

gebrauchsanweisung
bitte vor inbetriebnahme sorgfältig lesen

bitte bewahren sie diese gebrauchsanweisung leicht zugänglich auf, um sie später noch einmal zu rate ziehen zu können.

der grill entspricht cat. I3 b/p; gas: g30/g31; 50 mbar.
brennerleistung 8,8 kw

beachten sie bitte zur ihrer eigenen sicherheit:

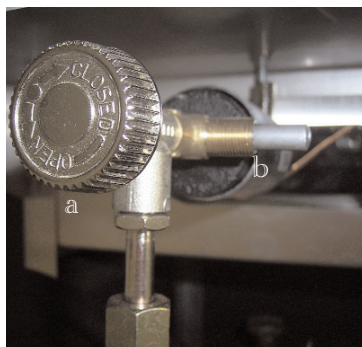
- geräte der klasse I3 b/p (wie dieses) dürfen nur mit propan- oder butangas bei einem arbeitsdruck von 50 mbar betrieben werden.
- das gerät ist ausschließlich zur verwendung im freien konzipiert. die verwendung in geschlossenen räumen ist ausdrücklich untersagt!
- stellen sie den gasgrill nicht in der nähe leicht entzündbarer materialien auf.
- positionieren sie die gasflasche nicht in der nähe einer wärmequelle.
- der schlauchanschluss der gasflasche muss leicht zugänglich sein und darf nicht mit heißen gegenständen in berührung kommen.
- die gasflasche darf nicht innerhalb von wohnräumen oder unbelüfteten räumen untergebracht werden. (das gilt auch für leere gasflaschen!)
- jegliche änderungen, die an dem gasgrill vorgenommen werden können eine gasexplosion verursachen.
- die überprüfung oder der ersatz defekter teile obliegt nur sachkundigem personal.
- nach gebrauch des gasgrills muss das ventil der gasflasche wieder fest verschlossen werden.
- vor erstmaligem grillen das gerät 15 min. aufheizen, bis die leichte rauchentwicklung abgeklungen ist.
- verschraubungen und ventile dürfen nicht gefettet werden
- sollte die flamme erlöschen, warten sie mit dem wiederanzünden min. 20- 30 sekunden, bis der brenner abgekühlt ist

installation:

- verwenden sie ausschließlich gasflaschen mit einem füllgewicht von 5 oder 11 kg.
- der zu verwendende druckregler muss auf 50 mbar fest eingestellt sein und einen gasdurchfluss von 1,5 kg/h haben.
- der mit dem grill gelieferte regler erfüllt diese forderung.
- anschluss des reglers an die gasflasche: die rändelmutter des reglers (links gewinde) ist von hand fest mit dem flaschenventil zu verbinden. achtung: regler beim auf- und abschrauben festhalten und die überwurfmutter verdrehen - nicht den regler!! ebenso ist bei der befestigung des anschlussschlauches am regler gegenzuhalten. der komplette regler sollte ebenfalls nicht bei diesem montagevorgang gedreht werden - sonst undichtigkeit!!
- überprüfen sie die anlage auf dichtheit:
alle verbindungsstellen, einschließlich nachgeschalteter schlauchverteiler, sind mittels leakspray oder anderer geeigneter schaubildender mittel auf dichtheit zu prüfen.

inbetriebnahme:

1. öffnen sie den regulierknopf (a) durch drehen gegen den uhrzeigersinn.
2. während sie ein brennendes streichholz oder feuerzeug an den brenner halten drücken sie den knopf (b) der zündsicherung nieder.
3. nachdem der brenner gezündet hat halten sie den knopf der zündsicherung noch ca. 30 sek. gedrückt. sollte die flamme erlöschen, wiederholen sie die schritte 2 und 3.
4. regeln sie die flamme mit dem drehknopf (a) des regulierventils.
5. zum schließen der gaszufuhr drehen sie den drehknopf (a) im uhrzeigersinn bis zum anschlag.



6. bei nichtgebrauch des grills das flaschenventil geschlossen halten um unbemerkten gasaustritt bei evtl. auftretenden undichtigkeiten zu vermeiden.

reinigung und pflege:

- es ist wichtig, den grill nach jedem gebrauch zu reinigen.
- verwenden sie seifenlauge und schwamm. (keine scheuermittel). reinigen sie den brenner nur bei verunreinigung mit heißem wasser und seife. überprüfen sie, ob die brenneröffnungen verstopft sind und trocknen sie diese gründlich. die gusseiserne grillplatte reinigen sie am besten mit einer messingbürste und etwas speiseöl.
- sollte das regelventil schwergängig sein, wenden sie sich bitte an einen sachverständigen.
- überprüfen sie regelmäßig schlauch, ventil, anschlüsse und die dichtigkeit der anlage.
- bei jeglicher art von betriebstechnischen problemen wenden sie sich bitte an den fachhandel oder einen sachkundigen.

technische daten:

- maße: höhe: 86,5 cm; breite 38 cm; tiefe: 56 cm
- brennerleistung: 8,8 kw
- gasverbrauch: 669 g/h
- düsendurchmesser [0,01mm]: 135
- benötigte luft zur verbrennung [m3]: 18,4
- regler: dvgw-reg.-nr.: dg-4323 as 0547
- nenndurchfluss: 1,5 kg/h dampfförmiges flüssiggas
- druckstufe: pn 16
- zulässige umgebungstemperatur: 0°c bis +60°c
- entsprechend trf absatz 5.1. ist der flüssiggasdruckregler, nenndruck 50 mbar mit einer thermisch auslösenden absperreinrichtung ausgerüstet. bei temperaturen ab 70 °c spricht die absperreinrichtung an und sperrt automatisch die gaszufuhr. nach ansprechen der thermischen absperreinrichtung ist der druckregler nicht mehr einsatzfähig und muss ausgetauscht werden.

allgemeine tipps:

- der grill eignet sich auch vorzüglich zum grillen von fisch und krustentieren.
- wie in der abbildung gezeigt, können sie die gussplatte mit alufolie abdecken um sich die reinigung nach dem grillen zu erleichtern.



- um den grill im gewerblichen bereich einzusetzen wird ein spezieller druckregler benötigt. diesen regler können sie bei ihrem händler beziehen.

instructions for use
please read accurately before using

please keep available to consult at a later point of time.

the barbecue grill corresponds to cat. I3 b/p; gas: g30/g31; 50 mbar.
burner capacity 8,8 kw; gas consumption: 669 g/h

for safety's sake:

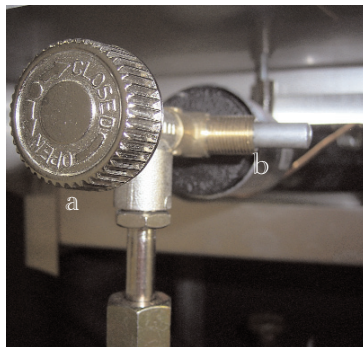
- apparatuses of category are only allowed to be used with liquefied petroleum gas or butane gas by an operation pressure of 50 mbar.
- the apparatus can only be used outside. the usage in closed rooms is explicit forbidden!
- do not position the grill next to inflammable materials.
- do not position the gas bottle next to a heat source.
- the hose connection of the gas bottle has to be placed easily accessible and is not allowed to get in connection with hot objects.
- the gas bottle is not allowed to be placed in living spaces or non-ventilated rooms. (even applied for empty gas bottles!)
- every modification, done at the grill can cause a gas explosion.
- the inspection or reparation of damaged parts should only be done by professionals.
- after usage the valve of the gas bottle has to be closed well.
- if the flame goes out, wait at least 20- 30 seconds for the burner to cool before re-igniting.
- use the barbecue only with the lid open
- never apply any grease to the couplings and valves
- before cooking food with the grill for the first time, allow the grill to heat up for 15 minutes until the slight fuming dies down.

installation:

- only use gas bottles with a filling weight of 5 or 10 kg.
- the used pressure regulator has to be adjusted at 50 mbar and got a gas flow rate of 1,5 kg/h.
- the supplied regulator fulfil the qualifications.
- connection of the regulators to the gas bottle: the knurled nut of the regulator (left thread) has to be connected by hand with the valve of the bottle.
attention: hold on tight the regulator while screwing on and unscrewing and twist the union nut - not the regulator!! also hold tight the regulator while fixing the hose connection. the complete regulator should not turned at this way of assembly, too - otherwise leakiness!!
- proof the apparatus of leakage:
all joinings, including downstreamed hose contributor have to be proofed of leakage by using leak detector spray or other suitable foam building means.

initiation:

1. open the regulate button (a) by turning counter clockwise.
2. while holding a burning match or lighter at the burner, press down the button of the ignition safety (b).
3. after the burner has ignited press the button of the ignition safety (b) for 30 sec. if the flame expires, repeat step 2 and 3.
4. regulate the flame by the adjusting knob (a) of the regulate valve.
5. for closing the gas supply turn the adjusting knob clockwise to the end.
6. if the grill is not in use, close the bottle valve to avoid unnoticed gas emission.



cleaning and care:

- it is important to clean the grill after each use.
- use soap and a sponge. (no rubbing means). clean the burner only with hot water and soap. proof if the burner openings are blocked and dry them well. clean the cast stock grill plate with a brass brush and some edible oil.
- if the adjusting valve is hard to turn, please ask an expert.
- control regularly the hose, valve, connections and the leakage of the apparatus.
- if there are any operational problems please contact the specialised trade or an expert.

technical data:

- dimensions: height: 86,5 cm; width: 38 cm; depth: 56 cm
- burner capacity: 8,8 kw
- gas consumption: 669 g/h
- nozzle diameter [0,01mm]: 135
- air needed for burning [m3]: 18,4
- regulator: dvgw-reg.-nr.: dg-4323 as 0547
nominal flow rate: 1,5 kg/h steamy liquid gas
pressure level: pn 16
allowed ambient temperature: 32°f bis +140°f
according to trf, paragraph 5.1. the liquid gas pressure controller, nominal pressure 50 mbar is equipped with a thermic released shut-off device. at temperatures upon 158°f the shut-off device locks automatically the the gas supply. after the responsiveness of the thermic shut-off device it is not serviceable any more and has to be exchanged.

general tips:

- the grill can also be used for barbecuing fish and crustaceans.

as you can see in the picture, just put on the grill plate aluminum foil to ease the cleaning after barbecue.



- to use the grill in an industrial way you need a special pressure regulator. you can get this regulator at your trader.

mode d'emploi

a lire minutieusement avant la mise en service.

prière de garder ce mode d'emploi à un endroit facilement accessible afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

le barbecue correspond à cat. I3 b/p; gaz: g30/g31; 50 mbars.
puissance du brûleur 8,8 kw

pour votre propre sécurité, prière d'observer les points suivants:

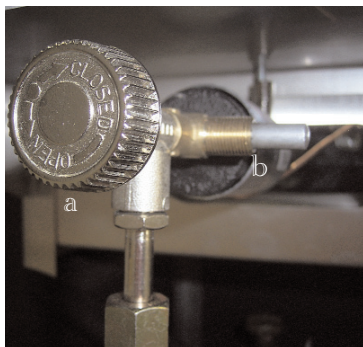
- les appareils de la catégorie I3 b/p (comme celui-ci) ne doivent fonctionner qu'avec du gaz propane ou du butane avec une pression de service de 50 mbars.
- l'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation en extérieur. il est absolument interdit de l'utiliser en intérieur!
- ne placez pas le barbecue à proximité de matériaux facilement inflammables.
- ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'une source de chaleur.
- le raccord du tuyau de la bouteille de gaz doit être facilement accessible et ne doit pas entrer en contact avec des objets chauds.
- la bouteille de gaz ne doit pas être ramassée dans un appartement ou dans une pièce non aérée. (c'est également valable pour les bouteilles de gaz vides!)
- toute modification effectuée sur le barbecue, risque de provoquer une explosion.
- ne faire effectuer le contrôle et l'échange des éléments défectueux que par un personnel compétent.
- après l'utilisation du barbecue, bien refermer la valve de la bouteille à gaz.
- si la flamme devait s'éteindre, attendez au moins 20 à 30 secondes avant de la rallumer, jusqu'à ce que le brûleur ait refroidi.
- ni les raccords vissés ni les soupapes ne doivent être graissés.
- avant de griller pour la première fois, veuillez préchauffer l'appareil pendant 15 minutes jusqu'à ce que la légère fumée ait disparu

installation:

- utilisez seulement des bouteilles de gaz avec un poids de remplissage de 5 ou de 10 kg.
- le régulateur à utiliser doit être réglé et bloqué sur 50 mbars et avoir un débit de 1,5 kg/h.
- le régulateur fourni avec le barbecue répond à ces exigences et est conforme à la norme din 4811 partie 4 din dvgw.
- raccordement du régulateur à la bouteille de gaz: relier l'écrou moleté du régulateur (filetage à gauche) à la main à la valve de la bouteille. attention: tenir le régulateur en le vissant et le dévissant et tourner l'écrou-raccord - pas le régulateur!! procéder de la même façon et tenir le régulateur pour fixer le tuyau de raccordement. ne pas tourner non plus le régulateur lors de ce processus de montage - sinon le tuyau n'est pas étanche!!
- vérifiez l'étanchéité de l'installation.

mise en service:

1. ouvrez le bouton de réglage (a) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. mettez une allumette ou un briquet près du brûleur et appuyez sur le bouton (b) de la veilleuse de sécurité.
3. une fois que le brûleur s'est allumé, maintenez le bouton de la veilleuse de sécurité appuyé pendant encore 30 secondes. si la flamme s'éteint, répétez les points 2 et 3.
4. réglez la flamme avec le bouton tournant (a) de la valve de régulation.
5. pour interrompre l'alimentation en gaz, tournez le bouton (a) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
6. lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, laissez la valve de la bouteille fermée, afin d'éviter une éventuelle fuite de gaz en cas d'inétanchéité.



nettoyage et entretien

- il est important de nettoyer le barbecue après utilisation.
- utilisez de la lessive de savon et une éponge (pas de produit abrasif). s'il est encrassé, ne nettoyez le brûleur qu'avec de l'eau chaude et du savon. Vérifiez que les orifices du brûleur ne sont pas bouchés et séchez-les bien. nettoyez la plaque de grillade en fonte avec une brosse de laiton et un peu d'huile de table.
- si la valve de réglage est dure à tourner, adressez-vous à un expert.
- contrôlez régulièrement le tuyau, la valve, les raccords et l'ensemble de l'installation pour détecter une éventuelle inétanchéité.
- s'il y a un problème technique quelconque lors du fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur ou à un expert.

caractéristiques techniques:

- dimensions: hauteur 86,5 cm; largeur 38 cm; profondeur 56cm
- puissance du brûleur: 8,8 kw
- consommation de gaz: 669 g/h
- diamètre de la buse [0,01mm]: 135
- air requis pour la combustion [m3]: 18,4
- régulateur: n° rég. dvgw.: dg-4323 as 0547
- débit nominal: 1,5 kg/h palier de pression gaz liquide à l'état de vapeur :pn 16 température ambiante admissible: de 0°C à +60°C.
- conformément à la norme trf paragraphe 5.1., le régulateur de pression de gaz liquide, pression nominale 50 mbars, est doté d'un dispositif d'arrêt à déclenchement thermique. si la température est supérieure à 70 °c, le dispositif d'arrêt se déclenche et bloque automatiquement l'alimentation en gaz. lorsqu'il y a eu déclenchement du dispositif d'arrêt thermique, le régulateur de pression n'est plus opérationnel et il faut l'échanger.

conseils

- le barbecue est également idéal pour griller du poisson et des crustacés.



- comme indiqué dans l'illustration ci-contre, vous pouvez recouvrir la plaque de fonte avec une feuille d'aluminium afin de faciliter le nettoyage après l'utilisation.