempo visualizando o tamanho das chamas do maçarico através do buraco de visão da chama (Fim da Cobertura). Ajustando, as chamas do maçarico reduzirão o tamanho, diminuindo a temperatura da grelha. Seguindo o ajustamento, todas as interfaces do maçarico devem estar acesas.
- ◆ A VÁLVULA DE CONTROLE NÃO DEVE ESTAR AJUSTADA A UM só PONTO, ONDE SOMENTE ALGUMAS DAS INTERFACES DO maçarico ESTEJAM ACESAS.
- ◆ Se isto acontecer, a válvula de controle deve ser voltada para trás à taxa máxima para acender todas as interfaces do maçarico.
- ◆ Quando a arte culinária estiver terminada, feche a válvula no bujão de



Figure 7

gás ou no regulador do bujão e depois gire a válvula de controle completamente no sentido horário até apertar.

Lembretes:

- Ø No primeiro uso, a mangueira de fornecimento de gás pode estar cheia de ar. Para o maçarico acender corretamente, a mangueira deve encher de gás. Pode ser que requeira várias tentativas para acender o maçarico antes que você seja bem sucedido.
- Ø Se o maçarico ainda não acender, pode ser que o isqueiro esteja estragado. Neste caso, o maçarico pode ser aceso usando um acendedor preso ao detentor de fósforo posicionado através do buraco de visão da chama. (Fim da Cobertura).

Trocando o Bujão de Gás

Troque o bujão de gás do lado de fora e longe de pessoas em uma posição bem ventilada e longe de qualquer origem de inflamação.

- Verifique se a válvula do bujão de gás ou a alavanca do regulador do bujão está na posição fechada.
- Desconecte o regulador do bujão de gás.
- Tenha certeza de que a válvula de controle esteja fechada girando o cabo da válvula de controle completamente no sentido horário até apertar.
- Instale o novo bujão de gás.
- Conecte o regulador ao novo bujão de gás.

Verifique a mangueira de gás e as conexões por vazamentos. Se houver um vazamento no seu utensílio, o vazamento deve ser detectado e interrompido. Verifique por vazamentos usando solução de água com sabão. Não tente detectar vazamentos usando labaredas.

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 transito. 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 completamente no sentido horário a válvula de controle para a posição de desligue, espere até que a grelha tenha esfriado, depois limpe o tubo do maçarico e interfaces do maçarico como descrito abaixo.

Limpando os Tubos do Maçarico

IMPORTANTE: Limpe previamente o maçarico para usar depois de guardado,

no começo do período de grelhar ou no período inativo de um mês. Aranhas e insetos gostam de construir ninhos em tubos de maçarico, especialmente durante meses frios. Os ninhos podem causar incêndios nos tubos do maçarico ou embaixo da grelha.

- § Desligue o gás nos botões de controle e desconecte o bujão.
- § Remova a prateleira de aquecimento, a grelha de cozinhar e o refletor.
- § Remova a montagem do Eletródio.
- § Remova o maçarico desparafusando o suporte do maçarico.
- § Suspenda o maçarico longe da área da válvula de gás.
- § Há oscilação disponível, suficiente para permitir você olhar no final do risco e limpar com um limpador de cano se necessário.
- § Limpe o lado de fora do maçarico com um papel de cozinha ou uma esponja úmida. Abra qualquer buraco obstruído com um arame fino.
- § Remova todo o resíduo de comida e sujeira do lado de fora da superfície do maçarico.

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

Instruções para armazenamento

CUIDADO: As superfícies da grelha são quentes durante o uso. Permita que a cobertura da grelha de cozinhar e o corpo da grelha se refresquem completamente, antes de manusear e limpar.

Antes de limpar o utensílio, por favor, desconecte o bujão de gás.

Não limpe o injetor (bocal). Se o injetor estiver obstruído, mande o utensílio para a assistência técnica.

Remova a prateleira de aquecimento, a grelha de cozinhar e o refletor e lave em água quente e com sabão depois de usar. Lave e enxágüe a fundo. Não use palha de aço, limpadores grossos ou abrasivos. Não use um limpador de grelha cáustico. Se necessário, use escova de pêlo de náilon para desprender partículas de comida enrijecidas.

Lave as partes externas com uma esponja suave e água quente e limpa. Limpadores que não arranham, podem também ser usados.

Use um pano úmido para limpar a parte de dentro da tampa e do corpo da grelha.

Antes de guardar o utensílio, por favor, desconecte o cartucho de gás.

Guarde os bujões de gás do lado de fora, em um espaço bem ventilado e fora do alcance de crianças.

Guarde a grelha a gás dentro de casa usando a unidade de empacotamento ou cobrindo completamente para proteger contra poeira, água e insetos.

Manutenção Geral e Reparo

Não modifique o utensílio.

Serviços Depois da Venda: sempre entre em contato, por telefone, antes de devolver.

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

Se ainda não funcionar, consulte seu varejista. Se o seu varejista falhar em solucionar o seu problema, entre em contato, primeiro, com o lugar de compra ou com o fornecedor..

Se você precisar devolvê-lo para nós:

- Ü Desconecte qualquer bujão de gás – não nos mande o bujão de gás.
- Ü Empacote cuidadosamente a grelha.
- Ü Inclua seu nome, endereço e número do telefone.
- Ü 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).
- Ü Envie o utensílio ao departamento de assistência ao cliente para o endereço no final deste folheto.
- Ü 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.