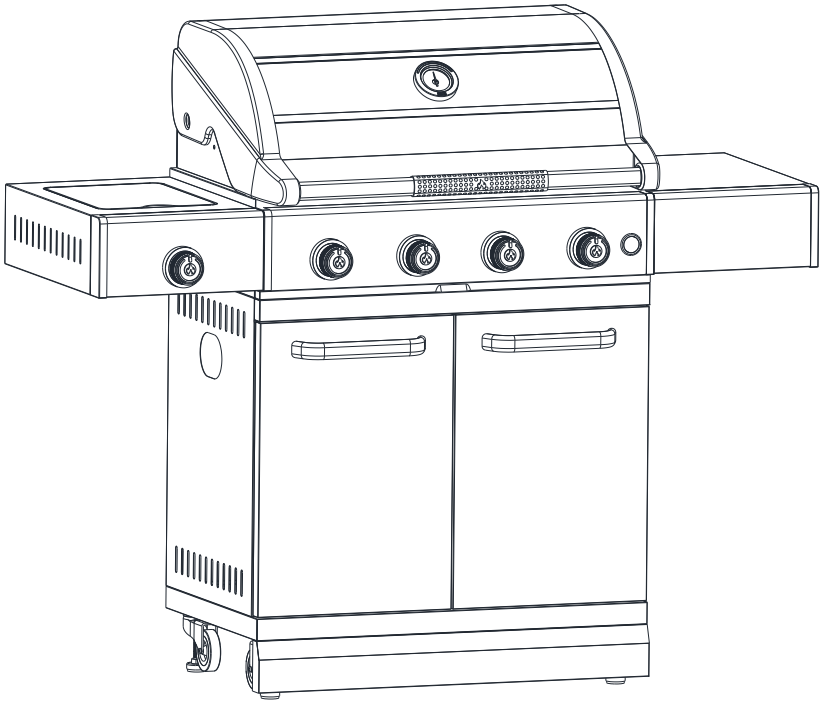
Assembly And Operation Manual
GRLLR G4S GAS BARBECUE

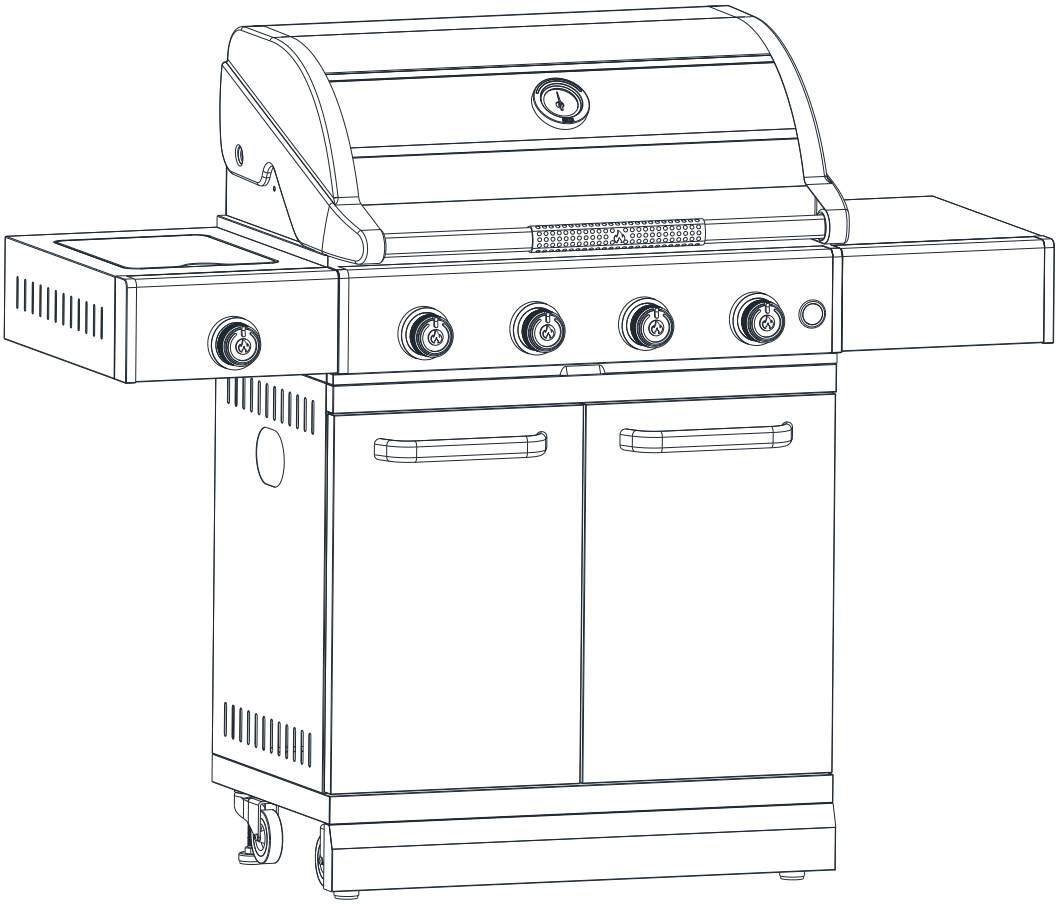


DE	Montage- und Bedienungsanleitung GRLLR G4S GASGRILL	Seite 27
FR	Manuel d'assemblage et d'utilisation GRLLR G4S BARBECUE À GAZ	Page 38
NL	Montage- en gebruikershandleiding GRLLR G4S GASBARBECUE	Pagina 49
SW	Monterings- och användarmanual GRLLR G4S GASGRILL	Sida 60
ES	Manual de Ensamblaje y Operación GRLLR G4S BARBACOA DE GAS	Página 70
IT	Manuale di montaggio e uso GRLLR G4S GRIGLIA A GAS	Pagina 81

Assemble & Operation Manual

GRLLR G4S GAS BARBECUE

If a part need replacing, please contact our customer service department or your distributor. The use of non-approved parts could present a safety risk when using the barbecue and a risk to the environment.
Read the manual before using the grill and save it for future use.



Technical specification

Model No.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Heat Rate	18.4 kW					
Gas Category	$I_{3+(28-30/37)}$ (V)		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2E}
Gas Type	Butane	Propane	Butane/Propane or their mixtures			Natural Gas
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consumption	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Injector Size (Main Burner)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Injector Size (Side Burner)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Country	$I_{3+(28-30/37)}$	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	$I_{3B/P(30)}$	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT,RU				
	$I_{3B/P(37)}$	PL				
	$I_{3B/P(50)}$	AT,CH,DE,SK				
	I_{2E}	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK, ES,SE,CH,TR				
Identification Code	1336DO053 CE 1336-23					
Manufacturer	THE GRLLR COMPANY B.V.					
WARNING	Outdoor use only.					
	Read the instructions before using the appliance.					
	Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.					
	This appliance must be kept away from flammable materials during use.					
	Do not move the appliance during use.					
	Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.					
	Do not modify the appliance.					

Lighting: Integrated push-turn piezo

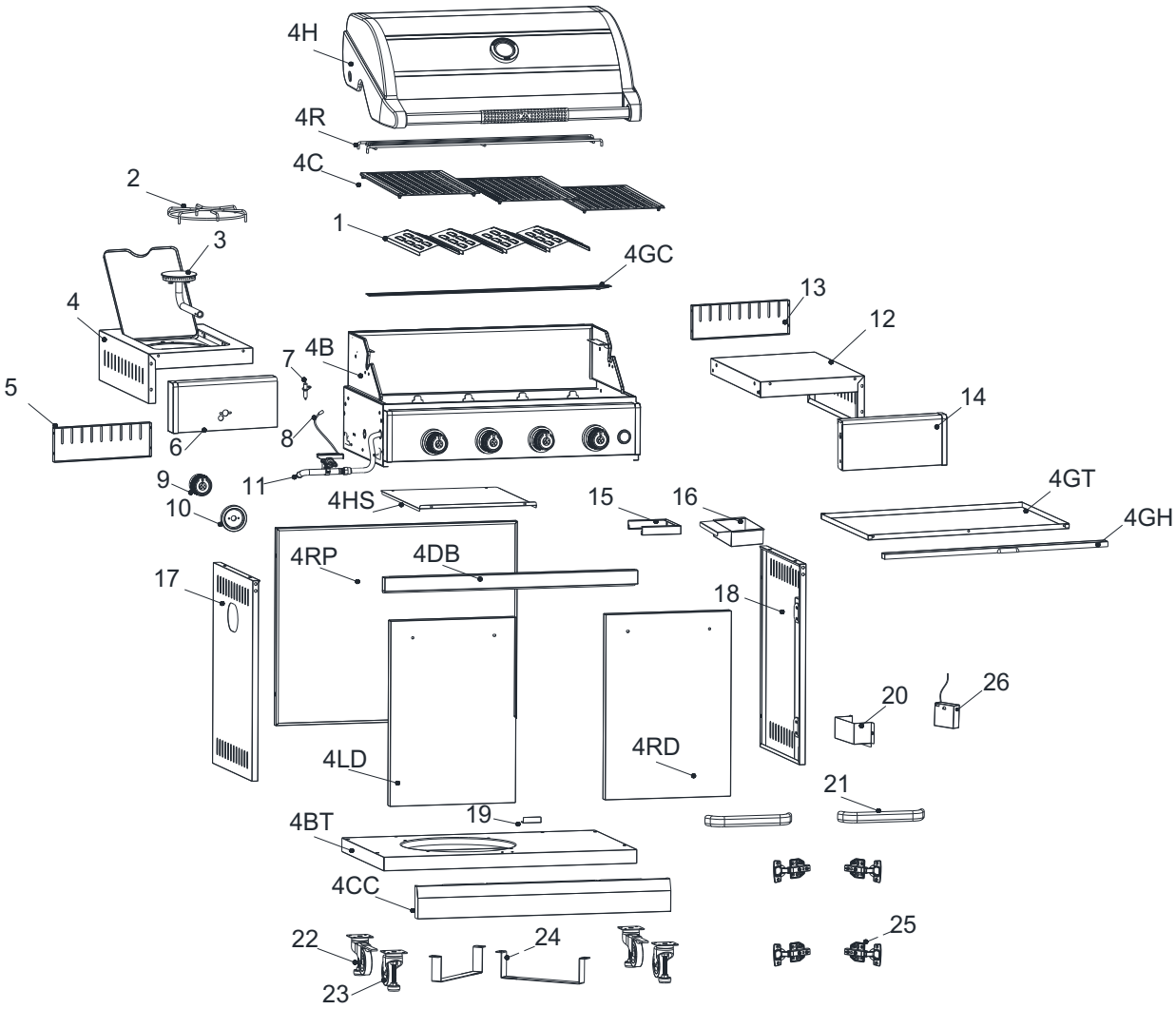
The appliance is suitable for Butane/Propane/LPG only.
WHEN using NATURAL GAS as a gas supply, please ask the local professional to install the extension pipe in advance. The thread at the end of the gas inlet connection should be directly and tightly connected to the natural gas outlet extension pipe. Carefully check for leakage before use. For Natural Gas specifications, please refer to the technical specification table.

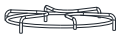
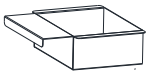
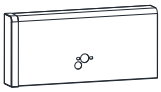
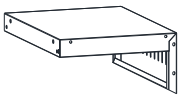
WARNING INFORMATION

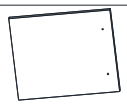
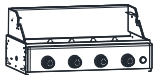
- Read the following instructions carefully and ensure that your barbecue is correctly installed, assembled and maintained. Failure to follow these instructions could cause serious injury and/or damage to property.
- Outdoor use only.
- Read the instructions before using the appliance.
- WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during usage.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after usage. And remove the regulator from the gas cylinder.
- Do not modify the appliance.
- Always use protective gloves when handling particularly hot components.
- Do not allow children to operate the appliance.
- Do not lean over the appliance while it is in use.
- The appliance specification can be found on the rating label, which is on the back of the trolley door.
- Both sides and behind the barbecue: the sides and rear of the barbecue should be 1 meter away from any item likely to impede its operation.
- Do not use the appliance next to walls, in a garage, camper, or trainer, or another enclosed space, or indoors.
- Do not place the appliance on or near a sensitive surface, since grease and marinades may spill and splash out on the appliance during normal use.
- Ensure the appliance and the gas cylinder are on a level surface.
- Never light the appliance with the LID closed.
- Your barbecue uses an 11 or 15 kg gas cylinder.
- Do not drop or knock on the gas cylinder. Do not store the gas cylinder in places where the temperature may rise above +50°C.
- The side burner can only be used with a flat-bottomed pan with a diameter between 16 cm and 22cm.
- THERE SHOULD BE NOTHING ABOVE THE BARBECUE.
- The side burner can only be used with a flat-bottomed pan with a diameter between 16 cm and 22cm.
- Only a service company with gas installation authorization may maintain and adjust the main valves, nozzles, and gas taps of the appliance.
- For any questions concerning the assembly or operation of the appliance, please contact your retailer or LPG distributor.

This manual and warranty have been translated from English to several other languages. Due to the specialized industry, mistranslations might occur, as a result of translating sentences too literally. We do not cover claims that result from a mistranslation or a poor interpretation of context. At the GRLLR Company, we always strive to help our clients and partners as well as we can. Disagreements will always refer to the English or Dutch warranties/manual to rule out contextual mistranslations.

EXPLANATORY DRAWINGS

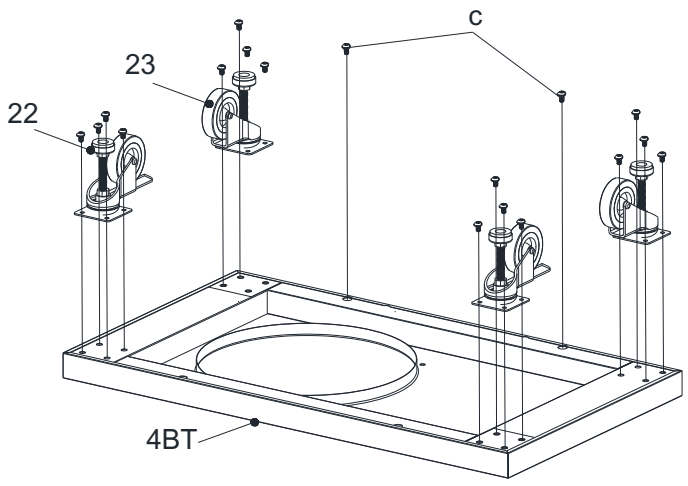


NO.	Description	Figure	Q'TY	NO.	Description	Figure	Q'TY
1	Flame Tamer		4	14	Front Panel of Side Table		1
2	Side Burner Rack		1	15	Grease Cup Bracket		1
3	Side Burner		1	16	Grease Cup		1
4	Rear Panel of Side Burner Table		1	17	Left Side Panel		1
5	Side Burner Table		1	18	Right Side Panel		1
6	Front Panel of Side Burner Table		1	19	Door Stopper		1
7	Ignition Pin		1	20	Battery Compartment Holder		1
8	Ignition Wire		1	21	Door Handle		2
9	Knob		1	22	Lock Caster		2
10	Knob Base		1	23	Caster		2
11	Side Burner Valve		1	24	Gas Cylinder Bracket		2
12	Side Table		1	25	Hinge		4
13	Rear Panel of Side Table		1	26	Battery Compartment		1

NO.	Description	Figure	Q'TY	NO.	Description	Figure	Q'TY
4H	Hood		1	4DB	Door Bracket		1
4R	Warm Rack		1	4GT	Grease Pan		1
4C	Cooking Grid		3	4GH	Grease Pan Bracket		1
4GC	Grease Tunnel		1	4LD	Left Door		1
4B	Firebox Assembly		1	4RD	Right Door		1
4HS	Heat Sheet		1	4BT	Bottom Panel		1
4RP	Rear Panel		1	4CC	Caster Cover		

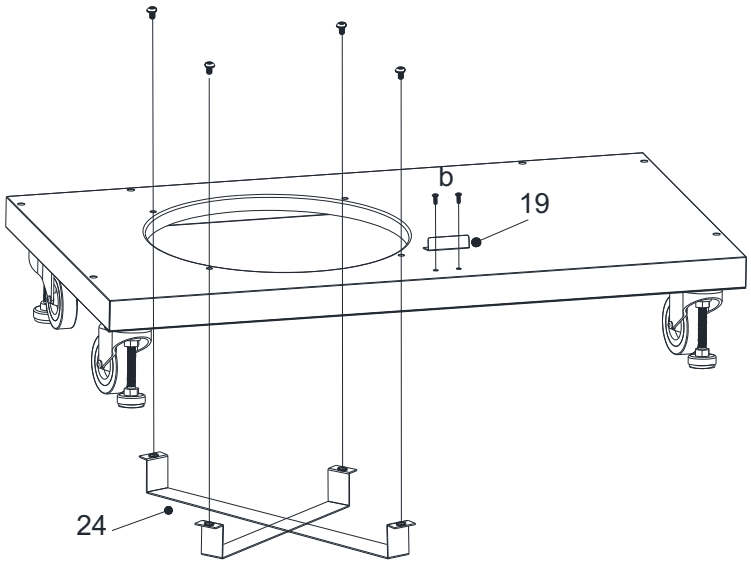
Screw Blister							
a	M6X10		58	c	M6X10 Step Screw		2
b	M4X12		58	d	M4 Nut		1

STEP 1



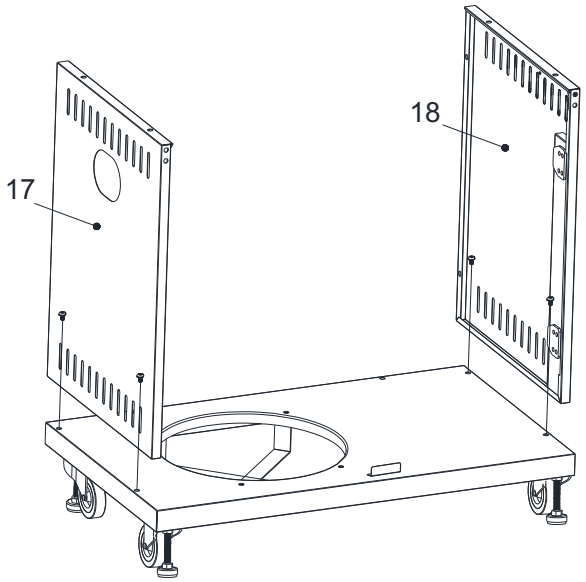
a M6X10		16 PCS
c M6X10 Step Screw		2 PCS

STEP 2



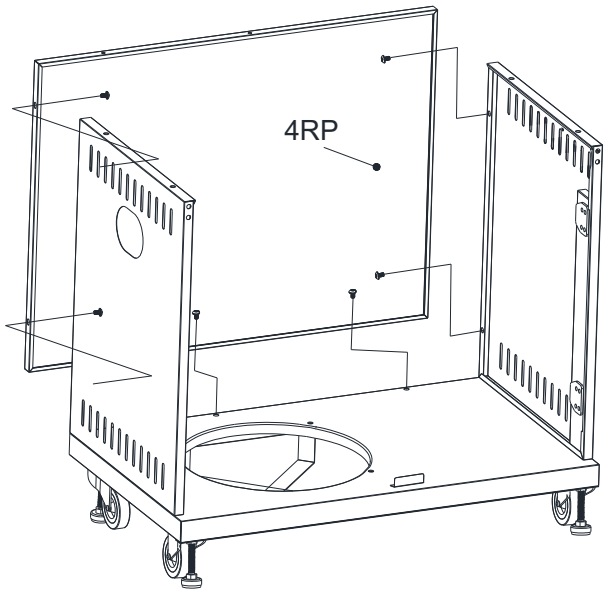
a M6X10		4 PCS
b M4X12		2 PCS

STEP 3



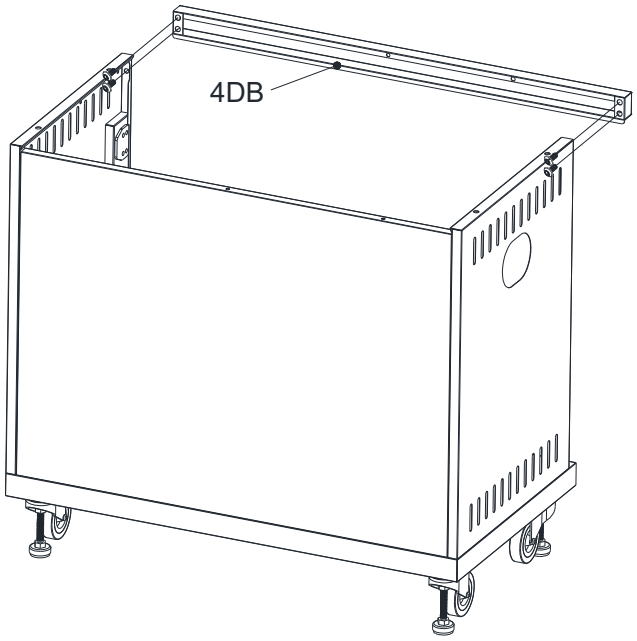
a M6X10 4 PCS

STEP 4



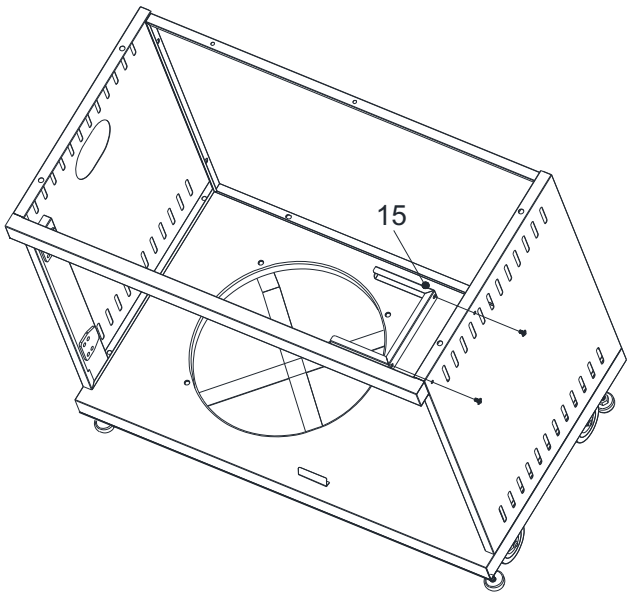
a M6X10 6 PCS

STEP 5



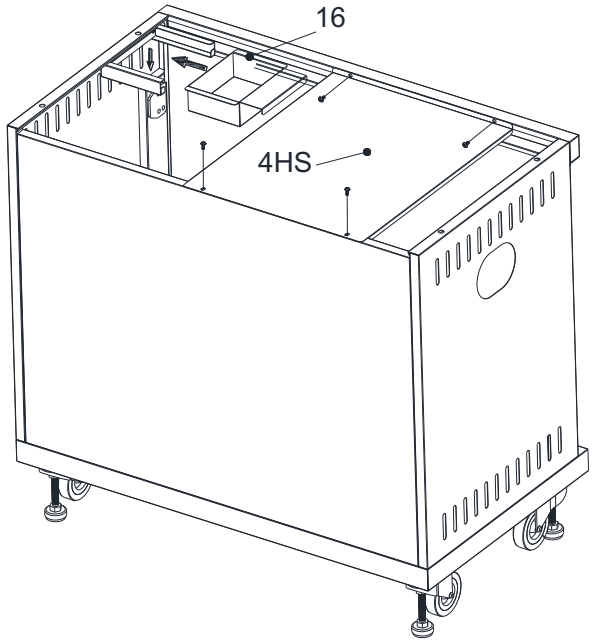
a M6X10 4 PCS

STEP 6



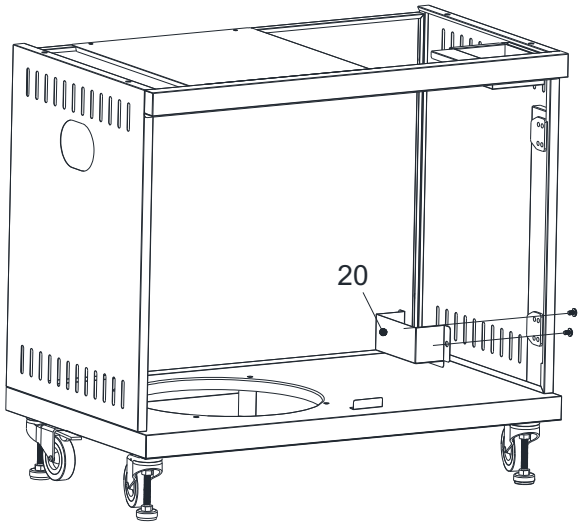
a M6X10 2 PCS

STEP7



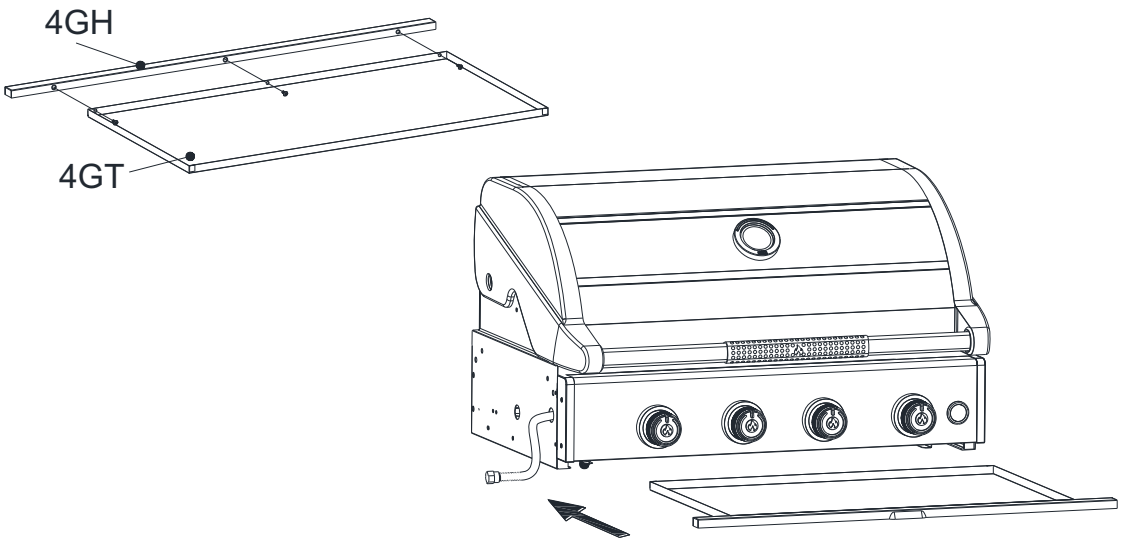
b M4X12 4 PCS

STEP 8



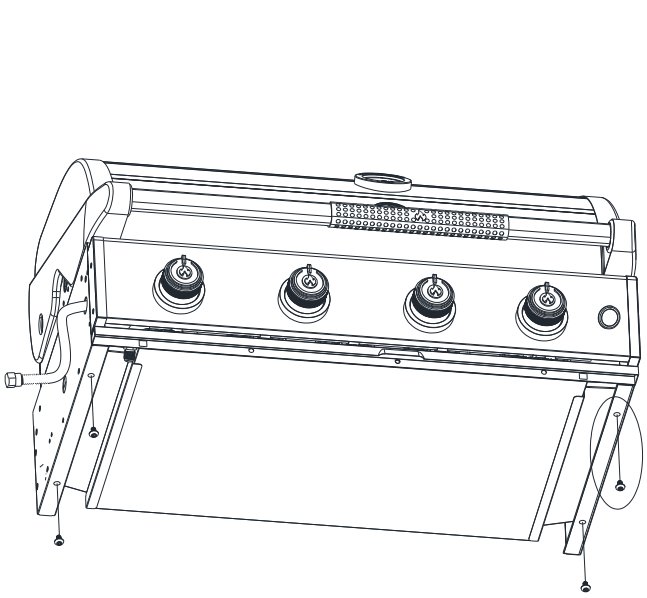
a M6X10 2 PCS

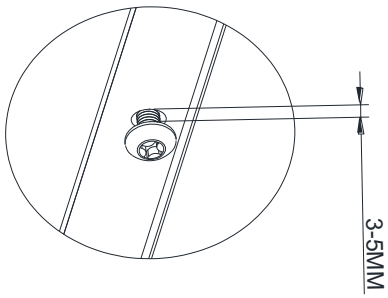
STEP 9



b M4X12 3 PCS

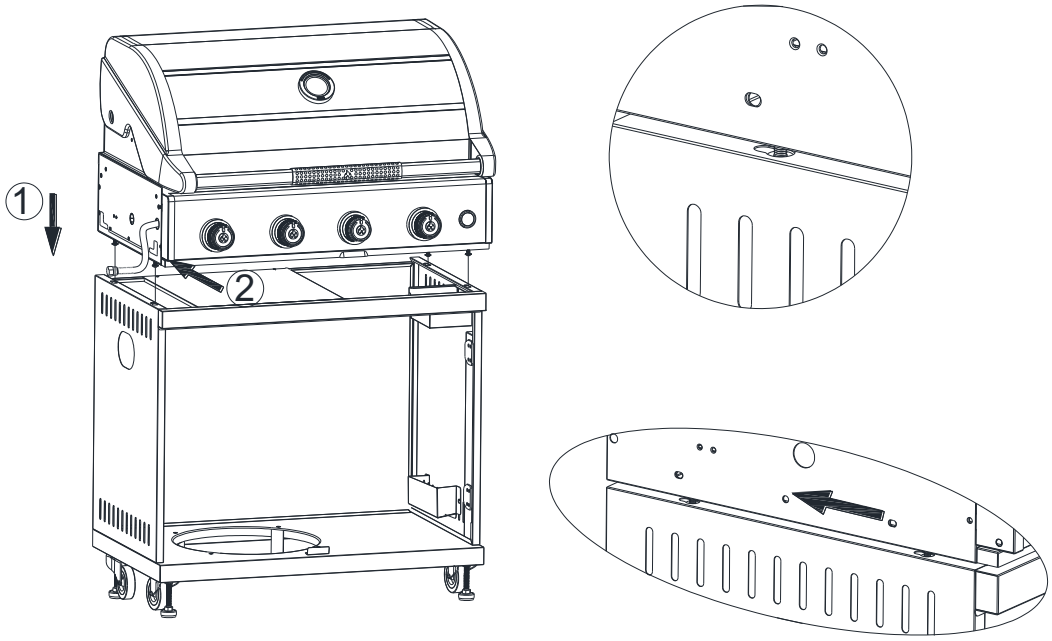
STEP 10



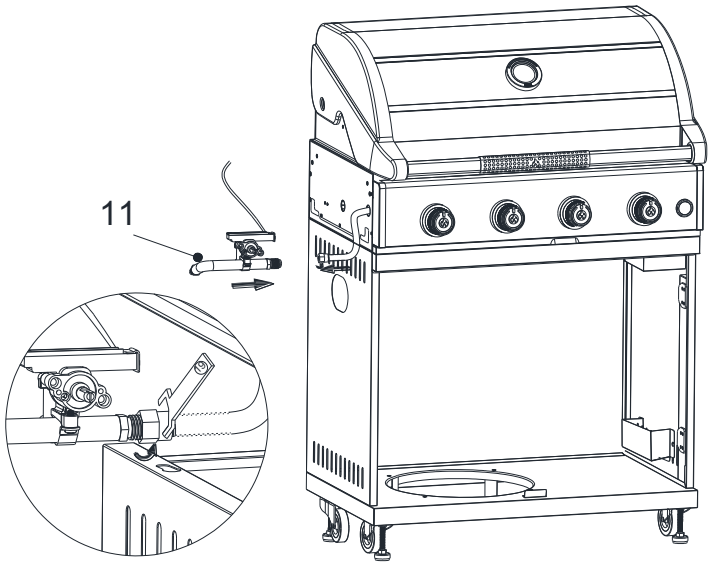


a M6X10 4 PCS

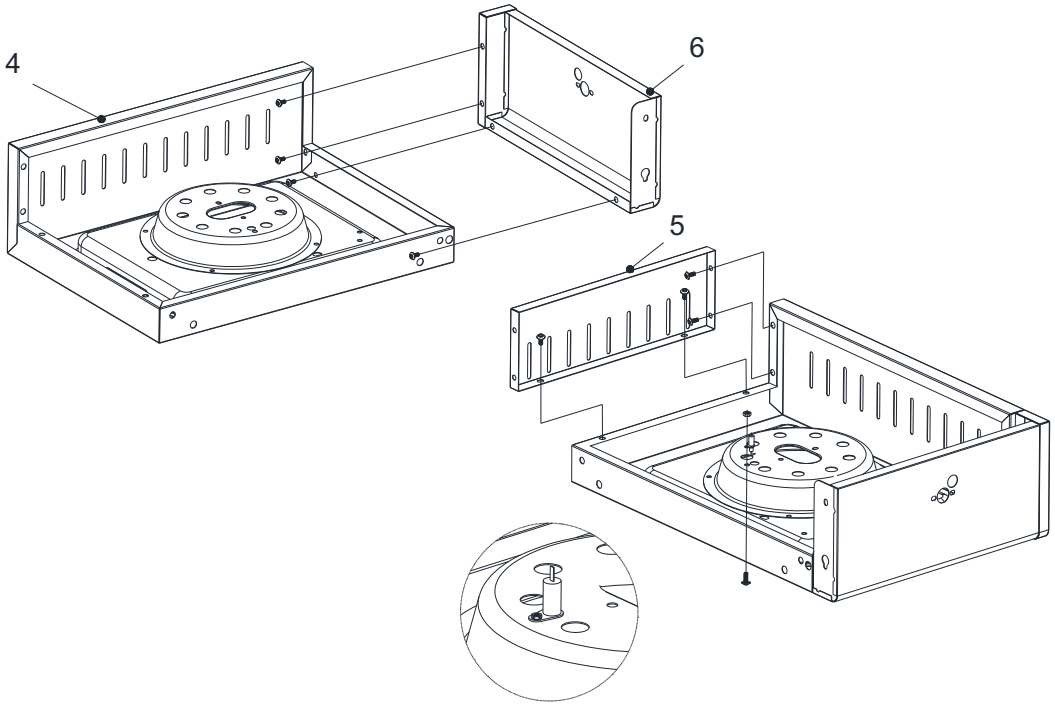
STEP 11



STEP 12

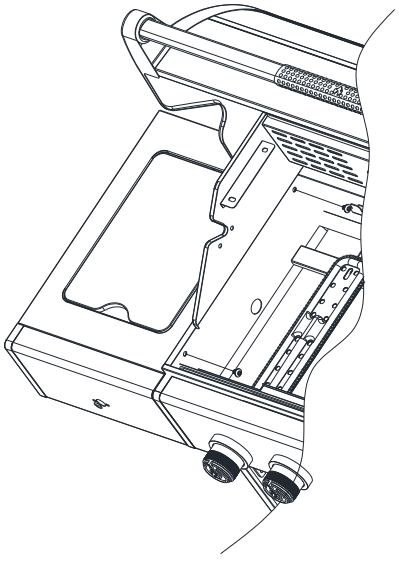


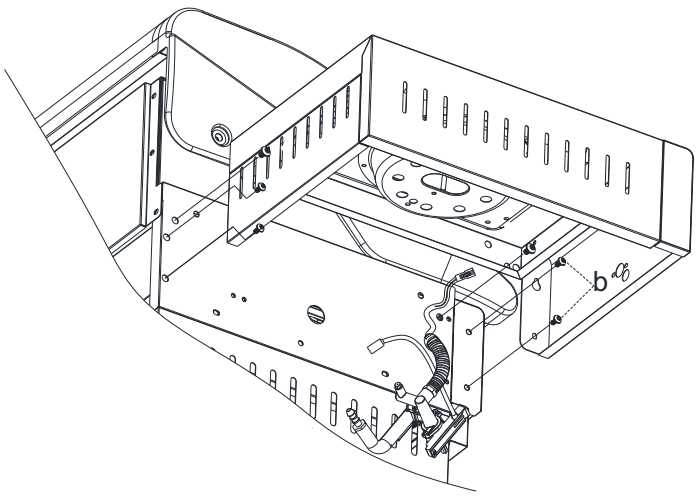
STEP 13



b M4X12		9 PCS
d M4 Nut		1 PCS

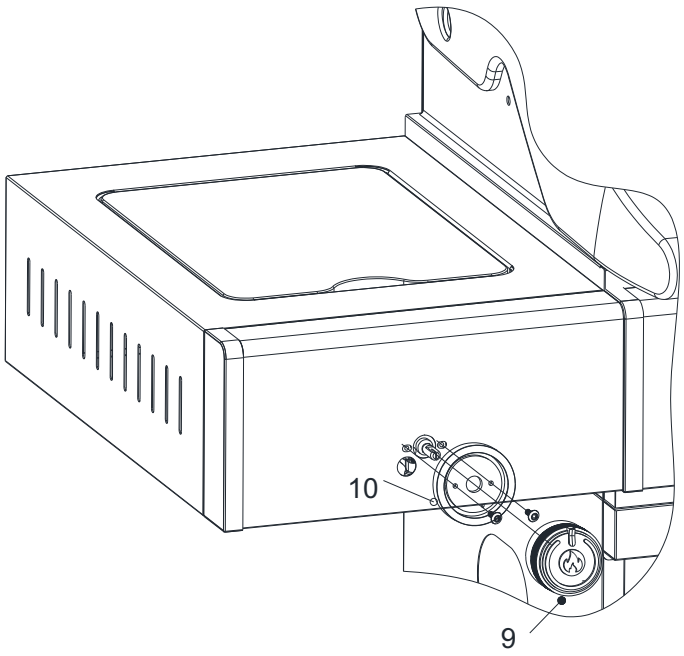
STEP 14





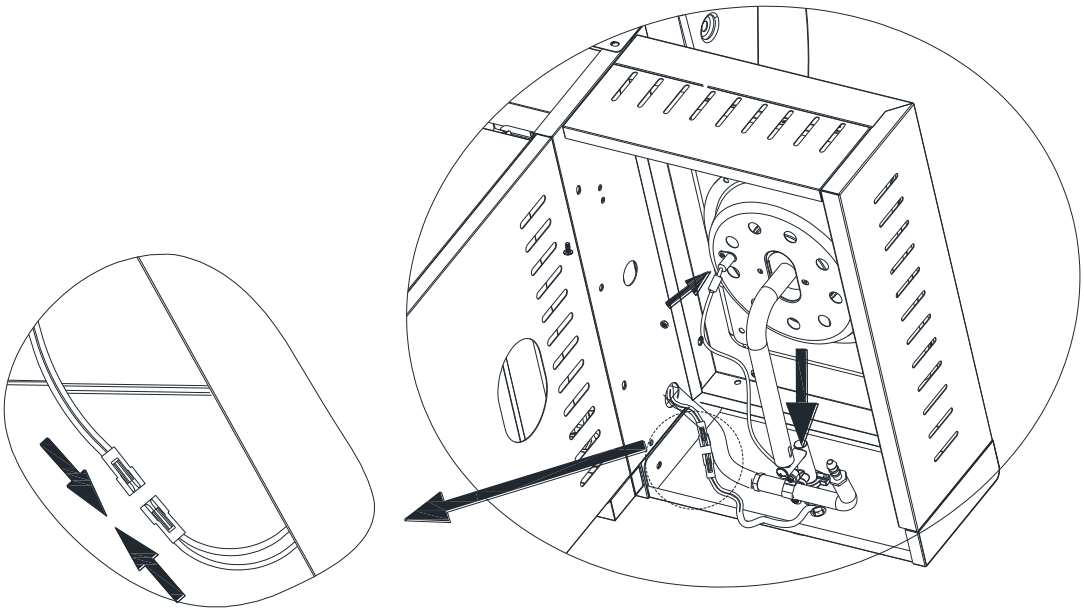
a M6X10		6 PCS
b M4X12		2 PCS

STEP 15

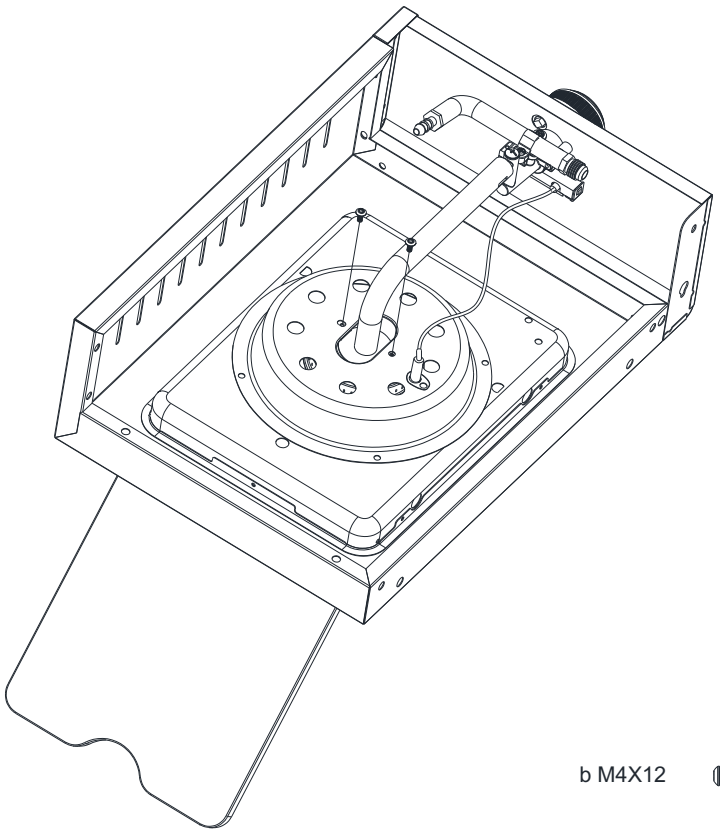


b M4X12 2 PCS

STEP 16

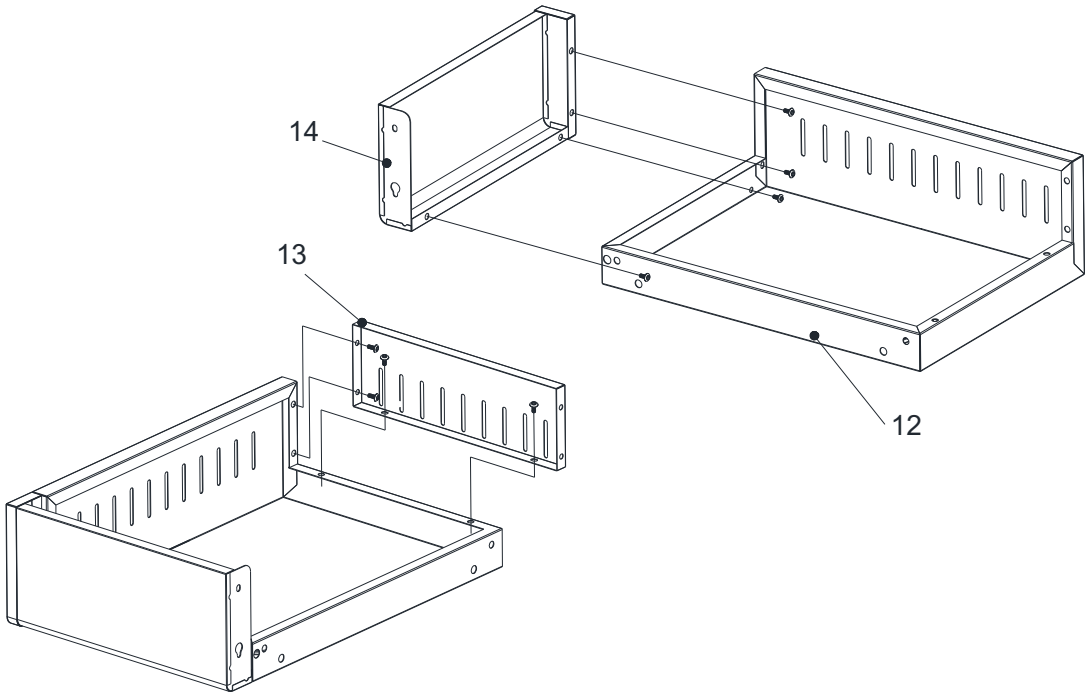


STEP 17



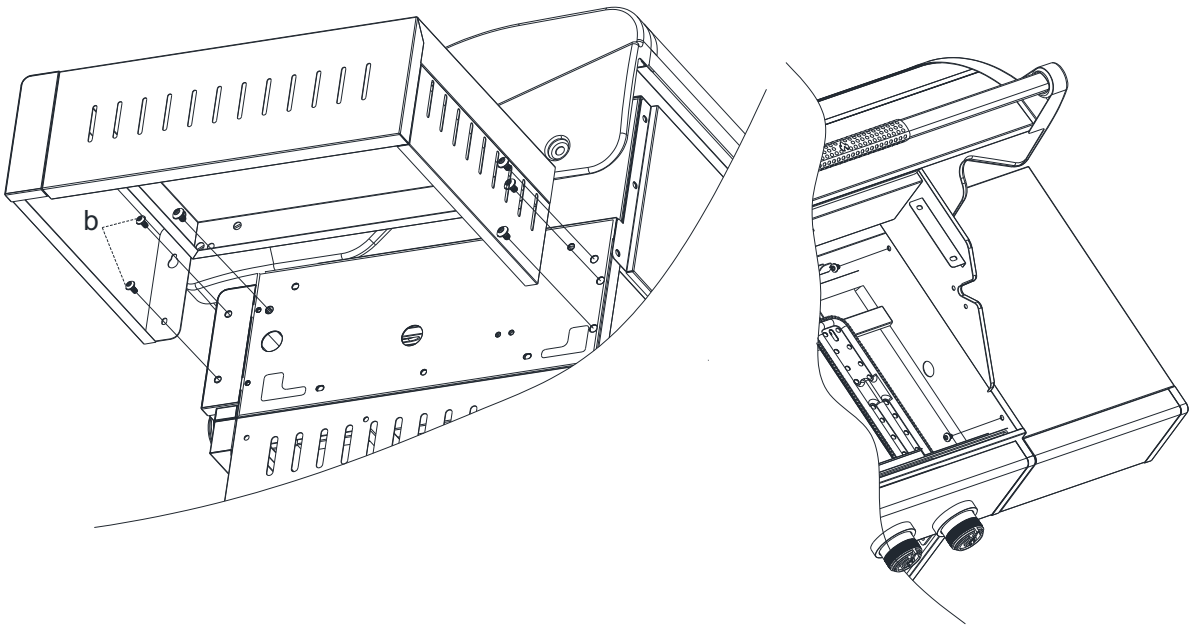
b M4X12 2 PCS

STEP 18



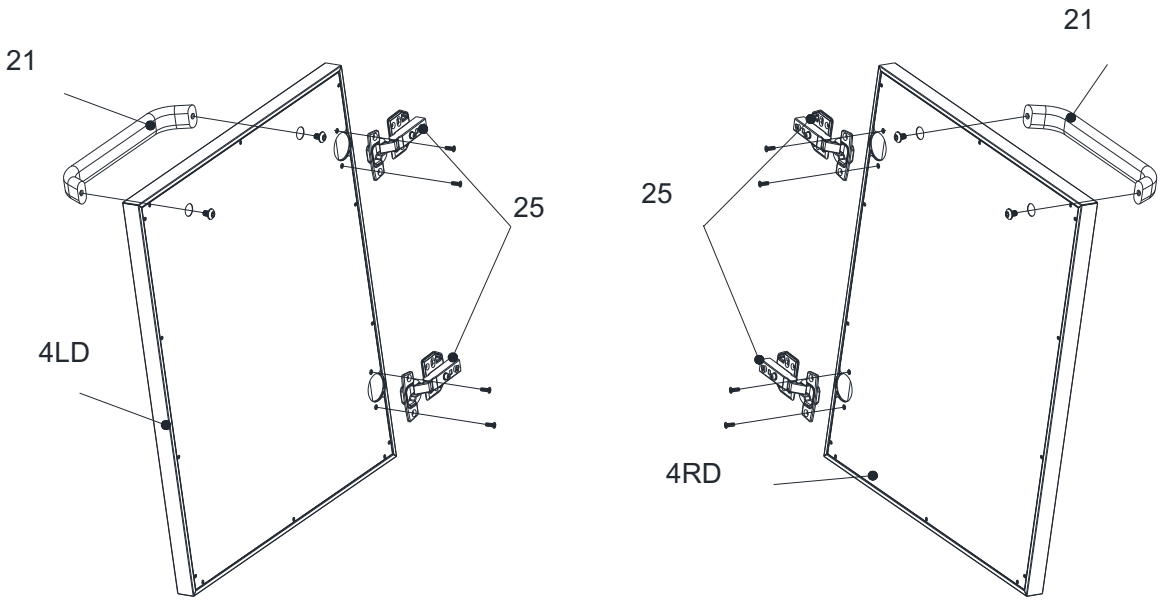
b M4X12 8 PCS

STEP 19



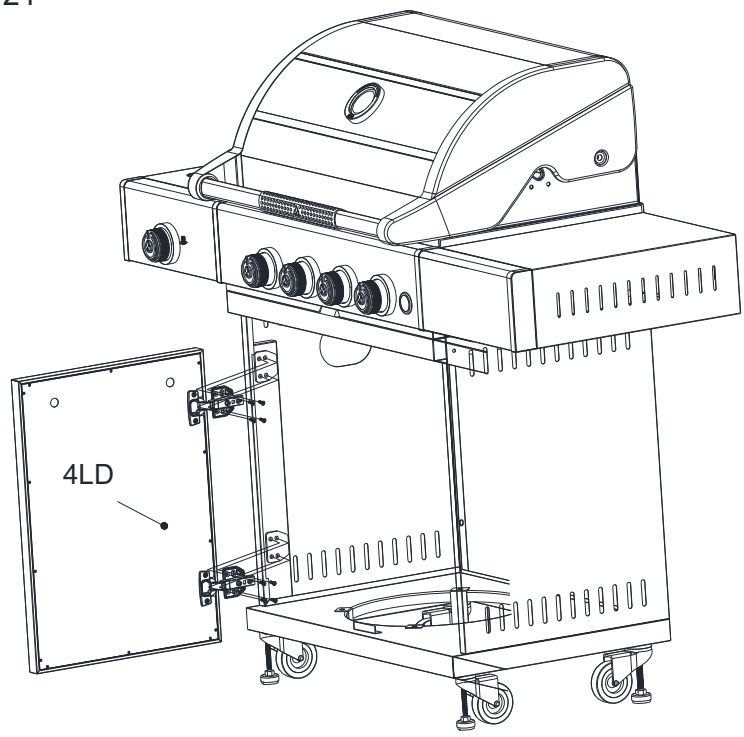
a M6X10 6 PCS
b M4X12 2 PCS

STEP 20



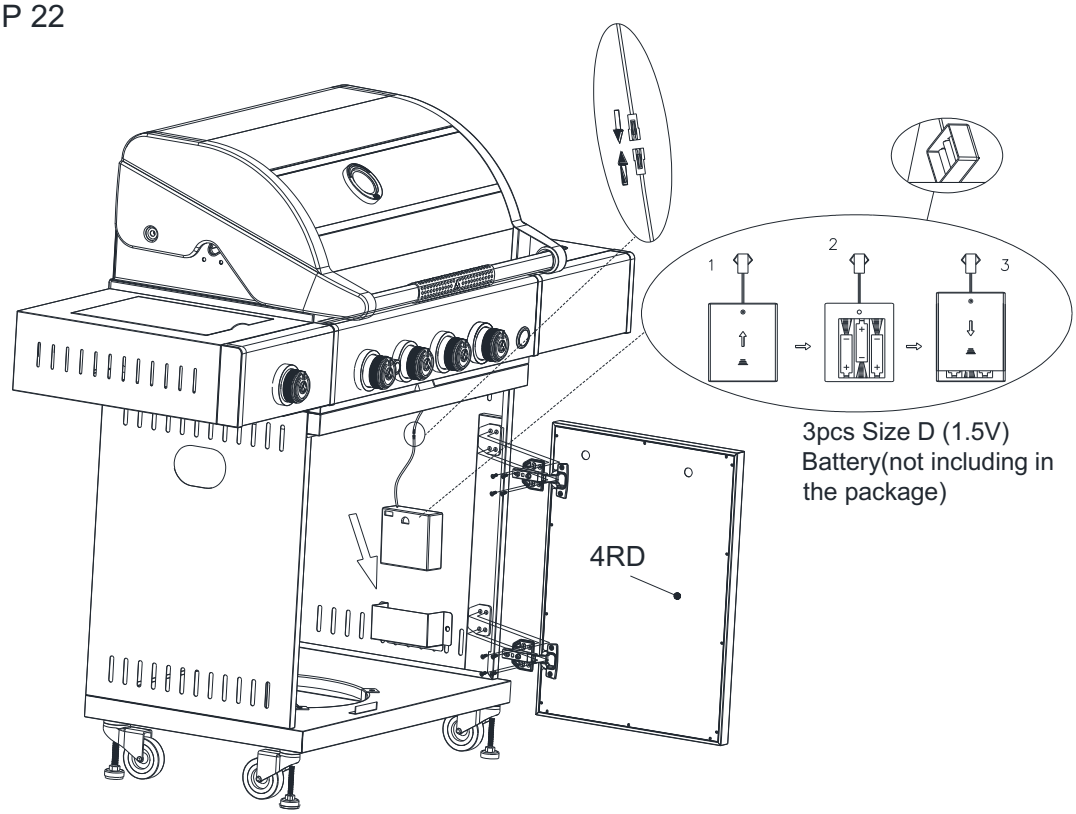
a M6X10 4 PCS
b M4X12 8 PCS

STEP 21



b M4X12 8 PCS

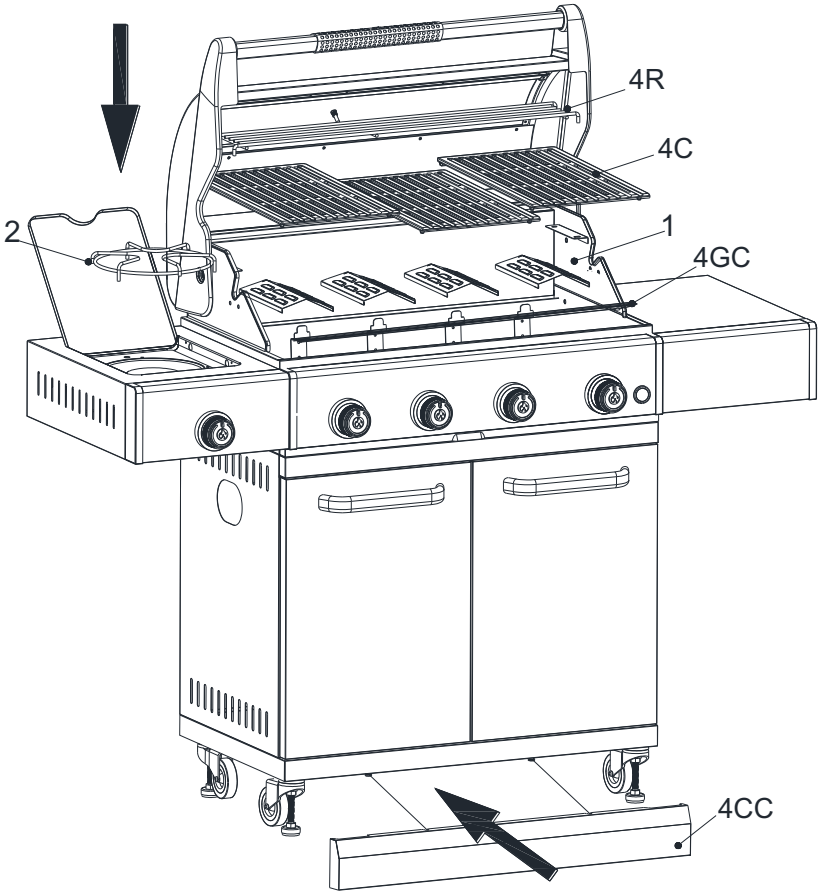
STEP 22

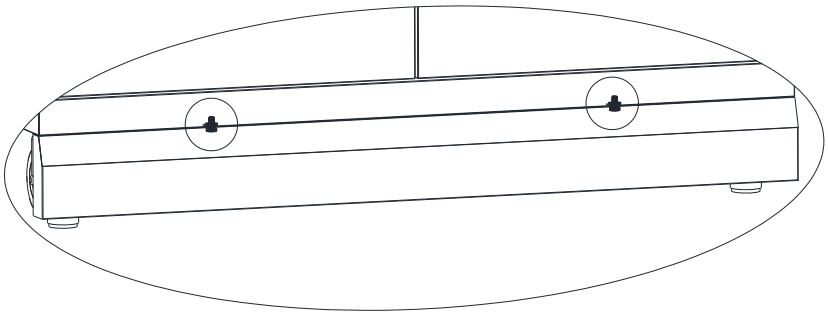


3pcs Size D (1.5V) Battery(not including in the package)

b M4X12 8 PCS

STEP 23





CONNECTING THE LPG GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

The appliance may only be used with butane, propane, or a low-pressure LPG mixture, and with
a suitable low-pressure regulator and a flexible hose. The hose must be securely connected to
the regulator and the appliance with hose clips or screws. Please refer to the technical specification for the appliance's gas pressure.

Use a suitable regulator certified to EN 16129: 2013, suitable hose certified to EN 16436-1. Contact your LPG supplier for further information on suitable regulators and hoses for gas cylinders.

GAS CYLINDER SAFETY

- Always keep the gas cylinder away from any possible ignition in a well-ventilated area.
- Do not smoke while handling the gas cylinder.
- Never store gas cylinders indoors.
- Store away from direct heat in a well-ventilated area.
- Always keep the gas cylinder in an upright position.
- Close the gas cylinder valve when the appliance is not in use.
- Do not subject the gas cylinder to excessive heat.
- Cylinders should never be stored at temperatures above 50°C. Never store gas cylinders close to flames, burners or other heat sources.

THE TYPE OF GAS CYLINDER TO BE USED

There are many different sizes of gas cylinders available. The specs shown here are the maximum that should be used:

Max Capacity: 11kg
Max Height: 590mm
Max Diameter (Bottom): 305mm

REGULATOR & HOSE

- These items are not supplied with the barbecue, but are available separately from your retailer or approved LPG gas distributor. Use only regulators and hoses that are intended for use with LPG at the pressures indicated according to the correct gas pressure and gas type (Refer to technical specification). The service life of a regulator is estimated at 10 years. It is recommended that you change the regulator 5 years after its date of manufacture.
- The hose should be changed when national regulations require it. It is recommended that you change the hose 5 years after its date of manufacture.
- Using an unsuitable regulator or hose is dangerous. Ensure that the products that you have are suitable for use.
- The hose must comply with the standards in force in the country of use. The hose must be a minimum of 0.6 meters long and a maximum of 1.5 meters. A damaged regulator or hose must be replaced. Ensure that the hose is not blocked, kinked or in contact with any part of the barbecue other than the connection point.

LEAKAGE TEST --- DO THIS BEFORE USING THE APPLIANCE.

DO NOT test for gas leakage with an open flame. If you smell gas, turn off the gas supply immediately.

Before each use, you must check for gas leakage as explained in the below procedure:

1. Mix one part washing liquid with three parts water to make 60 to 90 ml of solution.
2. Ensure that the control valve is closed.
3. Connect the regulator to the cylinder and the open/close valve to the burner. Ensure that connections are correctly made and then open the gas inlet valve.
4. Spread the solution over the hose and apply it with a brush. If any bubbles appear, then there is a leak, which must be repaired before the barbecue is used.
5. Test again once the leak has been repaired.
6. Close the gas inlet valve on the cylinder, after the test is complete.
7. If a leak is detected that cannot be repaired, do not attempt any other action but contact your distributor for assistance.

MEASURES TO PERFORM BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME:

When burning off the remaining grease, the appliance produces an unpleasant smoke.
This is normal, the smoke will vanish once the grease has burned out.

After the leakage test, the grease used during factory storage must be burned off from the grill before it can be used. You can burn off the grease by following the instructions below:

1. Open the hood and ignite all burners according to the lighting instructions.
2. Set the burner to “MAX” and let it burn for 5 minutes with the hood open.
3. Close the hood and keep the burner at “MAX” for 10 minutes.
4. Close the regulator valve and turn off the burner.
5. Let the appliance cool down for 15 minutes.
6. Clean the cooking grids with a grill-cleaning brush.
7. Grease the cooking grids with cooking oil.

MEASURES TO PERFORM BEFORE EACH USAGE:

To operate the grill safely and appropriately, you need to perform a few checks before each use. Carefully go through the checklist below:

1. Check that the grill is placed correctly and that there are no flammable materials in the immediate vicinity of the grill.
2. Check that the gas hose is not cracked or torn.
3. Check that the regulator is fastened tightly.
4. Check that the grill’s bottom, grease tray, flame tamer, and burners are clean of grease and marinade. By doing this, you can prevent grease fires.
5. Check that the burner holes are not covered by inserts or webs.
6. Check that there are no bristles from grill brushes stuck to the grill or grids.

LIGHTING INSTRUCTIONS FOR THE MAIN BURNER

1. Open the hood.
2. Turn the regulator valve on.
3. Turn the control knobs clockwise to the “OFF” position.
4. Push down the control knob and turn it anti-clockwise to the ϟ position, this will light the burner.
5. When the first burner has been ignited, ignite the remaining burners like in step 4.
6. Adjust the power of the flame by turning the knob to the MAX/MIN position.
7. If the burner does not light up, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.
8. To switch the barbecue off, close the valve on the cylinder or the switch on the regulator if you have finished using the barbecue, then turn the appliance's control knobs clockwise to the “OFF” position.
9. If the side burner is still in use, just turn the control knobs clockwise to the “OFF” position.

IGNITING THE BURNERS WITH A MATCH (MINIMUM 90MM LENGTH) OR A LONG LIGHTER:

1. Open the hood of the grill.
2. Turn the regulator valve on.
3. Light a long match or lighter.
4. Push down the control knob and turn it anti-clockwise to the “MAX” position.
5. Place a long match or lighter about a centimeter away from the burner.
6. When the first burner has been ignited, you can ignite the remaining burners in order by turning the control knob counter-clockwise.
7. When the first burner has been ignited, you can ignite the remaining burners in order by turning the control knob anti-clockwise between “MAX” and “MIN”.

If the burner does not light up within five seconds, turn the control knob to OFF and try to find a solution in the troubleshooting table. Or contact your retailer or distributor.

LIGHTING INSTRUCTIONS FOR SIDE BURNER:

1. Push down the side burner knob and turn it anti-clockwise to the ϟ position it will light the burner. Observe if the burner has lit. If not, repeat this process.
2. Adjust the power of the flame by turning the knob to the MAX/MIN position.
3. If the burner does not light up, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.
4. To switch the side burner off, close the valve on the cylinder or the switch on the regulator if you have finished using the barbecue, then turn the control knob clockwise to the “OFF” position.

5. If the main burner is still in use, just turn the control knob clockwise to the “OFF” position.

CHECKING THE FLAME

Always check the flame when turning the grill on. The burners have been optimized at the factory, but the small holes on them attract insects to nest and make webs on the burners. When the burners are burning properly, only the tip of the flame is occasionally yellow, and the flame’s color changes from light blue to dark blue from the top down.

MAINTENANCE

Preventing rust

Rust is a chemical process in which iron oxidizes and begins to flake away the metal. This is caused by water that soaks into the metal or comes in contact with the metal frequently over time. As an outdoor appliance made of steel, some surface rust should be expected from time to time. Keeping your grill under cover, clean and dry, goes a long way toward preventing rust from occurring. Some tips are:

1. Ensure cooking surfaces (including flame tamer) are kept clean and dry after cooking, particularly after cooking with marinades. The cooking surface should be rubbed with oil after use.
2. Do not leave the grill out in the rain.
3. Do not store the grill when it is wet. Dry thoroughly first.
4. During both summer and winter, periodically remove the cover to enable the grill to air out, and get rid of any built-up condensation.
5. Light surface rust can be easily removed with a rag, soaked in white vinegar, or using a commercial rust remover. Dry the affected area and apply a coating of rust-preventing fluid, available at most auto stores.
6. Chipped enamel can be treated with touch-up paint to cover the bare metal surface.

CLEANING

Do not wash any parts of the grill in the dishwasher!

a. Cooking Grids

Do not use a steel brush intended for welding to clean the grill, as it may damage the grill’s surfaces. The warranty does not cover damage caused by a steel brush.

If food or marinade is stuck on the grill or grid, do the following:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove food and grease from the surfaces using, for example, paper towels.
3. Ignite the grill as instructed and set the burners to “MAX”.
4. Close the hood and let the grill heat up for 5–10 minutes.
5. Turn off the grill and open the hood, let the grill cool down for 10 minutes.
6. Brush burned food and dirt off with a cleaning brush intended for grills.
7. Grease the cleaned grilling grids with cooking oil using e.g., paper towels or a cooking brush.

b. Grease tray and cup

You can make the cleaning easier by using foil on top of the grease tray to collect any extra food and grease. When cleaning the tray, you only need to remove the dirty foil. A dirty grease tray is the most common cause of grease fires. If you see pieces of food or marinade on the grease tray or cup, you must clean the tray or cup immediately by following the instructions below. The grease tray must not have grease on it.

1. Check that the grill is turned off.
2. Take the grease tray or cup out of the grill.
3. Scrape loose food and grease off using the scraper, or the grill-cleaning brush, or a plastic spatula.
4. Wash the grease tray or cup with mild dishwashing liquid.
5. Dry the grease tray or cup and place it back on the grill.

c. Burners

The grill's burners are the most vital part of the grill's functionality and heating. This is why you need to check their cleanliness and condition regularly. You must remove and check the burners at least twice a year, particularly when the grill has been in storage for a long
time. The small holes on the burners attract insects and spiders which can build nests. Such obstructions cause the flame to burn unevenly and impurely. Obstructions
may cause the flame to flare up outside the gas pipe, which will damage the grill severely.

Clean the burners by following the instructions below:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove the grill grids and heat distributor plates.
3. Remove the burner from the fire box by loosening the mounting screw. The screw is normally located at the back end of the burners.
4. In some grill models, removing the burners requires that you also remove the back plates of
   the grill.
5. Some models can be cleaned even when the burners are in place. The most important
   part is being able to access all of the small gas holes.
6. Use the brass cleaning brush intended for grills to clean the burner surfaces.
7. Ensure that the burner holes are open and clean. You can use a thin wire for this.
8. If the burner is damaged or badly corroded, replace it immediately.
9. At the same time, check that the valve nozzle is clean and intact.
10. Place the cleaned burners back into the grill.

d. Flame tamers

The flame tamers spread the heat evenly on the grilling surface. The surface of the flame tamers also collects food scraps and marinade. Dirty flame tamers decrease the grill's efficiency. Clean the flame tamers by following the instructions below:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove the flame tamers from the grill.

3. Scrape food off the tamers´ surface using the scraper part of the cleaning brush or a plastic
   spatula.
4. Finally, brush off the dirt using a brass cleaning brush intended for grills.
5. If you wish, you can also wash the flame tamers in a sink using mild dishwashing liquid.
6. Dry the flame tamers and place them back into the grill.

e. Other grill components

Chloride and salt may cause the grill to rust. If the grill is being used in the immediate vicinity of seawater or a pool, the grill must be cleaned after every use.

In addition to the components mentioned above, the grill also has many other steel parts that need to be cleaned regularly. You can follow the general instructions below for cleaning such components:

1. Clean the steel parts of the grill with grill cleaning fluid, stainless steel cleaning liquid or mild dishwashing liquid and a cloth.
2. Do not forget to dry the cleaned parts carefully.
3. Do not use detergents for cleaning the control panels and the surfaces with warning labels, as they may remove the text or other labels.
4. Clean all of the grill's outer surfaces at least three times a year so that stains do not stick to the surfaces.
5. Always test the suitability of a new detergent in an unnoticeable spot.

STORAGE

Check these instructions if you stop using the grill for a longer time or if you wish to put the grill into storage for the winter, for example. Proper storage prolongs the grill's service life and keeps it operational for many years. When storing the grill, follow the instructions below:

1. Clean the grill completely according to the instructions in the manual.
2. Turn the grill on and let it warm up for 15 minutes so that all the steel parts dry off.
3. Let the grill cool down.
4. Ensure that all grill grids are greased.
5. If storing the grill outdoors, remove the burners, grids, heating grid and heat distributor plates from the grill. These parts need to be stored in a dry and warm space. It is also recommended that you wrap these parts in newspapers or something similar so that the surfaces do not get scratched.
6. Remove the low-pressure regulator from the gas cylinder.
7. Always store the gas cylinder outdoors and ensure that it is not exposed to heat or sunlight.
8. If the grill is stored outdoors, it is recommended that you purchase a high-quality cover for it that will cover it all the way down. Ensure that air can circulate even under the cover.

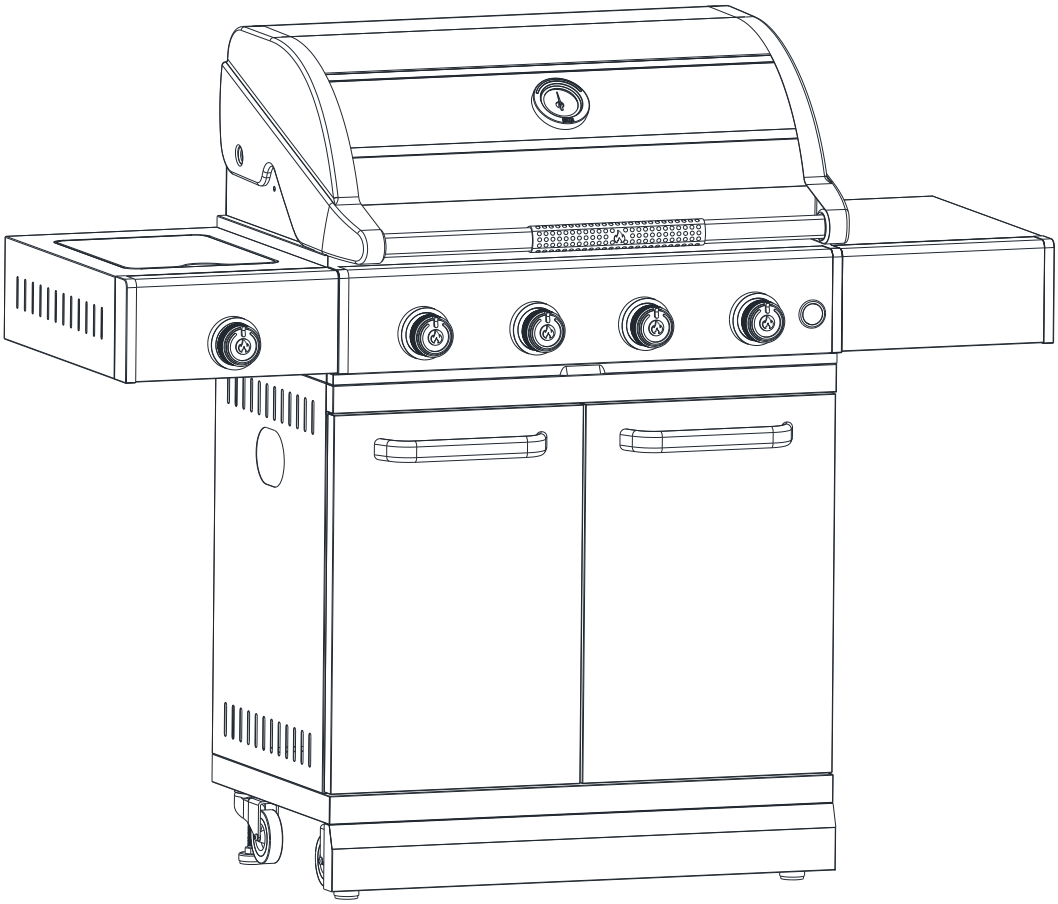
TROUBLESHOOTING

Malfunctions may occur in all grills. These malfunctions are usually easily fixable. If you cannot find a solution for your problem in the table below, please contact the retailer or distributor.

No Gas flow	Regulator valve is off	Turn the regulator valve on
	The regulator is not connected to the gas cylinder properly	Remove the regulator and connect again
	The regulator and hose are faulty	Replace the new regulator and hose
The burner can not ignite with Integrated push-turn piezo	The igniter cables are loose or incorrectly installed. (For side burner)	Check the connections and re-install the cables.
	Faulty assembly of the valve.	Adjust the ignitor to the burner
The burner does not ignite with a match or lighter	The burner's holes are blocked.	Clean the burners according to instructions.
	The burners are not properly attached to the valves.	Check the installation and condition of the burners.
Not heating up properly.	The air supply into the burners is blocked.	Check and clean the burners.
	Too little gas.	Replace the full cylinder.
	Regulator is obstructed.	Check that the gas hose is intact and not twisted.
The flame is uneven, completely yellow or smoking.	The burners do not get sufficient air.	Clean the burners according to instructions.
	There is food, salt or marinade stuck on the burner surface.	Clean the burners according to instructions.
The flame flares up often or the temperature is too high.	Too much grease and marinade on the food.	Wipe any extra grease off.
	The flame tamer or grease tray are too dirty.	Clean the flame tamer or the grease tray from excessive food or grease.
The flame does not stay on.	The wind is too strong.	Move the grill away from the wind.
	Low gas.	Replace the full cylinder.
Flames are visible outside the burners.	Obstruction in the burners.	Check and clean the burners.
	Strong wind.	Move the grill away from wind
The pressure regulator is buzzing or humming.	Hot outdoor temperature.	No actions necessary. A passing situation.
	Full gas cylinder.	

Montage- und Bedienungsanleitung
GRLLR G4S GASGRILL

Wenn ein Teil ausgetauscht werden muss, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundenservice oder Ihrem Vertriebspartner in Verbindung. Die Verwendung von nicht genehmigten Teilen kann beim Gebrauch des Grills ein Sicherheitsrisiko und eine Umweltgefährdung darstellen. Lesen Sie vor der Verwendung des Grills die Anleitung und bewahren Sie sie für zukünftige Verwendungen auf.



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell Nr.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Heizleistung	30.5 kW					
Gas Kategorie	$I_{3+(28-30/37)}$ (V)		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2E}
Gas Typ	Butan	Propan	Butan/Propan oder deren Mischungen			Erdgas
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Verbrauch	2211g/h	2180 g/h	2211g/h	2211 g/h	2211 g/h	2.13 m³/h
Injektorgröße (Hauptbrenner)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Injektorgröße (Seitenbrenner)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Land	$I_{3+(28-30/37)}$	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	$I_{3B/P(30)}$	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT,RU				
	$I_{3B/P(37)}$	PL				
	$I_{3B/P(50)}$	AT,CH,DE,SK				
	I_{2E}	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK, ES,SE,CH,TR				
Identifikationscode	1336DO009 CE 1336-23					
Hersteller	THE GRLLR COMPANY B.V.					
WARNUNG	Nur für den Außenbereich.					
	Lesen Sie die Anweisungen vor der Verwendung des Geräts.					
	Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.					
	Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.					
	Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.					
	Schalten Sie die Gaszufuhr nach Gebrauch am Gaszylinder aus.					
	Ändern Sie das Gerät nicht.					

Zündung: Integrierte Druckdreh-Piezo-Zündung

Das Gerät ist nur für Butan/Propan/LPG geeignet.
WENN Sie Erdgas als Gasversorgung verwenden, lassen Sie bitte den örtlichen Fachmann im Voraus eine Verlängerungsleitung installieren. Das Gewinde am Ende des Gasanschlussstücks sollte direkt und fest mit der Verlängerungsleitung für Erdgasauslässe verbunden sein. Überprüfen Sie vor der Verwendung sorgfältig auf Undichtigkeiten. Für Erdgas-Spezifikationen siehe die technische Spezifikationstabelle.

WARNHINWEISE

- Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Grill richtig installiert, montiert und gewartet wird. Das Nichtbefolgen dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Nur für den Außenbereich.
- Lesen Sie die Anweisungen vor der Verwendung des Geräts.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Schalten Sie die Gaszufuhr nach Gebrauch am Gaszylinder aus. Entfernen Sie den Regler vom Gaszylinder.
- Ändern Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie besonders heiße Komponenten handhaben.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen.
- Lehnen Sie sich während des Gebrauchs nicht über das Gerät.
- Die Gerätespezifikationen finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite der Wagenklappe.
- Beide Seiten und die Rückseite des Grills: Die Seiten und die Rückseite des Grills sollten 1 Meter von Gegenständen entfernt sein, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden, in einer Garage, einem Wohnmobil oder einem anderen geschlossenen Raum oder drinnen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer empfindlichen Oberfläche, da Fett und Marinaden während des normalen Gebrauchs verschüttet und auf das Gerät spritzen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und der Gaszylinder auf einer ebenen Fläche stehen.
- Zünden Sie das Gerät niemals mit geschlossenem Deckel an.
- Ihr Grill verwendet eine 11- oder 15-kg-Gasflasche.
- Lassen Sie die Gasflasche nicht fallen und schlagen Sie nicht darauf. Lagern Sie die Gasflasche nicht an Orten, an denen die Temperatur über +50°C steigen kann.
- Der Seitenbrenner kann nur mit einer flachen Pfanne mit einem Durchmesser zwischen 16 cm und 22 cm verwendet werden.
- ES DARF NICHTS ÜBER DEM GRILL SEIN.
- Der Seitenbrenner kann nur mit einer flachen Pfanne mit einem Durchmesser zwischen 16 cm und 22 cm verwendet werden.
- Nur ein Serviceunternehmen mit Gasinstallationsberechtigung darf die Hauptventile, Düsen und Gasventile des Geräts warten und einstellen.
- Bei Fragen zur Montage oder Bedienung des Geräts wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder LPG-Vertreiber.

Diese Anleitung und Garantie wurden aus dem Englischen in mehrere andere Sprachen übersetzt. Aufgrund der spezialisierten Branche können Übersetzungsfehler auftreten, die sich aus zu wörtlichen Übersetzungen ergeben. Wir übernehmen keine Ansprüche, die sich aus einer fehlerhaften Übersetzung oder einer schlechten Interpretation des Kontexts ergeben. Bei Unstimmigkeiten wird immer auf die englischen oder niederländischen Garantien/Anleitungen Bezug genommen, um kontextbezogene Übersetzungsfehler auszuschließen.

ANSCHLUSS DES LPG-GASZYLINDERS AM GERÄT

Das Gerät darf nur mit Butan, Propan oder einer Niederdruck-LPG-Mischung verwendet werden und erfordert einen geeigneten Niederdruckregler sowie einen flexiblen Schlauch. Der Schlauch muss mit Schlauchklemmen oder Schrauben sicher mit dem Regler und dem Gerät verbunden sein. Bitte beachten Sie die technischen Spezifikationen für den Gasdruck des Geräts.
Verwenden Sie einen geeigneten Regler nach EN 16129: 2013, einen geeigneten Schlauch nach EN 16436-1. Kontaktieren Sie Ihren LPG-Lieferanten für weitere Informationen zu geeigneten Reglern und Schläuchen für Gasflaschen.

SICHERHEIT BEI GASFLASCHEN

- Halten Sie die Gasflasche immer fern von möglichen Zündquellen an einem gut belüfteten Ort.
- Rauchen Sie nicht während des Umgangs mit der Gasflasche.
- Lagern Sie Gasflaschen niemals drinnen.
- Lagern Sie sie fern von direkter Hitze an einem gut belüfteten Ort.
- Halten Sie die Gasflasche immer aufrecht.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Setzen Sie die Gasflasche nicht übermäßiger Hitze aus.
- Gasflaschen sollten niemals bei Temperaturen über 50°C gelagert werden. Lagern Sie Gasflaschen niemals in der Nähe von Flammen, Brennern oder anderen Wärmequellen.

ART DER ZU VERWENDETEN GASFLASCHE

Es gibt viele verschiedene Größen von Gasflaschen. Die hier angegebenen Spezifikationen sind das Maximum, das verwendet werden sollte:

Maximale Kapazität: 11 kg
Maximale Höhe: 590 mm
Maximaler Durchmesser (unten): 305 mm

REGULATOR & SCHLAUCH

- Diese Artikel sind nicht im Lieferumfang des Grills enthalten, können jedoch separat bei Ihrem Händler oder einem autorisierten LPG-Gasvertrieb erworben werden. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für den Einsatz mit LPG bei den angegebenen Drücken und Gasarten vorgesehen sind (siehe technische Spezifikation). Die Lebensdauer eines Reglers wird auf etwa 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler 5 Jahre nach seinem Herstellungsdatum zu wechseln.
- Der Schlauch sollte entsprechend den nationalen Vorschriften gewechselt werden. Es wird empfohlen, den Schlauch 5 Jahre nach seinem Herstellungsdatum zu wechseln.
- Die Verwendung eines ungeeigneten Reglers oder Schlauchs ist gefährlich. Stellen Sie sicher, dass die Produkte, die Sie verwenden, für den vorgesehenen Zweck geeignet sind.
- Der Schlauch muss den gültigen Normen im Land der Verwendung entsprechen. Der Schlauch muss mindestens 0,6 Meter lang und maximal 1,5 Meter lang sein. Ein beschädigter Regler oder Schlauch muss ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt ist oder mit einem Teil des Grills in Berührung kommt, außer am Verbindungspunkt.

LECKAGETEST --- FÜHREN SIE DIES VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUS.

FÜHREN SIE KEINEN Gasleck-Test mit offener Flamme durch. Wenn Sie Gas riechen, schalten Sie sofort die Gaszufuhr aus.

Vor jeder Verwendung müssen Sie auf Gaslecks überprüfen, wie im folgenden Verfahren erklärt:

1. Mischen Sie ein Teil Spülmittel mit drei Teilen Wasser, um 60 bis 90 ml Lösung herzustellen.
2. Stellen Sie sicher, dass das Regelventil geschlossen ist.
3. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche und das Ein-/Ausschaltventil an den Brenner an. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen korrekt hergestellt sind, und öffnen Sie dann das Gas-Einlassventil.
4. Verteilen Sie die Lösung über den Schlauch und tragen Sie sie mit einem Pinsel auf. Wenn Blasen auftreten, gibt es ein Leck, das vor der Verwendung des Grills repariert werden muss.
5. Testen Sie erneut, sobald das Leck repariert wurde.
6. Schließen Sie nach Abschluss des Tests das Gas-Einlassventil an der Gasflasche.
7. Wenn ein Leck festgestellt wird, das nicht repariert werden kann, versuchen Sie keine anderen Maßnahmen, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler um Unterstützung.

MASSNAHMEN VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES PRODUKTS:

Bevor das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, müssen bestimmte Maßnahmen ergriffen werden:

Beim Abbrennen des verbleibenden Fetts erzeugt das Gerät Rauch, der unangenehm riechen kann. Dies ist normal, der Rauch wird verschwinden, sobald das Fett verbrannt ist.

Nach dem Leckagetest muss das während der werksseitigen Lagerung verwendete Fett vom Grill abgebrannt werden, bevor er verwendet werden kann. Sie können das Fett gemäß den folgenden Anweisungen abbrennen:

1. Öffnen Sie die Haube und zünden Sie alle Brenner gemäß den Anweisungen zum Anzünden an.
2. Stellen Sie den Brenner auf "MAX" und lassen Sie ihn 5 Minuten bei geöffneter Haube brennen.
3. Schließen Sie die Haube und halten Sie den Brenner weitere 10 Minuten auf "MAX".
4. Schließen Sie das Regelventil und schalten Sie den Brenner aus.
5. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen.
6. Reinigen Sie die Grillroste mit einer Grillreinigungsbürste.
7. Fetten Sie die Grillroste mit Speiseöl ein.

MASSNAHMEN VOR JEDER VERWENDUNG:

Um den Grill sicher und ordnungsgemäß zu betreiben, müssen Sie vor jeder Verwendung einige Überprüfungen durchführen. Gehen Sie sorgfältig die folgende Checkliste durch:

1. Überprüfen Sie, ob der Grill korrekt aufgestellt ist und sich in unmittelbarer Nähe keine brennbaren Materialien befinden.

2. Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch nicht gerissen oder eingerissen ist.
3. Überprüfen Sie, ob der Regler fest angezogen ist.
4. Überprüfen Sie, ob der Boden des Grills, die Fettschale, der Flammenverteiler und die Brenner frei von Fett und Marinade sind. Auf diese Weise können Sie Fettbrände verhindern.
5. Überprüfen Sie, ob die Brennerlöcher nicht durch Einsätze oder Weben abgedeckt sind.
6. Überprüfen Sie, ob keine Borsten von Grillbürsten am Grill oder den Rosten haften.

ANZÜNDEANLEITUNG FÜR DEN HAUPTBRENNER

1. Öffnen Sie die Haube.
2. Schalten Sie das Regelventil ein.
3. Drehen Sie die Steuerknöpfe im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.
4. Drücken Sie den Steuerknopf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die ϟ Position, um den Brenner zu entzünden.
5. Nachdem der erste Brenner entzündet wurde, entzünden Sie die verbleibenden Brenner wie in Schritt 4.
6. Passen Sie die Flammenkraft an, indem Sie den Knopf auf die MAX/MIN-Position drehen.
7. Wenn der Brenner nicht leuchtet, drehen Sie den Steuerknopf auf „AUS“ und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu entzünden. Wenn es Ihnen nicht gelingt, den Brenner mit dem Piezo-Zünder zu entzünden, können Sie versuchen, den Brenner mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug zu entzünden.
8. Um den Grill auszuschalten, schließen Sie das Ventil an der Gasflasche oder den Schalter am Regler, wenn Sie den Grill nicht mehr verwenden, und drehen Sie die Steuerknöpfe des Geräts im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.
9. Wenn der Seitenbrenner noch in Betrieb ist, drehen Sie die Steuerknöpfe einfach im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.

ENTZÜNDEN DER BRENNER MIT EINEM STREICHHOLZ (MINDESTENS 90 MM LÄNGE) ODER EINEM LANGEN FEUERZEUG:

1. Öffnen Sie die Haube des Grills.
2. Schalten Sie das Regelventil ein.
3. Zünden Sie ein langes Streichholz oder Feuerzeug an.
4. Drücken Sie den Steuerknopf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „MAX“.
5. Platzieren Sie das lange Streichholz oder Feuerzeug etwa einen Zentimeter vom Brenner entfernt.
6. Wenn der erste Brenner entzündet wurde, können Sie die verbleibenden Brenner der Reihe nach entzünden, indem Sie den Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
7. Wenn der erste Brenner entzündet wurde, können Sie die verbleibenden Brenner der Reihe nach entzünden, indem Sie den Steuerknopf zwischen „MAX“ und „MIN“ gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden leuchtet, drehen Sie den Steuerknopf auf AUS und versuchen Sie, eine Lösung in der Problembehandlungstabelle zu finden. Oder wenden Sie sich an Ihren Händler oder Vertreiber.

ANZÜNDEANLEITUNG FÜR DEN SEITENBRENNER:

1. Drücken Sie den Knopf des Seitenbrenners nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die ϟ Position. Dadurch wird der Brenner entzündet. Beachten Sie, ob der Brenner leuchtet. Wenn nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
2. Passen Sie die Flammenkraft an, indem Sie den Knopf auf die MAX/MIN-Position drehen.
3. Wenn der Brenner nicht leuchtet, drehen Sie den Steuerknopf auf „AUS“ und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu entzünden. Wenn es Ihnen nicht gelingt, den Brenner mit dem Piezo-Zünder zu entzünden, können Sie versuchen, den Brenner mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug zu entzünden.
4. Um den Seitenbrenner auszuschalten, schließen Sie das Ventil an der Gasflasche oder den Schalter am Regler, wenn Sie den Grill nicht mehr verwenden, und drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.
5. Wenn der Hauptbrenner noch in Betrieb ist, drehen Sie den Steuerknopf einfach im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.

ÜBERPRÜFUNG DER FLAMME:

Überprüfen Sie immer die Flamme beim Einschalten des Grills. Die Brenner wurden im Werk optimiert, aber die kleinen Löcher ziehen Insekten an, die sich dort niederlassen und Netze auf den Brennern bilden können. Wenn die Brenner ordnungsgemäß brennen, ist nur die Spitze der Flamme gelegentlich gelb, und die Farbe der Flamme ändert sich von oben nach unten von hellblau zu dunkelblau.

WARTUNG:

Rost verhindern

Rost ist ein chemischer Prozess, bei dem Eisen oxidiert und das Metall abblättert. Dies wird durch Wasser verursacht, das in das Metall eindringt oder im Laufe der Zeit häufig mit dem Metall in Kontakt kommt. Als im Freien verwendete Stahlgerät kann gelegentlicher Oberflächenrost erwartet werden. Das Grillgerät sollte trocken, sauber und abgedeckt gehalten werden, um Rost zu verhindern. Hier sind einige Tipps:

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochflächen (einschließlich Flammenverteiler) nach dem Kochen sauber und trocken gehalten werden, insbesondere nach dem Kochen mit Marinaden. Die Kochfläche sollte nach Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
2. Lassen Sie den Grill nicht im Regen stehen.
3. Lagern Sie den Grill nicht, wenn er nass ist. Trocknen Sie ihn erst gründlich.
4. Entfernen Sie während des Sommers und Winters regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill belüftet wird und sich kondensierte Feuchtigkeit abbauen kann.
5. Leichter Oberflächenrost kann leicht mit einem in Weißweinessig getränkten Tuch oder einem handelsüblichen Rostentferner entfernt werden. Trocknen Sie die betroffene Stelle und tragen Sie eine Schicht rostverhindernde Flüssigkeit auf, die in den meisten Autozubehörläden erhältlich ist.
6. Abgeplatzter Emaille kann mit Retuschierfarbe behandelt werden, um die blanken Metalloberflächen abzudecken.

REINIGUNG:

Nicht in der spülmaschine waschen!

a. Grillroste:

Verwenden Sie keine für Schweißarbeiten vorgesehene Drahtbürste, da dies die Oberflächen des Grills beschädigen kann. Die Garantie deckt keine durch eine Drahtbürste verursachten Schäden.

Wenn Lebensmittel oder Marinade am Grillrost haften, gehen Sie wie folgt vor:

1. Überprüfen Sie, ob der Grill ausgeschaltet ist.
2. Entfernen Sie Lebensmittel- und Fettreste von den Oberflächen, z. B. mit Papiertüchern.
3. Zünden Sie den Grill gemäß den Anweisungen an und stellen Sie die Brenner auf „MAX“.
4. Schließen Sie die Haube und lassen Sie den Grill 5–10 Minuten aufheizen.
5. Schalten Sie den Grill aus, öffnen Sie die Haube und lassen Sie den Grill 10 Minuten abkühlen.
6. Bürsten Sie verbrannte Lebensmittel und Schmutz mit einer für Grills vorgesehenen Reinigungsbürste ab.
7. Fetten Sie die gereinigten Grillroste mit Speiseöl ein, z. B. mit Papiertüchern oder einem Kochpinsel.

b. Fettauffangschale und -becher:

Sie können die Reinigung erleichtern, indem Sie oben auf die Fettauffangschale Folie legen, um überschüssige Lebensmittel und Fett aufzufangen. Bei der Reinigung der Schale müssen Sie nur die verschmutzte Folie entfernen. Eine verschmutzte Fettauffangschale ist die häufigste Ursache für Fettbrände. Wenn Sie Essensreste oder Marinade auf der Fettauffangschale oder im Becher sehen, müssen Sie die Schale oder den Becher sofort reinigen, indem Sie die folgenden Anweisungen befolgen. Die Fettauffangschale darf kein Fett enthalten.

1. Überprüfen Sie, ob der Grill ausgeschaltet ist.
2. Nehmen Sie die Fettauffangschale oder den Becher aus dem Grill.
3. Kratzen Sie lose Essensreste und Fett mit dem Schaber, der Grillreinigungsbürste oder einem Kunststoffspatel ab.
4. Reinigen Sie die Fettauffangschale oder den Becher mit mildem Geschirrspülmittel.
5. Trocknen Sie die Fettauffangschale oder den Becher und setzen Sie sie wieder in den Grill ein.

c. Brenner:

Die Brenner des Grills sind der wichtigste Teil der Funktionalität und Heizung des Grills. Deshalb müssen Sie ihre Sauberkeit und ihren Zustand regelmäßig überprüfen. Sie sollten die Brenner mindestens zweimal im Jahr entfernen und überprüfen, insbesondere wenn der Grill längere Zeit gelagert wurde. Die kleinen Löcher in den Brennern ziehen Insekten und Spinnen an, die Nester bauen können. Solche Verstopfungen führen dazu, dass die Flamme ungleichmäßig und unrein brennt. Verstopfungen können dazu führen, dass die Flamme außerhalb des Gasrohrs hochschlägt, was den Grill erheblich beschädigen kann.

Reinigen Sie die Brenner gemäß den folgenden Anweisungen:

1. Überprüfen Sie, ob der Grill ausgeschaltet ist.
2. Entfernen Sie die Grillroste und die Hitzeverteilerplatten.
3. Lösen Sie die Brenner aus der Feuerbox, indem Sie die Montageschraube lösen. Die Schraube befindet sich normalerweise am hinteren Ende der Brenner.
4. Bei einigen Grillmodellen erfordert das Entfernen der Brenner auch das Entfernen der Rückplatten des Grills.
5. Einige Modelle können auch gereinigt werden, wenn sich die Brenner an ihrem Platz befinden. Das Wichtigste ist der Zugang zu allen kleinen Gaslöchern.
6. Verwenden Sie die für Grills vorgesehene Messingbürste, um die Oberflächen der Brenner zu reinigen.
7. Stellen Sie sicher, dass die Brennerlöcher offen und sauber sind. Sie können dazu einen dünnen Draht verwenden.
8. Wenn der Brenner beschädigt oder stark korrodiert ist, ersetzen Sie ihn sofort.
9. Überprüfen Sie gleichzeitig, ob die Ventildüse sauber und intakt ist.
10. Setzen Sie die gereinigten Brenner wieder in den Grill ein.

d. Hitzeverteiler (Flame Tamers):

Die Flame Tamers verteilen die Hitze gleichmäßig auf der Grillfläche. Die Oberfläche der Flame Tamers sammelt auch Essensreste und Marinaden. Schmutzige Flame Tamers verringern die Effizienz des Grills. Reinigen Sie die Flame Tamers gemäß den folgenden Anweisungen:

1. Überprüfen Sie, ob der Grill ausgeschaltet ist.
2. Entfernen Sie die Flame Tamers aus dem Grill.
3. Kratzen Sie Lebensmittel von der Oberfläche der Flame Tamers mit dem Schaber der Reinigungsbürste oder einem Kunststoffspatel ab.
4. Bürsten Sie schließlich den Schmutz mit einer für Grills vorgesehenen Messingbürste ab.
5. Wenn Sie möchten, können Sie die Flame Tamers auch in einem Waschbecken mit mildem Geschirrspülmittel abwaschen.
6. Trocknen Sie die Flame Tamers und setzen Sie sie wieder in den Grill ein.

e. Andere Grillkomponenten:

Chlorid und Salz können dazu führen, dass der Grill rostet. Wenn der Grill in unmittelbarer Nähe von Meerwasser oder einem Pool verwendet wird, muss der Grill nach jeder Verwendung gereinigt werden.
Zusätzlich zu den oben genannten Komponenten hat der Grill viele andere Stahlteile, die regelmäßig gereinigt werden müssen. Sie können den allgemeinen Anweisungen unten folgen, um solche Komponenten zu reinigen:

1. Reinigen Sie die Stahlteile des Grills mit Grillreiniger, Edelstahlreiniger oder mildem Geschirrspülmittel und einem Tuch.
2. Vergessen Sie nicht, die gereinigten Teile sorgfältig zu trocknen.
3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für die Reinigung der Bedienfelder und der Oberflächen mit Warnhinweisen, da sie den Text oder andere Etiketten entfernen können.
4. Reinigen Sie alle äußeren Oberflächen des Grills mindestens dreimal im Jahr, damit Flecken nicht an den Oberflächen haften bleiben.
5. Testen Sie die Eignung eines neuen Reinigungsmittels immer an einer unauffälligen Stelle.

LAGERUNG

Beachten Sie diese Anweisungen, wenn Sie den Grill für eine längere Zeit nicht verwenden oder ihn beispielsweise für den Winter einlagern möchten. Eine ordnungsgemäße Lagerung verlängert die Lebensdauer des Grills und hält ihn über viele Jahre funktionsfähig. Befolgen Sie beim Einlagern des Grills die folgenden Anweisungen:

1. Reinigen Sie den Grill vollständig gemäß den Anweisungen im Handbuch.
2. Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn 15 Minuten lang aufheizen, damit alle Stahlteile trocknen können.
3. Lassen Sie den Grill abkühlen.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Grillroste eingefettet sind.
5. Wenn Sie den Grill im Freien lagern, entfernen Sie die Brenner, Roste, Heizrost und Hitzeverteilerplatten vom Grill. Diese Teile müssen an einem trockenen und warmen Ort aufbewahrt werden. Es wird auch empfohlen, diese Teile in Zeitungspapier oder etwas Ähnlichem zu wickeln, damit die Oberflächen nicht zerkratzt werden.
6. Entfernen Sie den Niederdruckregler vom Gaszylinder.
7. Lagern Sie den Gaszylinder immer im Freien und stellen Sie sicher, dass er weder Hitze noch direktem Sonnenlicht ausgesetzt ist.
8. Wenn der Grill im Freien gelagert wird, empfiehlt es sich, eine hochwertige Abdeckung zu kaufen, die ihn vollständig abdeckt. Stellen Sie sicher, dass unter der Abdeckung auch Luft zirkulieren kann.

Fehlerbehebung

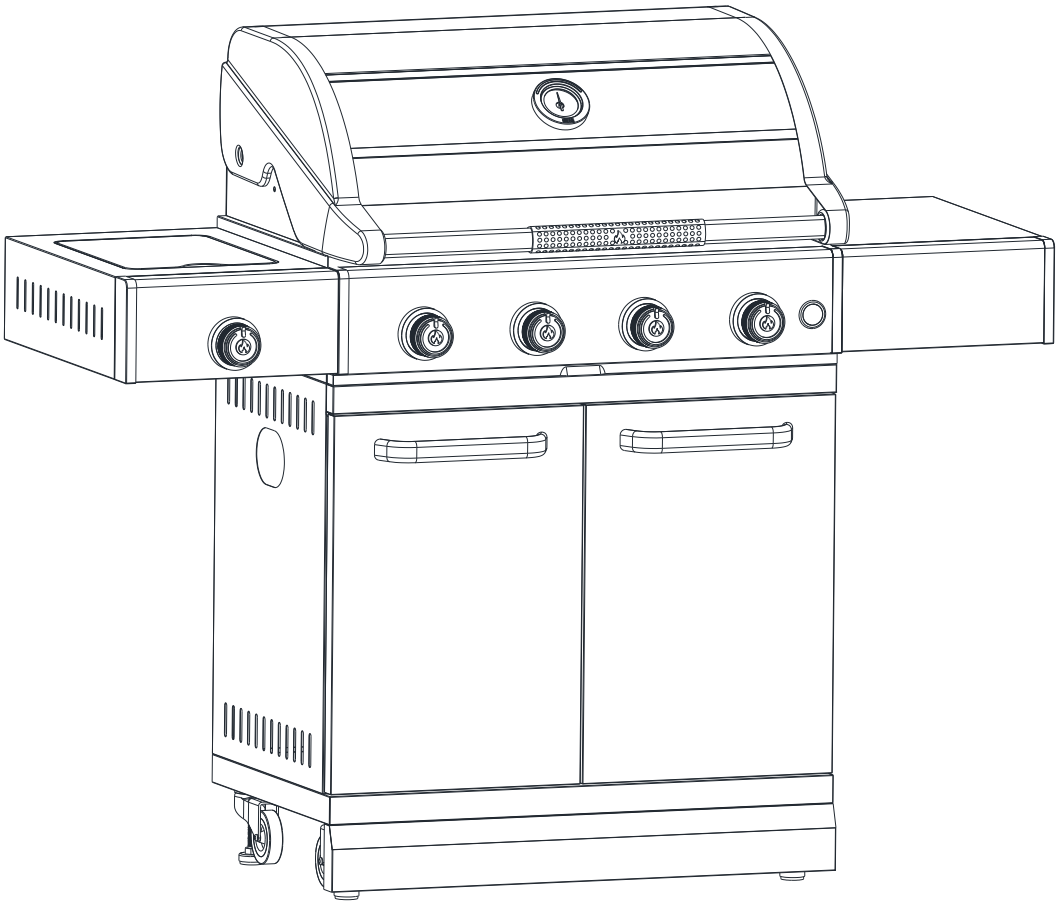
In allen Grills können Störungen auftreten. Diese Störungen sind normalerweise leicht zu beheben. Wenn Sie für Ihr Problem keine Lösung in der unten stehenden Tabelle finden können, kontaktieren Sie bitte den Händler oder Distributor.

Kein Gasfluss	Der Regulatorknopf ist ausgeschaltet.	Den Regulatorknopf einschalten.
	Der Regler ist nicht ordnungsgemäß mit der Gasflasche verbunden.	Den Regler entfernen und erneut anschließen.
	Der Regler und der Schlauch sind fehlerhaft.	Einen neuen Regler und Schlauch einsetzen.
Der Brenner kann nicht mit integriertem Drück-Dreh-Piezo gezündet werden.	Die Zündkabel sind locker oder falsch installiert. (Für den Seitenbrenner)	Die Verbindungen überprüfen und die Kabel erneut installieren.
	Fehlerhafte Montage des Ventils.	Den Zünder auf den Brenner einstellen.
Der Brenner lässt sich nicht mit einem Streichholz oder Feuerzeug entzünden.	Die Löcher des Brenners sind blockiert.	Die Brenner gemäß den Anweisungen reinigen.
	Die Brenner sind nicht ordnungsgemäß an den Ventilen befestigt.	Die Installation und den Zustand der Brenner überprüfen.
Erhitzt sich nicht ordnungsgemäß.	Die Luftzufuhr in die Brenner ist blockiert.	Die Brenner überprüfen und reinigen.
	Zu wenig Gas.	Die volle Gasflasche ersetzen.
	er Regler ist blockiert.	Sicherstellen, dass der Gasschlauch intakt ist und nicht verdreht.
Die Flamme ist ungleichmäßig, komplett gelb oder qualmt.	Die Brenner erhalten nicht genügend Luft.	Die Brenner gemäß den Anweisungen reinigen.
	Essen, Salz oder Marinade haftet auf der Brenneroberfläche.	Die Brenner gemäß den Anweisungen reinigen.
Die Flamme flackert oft auf oder die Temperatur ist zu hoch.	Zu viel Fett und Marinade auf dem Essen.	Überschüssiges Fett abwischen.
	Der Flammenverteiler oder die Fettschale sind zu schmutzig.	Den Flammenverteiler oder die Fettschale von überschüssigem Essen oder Fett reinigen.
Die Flamme bleibt nicht an.	Der Wind ist zu stark.	Den Grill vor dem Wind schützen.
	Geringer Gasstand.	Die volle Gasflasche ersetzen.
Flammen sind außerhalb der Brenner sichtbar.	Blockade in den Brennern.	Die Brenner überprüfen und reinigen.
	Starker Wind.	Den Grill vor dem Wind schützen.
Der Druckregler surrt oder summt.	Hohe Außentemperatur.	Keine Maßnahmen erforderlich. Eine vorübergehende Situation.
	Volle Gasflasche.	

Manuel d'assemblage et d'utilisation

GRLLR G4S BARBECUE À GAZ

Si une pièce doit être remplacée, veuillez contacter notre service client ou votre distributeur. L'utilisation de pièces non homologuées pourrait présenter un risque pour la sécurité lors de l'utilisation du barbecue et un risque pour l'environnement.
Lisez le manuel avant d'utiliser le gril et conservez-le pour une utilisation future.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Numéro de modèle.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Taux de chaleur	18.4 kW					
Gas Category	$I_{3+(28-30/37)}$ (V)		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2E}
Catégorie de gaz	Butane	Propane	Butane/Propane ou leurs mélanges			Gaz naturel
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consommation	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Taille de l'injecteur (Brûleur principal)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Taille de l'injecteur (Veilleuse)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Pays	$I_{3+(28-30/37)}$	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	$I_{3B/P(30)}$	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT,RU				
	$I_{3B/P(37)}$	PL				
	$I_{3B/P(50)}$	AT,CH,DE,SK				
	I_{2E}	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK, ES,SE,CH,TR				
Code d'identification	1336DO053 CE 1336-23					
Fabricant	THE GRLLR COMPANY B.V.					
AVERTISSEMENT	Utilisation en extérieur uniquement.					
	Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.					
	Attention : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.					
	Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.					
	Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.					
	Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.					
	Ne modifiez pas l'appareil.					

Éclairage : Piézo-poussoir intégré

L'appareil convient uniquement au Butane/Propane/GPL.
LORSQUE vous utilisez du GAZ NATUREL comme alimentation en gaz, veuillez demander au professionnel local d'installer le tuyau d'extension à l'avance. Le filetage à l'extrémité du raccord d'entrée de gaz doit être directement et étroitement connecté au tuyau d'extension de sortie de gaz naturel. Vérifiez soigneusement l'absence de fuite avant utilisation. Pour les spécifications du gaz naturel, veuillez vous référer au tableau des spécifications techniques.

INFORMATIONS D'AVERTISSEMENT

- Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et vous assurer que votre barbecue est correctement installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures graves et/ou des dommages matériels.
- Utilisation en extérieur uniquement.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation. Et retirez le régulateur de la bouteille de gaz.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.
- Ne permettez pas aux enfants de faire fonctionner l'appareil.
- Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lors de son utilisation.
- Les spécifications de l'appareil se trouvent sur l'étiquette de notation, à l'arrière de la porte du chariot.
- Des deux côtés et derrière le barbecue : les côtés et l'arrière du barbecue doivent être à 1 mètre de tout objet susceptible de gêner son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil à côté de murs, dans un garage, un camping-car, un autre espace fermé ou à l'intérieur.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface sensible, car la graisse et les marinades peuvent se répandre et éclabousser l'appareil pendant une utilisation normale.
- Assurez-vous que l'appareil et la bouteille de gaz sont sur une surface plane.
- N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle fermé.
- Votre barbecue utilise une bouteille de gaz de 11 ou 15 kg.
- Ne laissez pas tomber ou heurter la bouteille de gaz. Ne stockez pas la bouteille de gaz dans des endroits où la température pourrait dépasser +50°C.
- Le brûleur latéral ne peut être utilisé qu'avec une poêle à fond plat d'un diamètre compris entre 16 cm et 22 cm.
- IL NE DOIT Y AVOIR RIEN AU-DESSUS DU BARBECUE.
- Le brûleur latéral ne peut être utilisé qu'avec une poêle à fond plat d'un diamètre compris entre 16 cm et 22 cm.
- Seule une entreprise de service autorisée pour l'installation de gaz peut entretenir et ajuster les vannes principales, les buses et les robinets de gaz de l'appareil.
- Pour toute question concernant l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil, veuillez contacter votre revendeur ou distributeur de GPL.

Ce manuel et cette garantie ont été traduits de l'anglais vers plusieurs autres langues. En raison de l'industrie spécialisée, des erreurs de traduction peuvent se produire en raison de la traduction trop littérale des phrases. Nous ne couvrons pas les réclamations résultant d'une mauvaise traduction ou d'une interprétation incorrecte du contexte. À la société GRLLR, nous nous efforçons toujours d'aider nos clients et partenaires du mieux que nous pouvons. Les désaccords se réfèreront toujours aux garanties/manuel en anglais ou en néerlandais pour exclure les erreurs de traduction contextuelles.

DESSINS EXPLICATIFS

Voir page 5

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ GPL À L'APPAREIL

L'appareil ne peut être utilisé qu'avec du butane, du propane ou un mélange de GPL basse pression, et avec un régulateur basse pression adapté et un tuyau flexible. Le tuyau doit être solidement raccordé au régulateur et l'appareil avec des colliers de serrage ou des vis. Veuillez vous référer aux spécifications techniques pour connaître la pression du gaz de l'appareil.

Utiliser un détendeur adapté certifié EN 16129 : 2013, un tuyau adapté certifié EN 16436-1. Contactez votre fournisseur de GPL pour plus d'informations sur les régulateurs et tuyaux adaptés aux bouteilles de gaz.

SÉCURITÉ DES BOUTEILLES DE GAZ

- Gardez toujours la bouteille de gaz à l'écart de toute inflammation possible dans un endroit bien ventilé.
- Ne fumez pas en manipulant la bouteille de gaz.
- Ne stockez jamais les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Conserver à l'abri de la chaleur directe dans un endroit bien ventilé.
- Gardez toujours la bouteille de gaz en position verticale.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne soumettez pas la bouteille de gaz à une chaleur excessive.
- Les bouteilles ne doivent jamais être stockées à des températures supérieures à 50°C. Ne stockez jamais les bouteilles de gaz à proximité de flammes, de brûleurs ou d'autres sources de chaleur.

LE TYPE DE BOUTEILLE DE GAZ À UTILISER

Il existe de nombreuses tailles différentes de bouteilles de gaz. Les spécifications indiquées ici correspondent au maximum à utiliser :

Capacité maximale: 11 kg
Hauteur maximale: 590mm
Diamètre maximum (en bas): 305 mm

RÉGULATEUR ET TUYAU

- Ces éléments ne sont pas fournis avec le barbecue, mais sont disponibles séparément chez votre revendeur ou distributeur agréé de gaz GPL. Utilisez uniquement des détendeurs et des tuyaux destinés à être utilisés avec du GPL aux pressions indiquées en fonction de la pression et du type de gaz corrigé (voir les spécifications techniques). La durée de vie d'un régulateur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur 5 ans après sa date de fabrication.
- Le tuyau doit être changé lorsque la réglementation nationale l'exige. Il est recommandé de changer le tuyau 5 ans après sa date de fabrication.
- L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau inadapté est dangereuse. Assurez-vous que les produits dont vous disposez sont adaptés à l'utilisation.

- Le tuyau doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation. Le tuyau doit mesurer au minimum 0,6 mètre de long et au maximum 1,5 mètre. Un régulateur ou un tuyau endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas bloqué, plié ou en contact avec une partie du barbecue autre que le point de raccordement.

TEST DE FUITE --- FAITES CECI AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

NE PAS tester les fuites de gaz avec une flamme nue. Si vous sentez une odeur de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

Avant chaque utilisation, vous devez vérifier l'absence de fuite de gaz comme expliqué dans la procédure ci-dessous:

1. Mélangez une partie de liquide de lavage avec trois parties d'eau pour obtenir 60 à 90 ml de solution.
2. Assurez-vous que la vanne de régulation est fermée.
3. Connectez le régulateur au cylindre et la vanne d'ouverture/fermeture au brûleur. Assurez-vous que les branchements sont correctement effectués puis ouvrez la vanne d'arrivée de gaz.
4. Étalez la solution sur le tuyau et appliquez-la avec un pinceau. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite qui doit être réparée avant d'utiliser le barbecue.
5. Testez à nouveau une fois la fuite réparée.
6. Fermez le robinet d'entrée de gaz sur la bouteille une fois le test terminé.
7. Si une fuite est détectée et ne peut pas être réparée, ne tentez aucune autre action mais contactez votre distributeur pour obtenir de l'aide.

MESURES À EFFECTUER AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU PRODUIT:

En brûlant la graisse restante, l'appareil produit une fumée désagréable. C'est normal, la fumée disparaîtra une fois la graisse brûlée.

Après le test d'étanchéité, la graisse utilisée lors du stockage en usine doit être brûlée du gril avant de pouvoir être utilisée. Vous pouvez brûler la graisse en suivant les instructions ci-dessous:

1. Ouvrez le capot et allumez tous les brûleurs selon les instructions d'allumage.
2. Réglez le brûleur sur « MAX » et laissez-le brûler pendant 5 minutes avec le capot ouvert.
3. Fermez le capot et maintenez le brûleur à « MAX » pendant 10 minutes.
4. Fermez le robinet du régulateur et éteignez le brûleur.
5. Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes.
6. Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse de nettoyage pour gril.
7. Graisser les grilles de cuisson avec de l'huile de cuisson.

MESURES À EFFECTUER AVANT CHAQUE UTILISATION:

Pour utiliser le gril de manière sûre et appropriée, vous devez effectuer quelques vérifications avant chaque utilisation. Parcourez attentivement la liste de contrôle ci-dessous:

1. Vérifiez que le gril est correctement placé et qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité immédiate du gril.
2. Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas fissuré ou déchiré.
3. Vérifiez que le régulateur est bien fixé.
4. Vérifiez que le fond du gril, le bac à graisse, le dompteur de flamme et les brûleurs sont exempts de graisse et de marinade. En faisant cela, vous pouvez éviter les incendies de graisse.
5. Vérifiez que les trous du brûleur ne sont pas recouverts par des inserts ou des bandes.
6. Vérifiez qu'il n'y a pas de poils de brosses à gril collés au gril ou aux grilles.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

1. Ouvrez le capot.
2. Ouvrez la vanne de régulation.
3. Tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position , cela allumera le brûleur.
5. Lorsque le premier brûleur a été allumé, allumez les brûleurs restants comme à l'étape 4.
6. Réglez la puissance de la flamme en tournant le bouton sur la position MAX/MIN.
7. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur OFF et attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer le brûleur. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur à l'aide de l' allumeur piézo, vous pouvez essayer d'allumer le brûleur avec une longue allumette ou un briquet.
8. Pour éteindre le barbecue, fermez le robinet de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur si vous avez fini d'utiliser le barbecue, puis tournez les boutons de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre pour la position « ARRÊT ».
9. Si le brûleur latéral est toujours utilisé, tournez simplement les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».

ALLUMAGE DES BRÛLEURS AVEC UNE ALLUMETTE (LONGUEUR MINIMUM 90 MM) OU UN BRIQUET LONG:

1. Ouvrez le capot du gril.
2. Ouvrez la vanne de régulation.
3. Allumez une longue allumette ou un briquet.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MAX ».
5. Placez une longue allumette ou un briquet à environ un centimètre du brûleur.
6. Lorsque le premier brûleur a été allumé, vous pouvez allumer les brûleurs restants dans l'ordre en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Lorsque le premier brûleur a été allumé, vous pouvez allumer les brûleurs restants dans l'ordre en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre entre « MAX » et « MIN ».

Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez le bouton de commande sur OFF et essayez pour trouver une solution dans le tableau de dépannage. Ou contactez votre revendeur ou distributeur.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL:

1. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position où il allumera le brûleur. Observez si le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez ce processus.
2. Réglez la puissance de la flamme en tournant le bouton sur la position MAX/MIN.
3. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur OFF et attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer le brûleur. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur à l'aide de l' allumeur piézo, vous pouvez essayer d'allumer le brûleur avec une longue allumette ou un briquet.
4. Pour éteindre le brûleur latéral, fermez le robinet du cylindre ou l'interrupteur du régulateur si vous avez fini d'utiliser le barbecue, puis tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».
5. Si le brûleur principal est toujours utilisé, tournez simplement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».

VÉRIFICATION DE LA FLAMME

Vérifiez toujours la flamme lorsque vous allumez le gril. Les brûleurs ont été optimisés en usine, mais les petits trous qui y sont présents attirent les insectes qui viennent nicher et former des toiles sur les brûleurs. Lorsque les brûleurs brûlent correctement, seule la pointe de la flamme est parfois jaune et la couleur de la flamme passe du bleu clair au bleu foncé de haut en bas.

ENTRETIEN

Prévenir la rouille

La rouille est un processus chimique dans lequel le fer s'oxyde et commence à écailler le métal. Cela est dû à l'eau qui pénètre dans le métal ou entre fréquemment en contact avec le métal au fil du temps. Étant donné qu'il s'agit d'un appareil d'extérieur en acier, il faut s'attendre de temps en temps à une certaine rouille en surface. Garder votre gril sous abri, propre et sec, contribue grandement à prévenir l'apparition de la rouille. Voici quelques conseils:

1. Assurez-vous que les surfaces de cuisson (y compris le dompteur de flammes) restent propres et sèches après la cuisson, en particulier après une cuisson avec des marinades. La surface de cuisson doit être frottée avec de l'huile après utilisation.
2. Ne laissez pas le gril dehors sous la pluie.
3. Ne rangez pas le gril lorsqu'il est mouillé. Séchez d'abord soigneusement.
4. Été comme hiver, retirez périodiquement le couvercle pour permettre au gril de s'aérer et d'éliminer toute condensation accumulée.
5. La légère rouille superficielle peut être facilement éliminée avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc ou à l'aide d'un produit antirouille commercial. Séchez la zone affectée et appliquez une couche de liquide antirouille, disponible dans la plupart des magasins automobiles.

6. L'émail écaillé peut être traité avec de la peinture de retouche pour recouvrir la surface métallique nue.

NETTOYAGE

Ne lavez aucune partie du gril au lave-vaisselle !

a. Grilles de cuisson

N'utilisez pas de brosse en acier destinée au soudage pour nettoyer le gril, car cela pourrait endommager les surfaces du gril. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une brosse en acier.

Si des aliments ou de la marinade sont collés sur le gril ou la grille, procédez comme suit:

1. Vérifiez que le gril est éteint.
2. Enlever les aliments et la graisse des surfaces en utilisant, pour exemple, des serviettes en papier.
3. Allumez le gril comme indiqué et réglez les brûleurs sur « MAX ».
4. Fermez le capot et laissez le gril chauffer pendant 5 à 10 minutes.
5. Éteignez le gril et ouvrez le capuchon, laissez le gril est frais en bas pendant 10 minutes.
6. Brossez les aliments brûlés et la saleté avec une brosse de nettoyage destinée aux grils.
7. Graissez les grilles nettoyées avec de l'huile de cuisson en utilisant par exemple du papier absorbant ou un pinceau de cuisine.

b. Bac à graisse et tasse

Vous pouvez faciliter le nettoyage en plaçant du papier d'aluminium sur le dessus du bac à graisse pour recueillir les éventuels résidus nourriture et graisse supplémentaires. Lors du nettoyage du plateau, il vous suffit de retirer le film sale. Un bac à graisse sale est la cause la plus fréquente des incendies de graisse. Si vous voyez des morceaux de nourriture ou de marinade sur le bac à graisse ou la tasse, vous devez nettoyer le plateau ou la tasse immédiatement en suivant les instructions ci-dessous. Le bac à graisse ne doit pas contenir de graisse.

1. Vérifiez que le gril est éteint.
2. Retirez le bac à graisse ou la tasse du gril.
3. Grattez les aliments détachés et la graisse à l'aide du grattoir, de la brosse de nettoyage du gril ou d'une spatule en plastique.
4. Lavez le bac à graisse ou la tasse avec du liquide vaisselle doux.
5. Sécher la graisse plateau ou la tasse et remettez-la sur le gril.

c. Brûleurs

Les brûleurs du gril constituent l'élément le plus essentiel de la fonctionnalité et du chauffage du gril. C'est pourquoi vous devez vérifier régulièrement leur propreté et leur état. Vous devez retirer et vérifier les brûleurs au moins deux fois par an, en particulier lorsque le gril a été stocké pendant une longue période de temps. Les petits trous sur les brûleurs attirent les insectes et les araignées qui peuvent construire des nids. De telles obstructions font que la flamme brûle de manière inégale et impure. La flamme pourrait s'embraser à l'extérieur du tuyau de gaz, ce qui endommagerait gravement le gril.

Nettoyez les brûleurs en suivant les instructions ci-dessous:

1. Vérifiez que le gril est éteint.
2. Retirez les grilles du gril et les plaques distributrices de chaleur.
3. Retirez le brûleur de la boîte à feu en desserrant la vis de montage. La vis est normalement située à l'arrière des brûleurs.
4. Sur certains modèles de gril, le retrait des brûleurs nécessite de retirer également les plaques arrière du le gril.
5. Certains modèles peuvent être nettoyés même lorsque les brûleurs sont en place. Le plus important une partie est de pouvoir accéder à tous les petits trous de gaz.
6. Utilisez la brosse de nettoyage en laiton destinée aux grils pour nettoyer les surfaces des brûleurs.
7. Assurez-vous que les trous du brûleur sont ouverts et propres. Vous pouvez utiliser un fil fin pour cela.
8. Si le brûleur est endommagé ou fortement corrodé, remplacez-le immédiatement.
9. En même temps, vérifiez que la buse de la valve est propre et intacte.
10. Remettez les brûleurs nettoyés dans le gril.

d. Dompteurs de flammes

Les dompteurs de flammes répartissent la chaleur uniformément sur la surface de cuisson. La surface des dompteurs de flammes recueille également les restes de nourriture et la marinade. Des dompteurs de flammes sales diminuent l'efficacité du gril. Nettoyez les dompteurs de flammes en suivant les instructions ci-dessous:

1. Vérifiez que le gril est éteint.
2. Retirez les coupe-flammes du gril.
3. Grattez les aliments de la surface du dompteur à l'aide du grattoir de la brosse de nettoyage ou d'un plastique spatule.
4. Enfin, brossez la saleté à l'aide d'une brosse de nettoyage en laiton destinée aux grils.
5. Si vous le souhaitez, vous pouvez également laver les dompteurs de flammes dans un évier avec du liquide vaisselle doux.
6. Séchez les dompteurs de flammes et remettez-les dans le gril.

e. Autres composants du gril

Le chlorure et le sel peuvent faire rouiller le gril. Si le gril est utilisé à proximité immédiate de l'eau de mer ou d'une piscine, le gril doit être nettoyé après chaque utilisation.

En plus des composants mentionnés ci-dessus, le gril comporte également de nombreuses autres pièces en acier qui doivent être nettoyées régulièrement. Vous pouvez suivre les instructions générales ci-dessous pour nettoyer ces composants :

1. Nettoyez les parties en acier du gril avec du liquide de nettoyage pour gril, du liquide de nettoyage pour acier inoxydable ou du liquide vaisselle doux et un chiffon.
2. N'oubliez pas de sécher soigneusement les pièces nettoyées.
3. N'utilisez pas de détergents pour nettoyer les panneaux de commande et les surfaces portant des étiquettes d'avertissement, car ils pourraient faire disparaître le texte ou d'autres étiquettes.
4. Nettoyez toutes les surfaces extérieures du gril au moins trois fois par an afin que les tâches ne collent pas aux surfaces.

5. Testez toujours l'adéquation d'un nouveau détergent dans un endroit invisible.

STOCKAGE

Consultez ces instructions si vous arrêtez d'utiliser le gril pendant une période plus longue ou si vous souhaitez ranger le gril pour l'hiver, par exemple. Un stockage approprié prolonge la durée de vie du gril et le maintient opérationnel pendant de nombreuses années. Lors du stockage du gril, suivez les instructions ci-dessous:

1. Nettoyez complètement le gril selon les instructions du manuel.
2. Allumez le gril et laissez-le chauffer pendant 15 minutes afin que toutes les pièces en acier sèchent.
3. Laissez le gril refroidir.
4. Assurez-vous que toutes les grilles du gril soient graissées.
5. Si vous rangez le gril à l'extérieur, retirez les brûleurs, les grilles, la grille chauffante et les plaques distributrices de chaleur du gril. Ces pièces doivent être stockées dans un endroit sec et chaud. Il est également recommandé d'envelopper ces pièces dans du papier journal ou quelque chose de similaire afin que les surfaces ne soient pas rayées.
6. Retirez le régulateur basse pression de la bouteille de gaz.
7. Rangez toujours la bouteille de gaz à l'extérieur et assurez-vous qu'elle n'est pas exposée à la chaleur ou au soleil.
8. Si le gril est stocké à l’extérieur, il est recommandé d’acheter une housse de haute qualité qui le couvrira entièrement. Assurez-vous que l'air peut circuler même sous le couvercle.

DÉPANNAGE

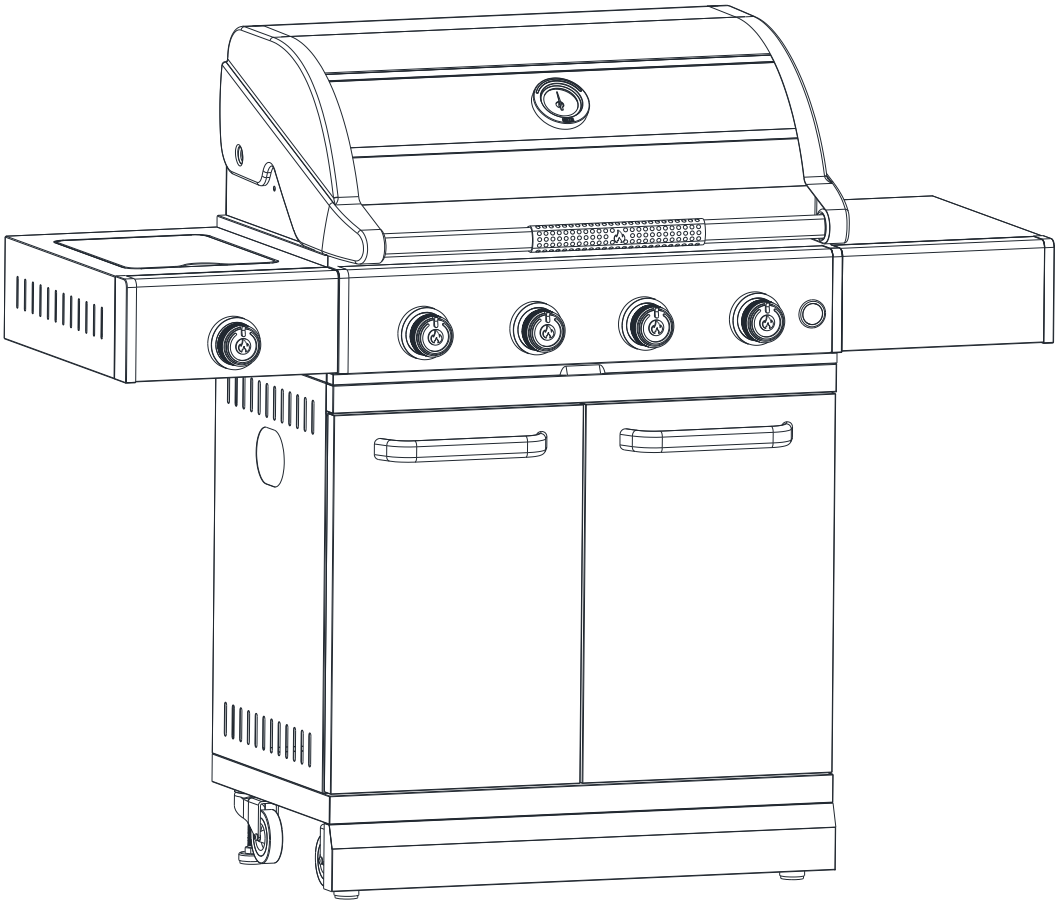
Des dysfonctionnements peuvent survenir sur tous les grils. Ces dysfonctionnements sont généralement facilement réparables. Si vous ne trouvez pas de solution à votre problème dans le tableau ci-dessous, veuillez contacter le détaillant ou le distributeur.

Aucun débit de gaz	La vanne de régulation est fermée	Ouvrir la vanne du régulateur
	Le régulateur n'est pas correctement connecté à la bouteille de gaz	Retirez le régulateur et rebranchez-le
	Le régulateur et le tuyau sont défectueux	Remplacez le nouveau régulateur et le nouveau tuyau
Le brûleur ne peut pas s'allumer avec le piézo-poussoir intégré	Les câbles d'allumage sont desserrés ou mal installé. (Pour brûleur latéral)	Vérifiez les connexions et réinstallez les câbles.
	Assemblage défectueux de la vanne.	Ajuster l'allumeur au brûleur
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette ou un briquet	Les trous du brûleur sont bouchés.	Nettoyez les brûleurs conformément aux instructions.
	Les brûleurs ne sont pas correctement fixés aux valves.	Vérifiez l'installation et l'état des brûleurs.
Ne chauffe pas correctement.	L'arrivée d'air dans les brûleurs est bloquée.	Vérifiez et nettoyez les brûleurs.
	Trop peu de gaz.	Remplacez le cylindre plein.
	Le régulateur est obstrué.	Vérifiez que le tuyau de gaz est intact et non tordu.
La flamme est inégale, complètement jaune ou fumante.	Les brûleurs ne reçoivent pas suffisamment d'air.	Nettoyez les brûleurs conformément aux instructions.
	Il y a de la nourriture, du sel ou de la marinade collé sur la surface du brûleur.	Nettoyez les brûleurs conformément aux instructions.
La flamme s'allume souvent ou la température est trop élevée.	Trop de graisse et de marinade sur la nourriture.	Essayez tout surplus de graisse.
	Le dompteur de flamme ou le bac à graisse sont trop sales.	Nettoyez le dompteur de flamme ou le bac à graisse de l'excès de nourriture ou de graisse.
La flamme ne reste pas allumée.	Le vent est trop fort.	Éloignez le gril du vent.
	Faible consommation de gaz.	Remplacez le cylindre plein.
Les flammes sont visibles à l'extérieur des brûleurs.	Obstruction dans les brûleurs.	Vérifiez et nettoyez les brûleurs.
	Vent fort.	Éloignez le gril du vent
Le régulateur de pression bourdonne ou bourdonne.	Température extérieure chaude.	Aucune action nécessaire. Une situation passagère.
	Bouteille de gaz pleine.	

Montage- en gebruikershandleiding

GRLLR G4S GASBARBECUE

Als een onderdeel vervangen moet worden, neem dan contact op met onze klantenservice of uw distributeur.
Het gebruik van niet-goedgekeurde onderdelen kan een veiligheidsrisico bij het gebruik van de barbecue en een risico voor het milieu opleveren.
Lees de handleiding voordat u de grill gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnummer.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Warmteverbruik	18.4 kW					
Gascategorie	$I_{3+(28-30/37)}$ (V)		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2E}
Gastype	Butaan	Propaan	Butaan/Propaan of hun mengsels			Natuurlijk gas
Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consumption	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Injector maat (hoofdbrander)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Injector maat (Zijbrander)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Land	$I_{3+(28-30/37)}$	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	$I_{3B/P(30)}$	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT,RU				
	$I_{3B/P(37)}$	PL				
	$I_{3B/P(50)}$	AT,CH,DE,SK				
	I_{2E}	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK, ES,SE,CH,TR				
Identificatiecode	1336DO053 CE 1336-23					
Maker	THE GRLLR COMPANY B.V.					
WAARSCHUWING	Alleen gebruik buitenshuis.					
	Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.					
	Waarschuwing: toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.					
	Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.					
	Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.					
	Sluit na gebruik de gastoevoer naar de gasfles af.					
	Wijzig het apparaat niet.					

Verlichting: Geïntegreerde piëzo-pusher

Het apparaat is uitsluitend geschikt voor Butaan/Propaan/LPG.
WANNEER u AARDGAS als gastoevoer gebruikt, vraag dan vooraf aan de plaatselijke vakman om de verlengpijp te installeren. De schroefdraad aan het uiteinde van de gasinlaatfitting moet rechtstreeks en stevig worden aangesloten op de verlengpijp voor de aardgasuitlaat. Controleer vóór gebruik zorgvuldig op lekken. Voor aardgasspecificaties verwijzen wij u naar de tabel met technische specificaties.

WAARSCHUWING INFORMATIE

- Lees de volgende instructies zorgvuldig door en zorg ervoor dat uw barbecue op de juiste manier wordt geïnstalleerd, gemonteerd en onderhouden. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig letsel en/of materiële schade.
- Alleen gebruik buitenshuis.
- Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.
- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af. En verwijder de regelaar van de gasfles.
- Wijzig het apparaat niet.
- Gebruik altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van bijzonder hete componenten.
- Laat kinderen het apparaat niet bedienen.
- Leun niet over het apparaat wanneer u het gebruikt.
- Apparaat Specificaties zijn te vinden op het typeplaatje op de achterkant van de deur van de wagen.
- Aan beide zijkanten en achter de barbecue: de zijkanten en achterkant van de barbecue moeten zich op 1 meter afstand bevinden van elk voorwerp dat de werking ervan zou kunnen belemmeren.
- Gebruik het apparaat niet naast muren, in een garage, camper, andere afgesloten ruimte of binnenshuis.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gevoelig oppervlak, omdat bij normaal gebruik vet en marinades in het apparaat kunnen morsen en spatten.
- Zorg ervoor dat het apparaat en de gasfles op een vlakke ondergrond staan.
- Schakel het apparaat nooit in terwijl het deksel gesloten is.
- Je barbecue gebruikt een gasfles van 11 of 15 kg.
- Laat de gasfles niet vallen en sla er niet tegen. Bewaar de gasfles niet op plaatsen waar de temperatuur hoog is, zou kunnen hoger zijn dan +50°C.
- De zijbrander kan alleen worden gebruikt met een pan met een platte bodem met een diameter tussen de 16 cm en 22 cm.
- ER MAG NIETS BOVEN DE BARBECUE ZIJN.
- De zijbrander kan alleen worden gebruikt met een pan met een platte bodem met een diameter tussen de 16 cm en 22 cm.
- Alleen een erkend gasinstallatieservicebedrijf mag de hoofdkranen, sproeiers en gaskranen van het toestel onderhouden en afstellen.
- Als u vragen heeft over de montage of bediening van het apparaat, neem dan contact op met uw LPG-dealer of distributeur.

Deze handleiding en garantie zijn vertaald uit het Engels naar verschillende andere talen. Vanwege de gespecialiseerde industrie kunnen er vertaalfouten optreden als gevolg van te letterlijke vertalingen. Wij dekken geen claims die voortvloeien uit een vertaalfout of een slechte interpretatie van de context. Bij het bedrijf GRLLR streven we er altijd naar om onze klanten en partners zo goed mogelijk te helpen. Geschillen zullen altijd verwijzen naar de Engelse of Nederlandse garanties/handleiding om contextuele vertaalfouten uit te sluiten.

BOUW TEKENINGEN

Zie pagina 5

AANSLUITEN VAN DE LPG-GASFLES OP HET APPARAAT

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met butaan, propaan of een LPG-mengsel onder lage druk, en met een geschikte lagedrukregelaar en een flexibele slang. De slang moet stevig worden aangesloten, de regelaar en het apparaat met klemmen of schroeven. Voor de gasdruk van het toestel verwijzen wij u naar de technische specificaties.

Gebruik een geschikte regelaar gecertificeerd EN 16129: 2013, een geschikte slang gecertificeerd EN 16436-1. Neem contact op met uw LPG-leverancier voor meer informatie over regelaars en slangen geschikt voor gasflessen.

GASFLES VEILIGHEID

- Bewaar de gasfles altijd uit de buurt van mogelijke ontstekingen in een goed geventileerde ruimte.
- Rook niet tijdens het hanteren van de gasfles.
- Bewaar gasflessen nooit binnen.
- Bewaar uit de buurt van directe hitte in een goed geventileerde ruimte.
- Bewaar de gasfles altijd rechtop.
- Sluit de gasfleskraan als het apparaat niet in gebruik is.
- Stel de gasfles niet bloot aan overmatige hitte.
- Flessen mogen nooit bewaard worden bij temperaturen boven de 50°C. Bewaar gasflessen nooit in de buurt van vlammen, branders of andere warmtebronnen.

HET TYPE GASFLES DAT U MOET GEBRUIKEN

Er zijn veel verschillende maten gasflessen. De hier getoonde specificaties zijn het maximaal te gebruiken:

Maximale capaciteit: 11 kg
Maximale hoogte: 590mm
Maximale diameter (onder): 305mm

REGELAAR EN SLANG

- Deze artikelen worden niet bij de barbecue geleverd, maar zijn afzonderlijk verkrijgbaar bij uw erkende LPG-gas-dealer of -distributeur. Gebruik alleen regelaars en slangen die bedoeld zijn voor gebruik met LPG bij de aangegeven druk voor de druk en het soort gas gecorrigeerd (zie technische specificaties). De levensduur van een regelaar wordt geschat op 10 jaar. Het wordt aanbevolen om de regelaar 5 jaar na de productiedatum te vervangen.
- De slang moet worden vervangen wanneer dit door de nationale regelgeving wordt vereist. Het wordt aanbevolen om de slang 5 jaar na de productiedatum te vervangen.
- Het gebruik van een ongeschikte regelaar of slang is gevaarlijk. Zorg ervoor dat de producten die u heeft geschikt zijn voor gebruik.
- De buis moet voldoen aan de normen die gelden in het land van gebruik. De leiding moet minimaal 0,6 meter lang en maximaal 1,5 meter zijn. Een beschadigde regelaar of

slang moet worden vervangen. Zorg ervoor dat de slang niet geblokkeerd of geknikt is of in contact komt met enig ander onderdeel van de barbecue dan het aansluitpunt.

LEKTEST --- DOE DIT VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.

Test NIET op gaslekken met open vuur. Indien u gas ruikt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af.

Vóór elk gebruik moet u controleren op gaslekken, zoals uitgelegd in de onderstaande procedure:

1. Meng één deel wasvloeistof met drie delen water om 60 tot 90 ml oplossing te maken.
2. Zorg ervoor dat de regelklep gesloten is.
3. Sluit de regelaar aan op de cilinder en de open/dicht-klep op de brander. Zorg ervoor dat de aansluitingen correct zijn gemaakt en open vervolgens de gas inlaatklep.
4. Verdeel de oplossing over de buis en breng deze aan met een borstel. Als er belletjes verschijnen, is er sprake van een lek dat gerepareerd moet worden voordat u de barbecue gebruikt.
5. Test opnieuw nadat het lek is gerepareerd.
6. Sluit de gas inlaatklep op de cilinder wanneer de test is voltooid.
7. Als er een lek wordt ontdekt dat niet kan worden gerepareerd, onderneem dan geen verdere actie, maar neem contact op met uw distributeur voor hulp.

MAATREGELEN DIE U MOET NEMEN VOORDAT U HET PRODUCT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT:

Bij het verbranden van het resterende vet produceert het apparaat onaangename rook. Dit is normaal, de rook zal verdwijnen zodra het vet verbrand is.

Na de lektest moet het tijdens de opslag in de fabriek gebruikte vet van de grill worden verbrand voordat het kan worden gebruikt. Je kunt vet verbranden door de onderstaande instructies te volgen:

1. Open de kap en steek alle branders aan volgens de aansteek instructies.
2. Zet de brander op “MAX” en laat hem 5 minuten branden met de kap open.
3. Sluit de kap en houd de brander gedurende 10 minuten op “MAX”.
4. Sluit de regelklep en schakel de brander uit.
5. Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
6. Maak de grillroosters schoon met een grill reinigingsborstel.
7. Vet de kookroosters in met bakolie.

MAATREGELEN DIE VÓÓR ELK GEBRUIK MOETEN WORDEN GENOMEN:

Om de grill veilig en correct te gebruiken, moet u vóór elk gebruik een aantal controles uitvoeren. Neem onderstaande checklist zorgvuldig door:

1. Controleer of de grill goed is geplaatst en of er zich geen brandbare materialen in de directe omgeving van de grill bevinden.

2. Controleer de gasleiding op scheuren of scheuren.
3. Controleer of de regelaar goed vastzit.
4. Controleer of de grillbodem, vetafscheider, vlambewaker en branders vrij zijn van vet en marinade. Door dit te doen, kunt u vetbranden voorkomen.
5. Controleer of de brander gaten niet afgedekt zijn door inzetstukken of strips.
6. Controleer of er borstelharen van de grill vastzitten aan de grill of roosters.

INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER

1. Open de motorkap.
2. Open de regelklep.
3. Draai de bedieningsknoppen met de klok mee naar de “UIT”-positie.
4. Druk op de bedieningsknop ϟ en draai deze tegen de klok in naar de stand, hierdoor wordt de brander ontstoken.
5. Wanneer de eerste brander is aangestoken, steekt u de overige branders aan zoals in stap 4.
6. Pas het vlam vermogen aan door de knop naar de MAX/MIN-positie te draaien.
7. Als de brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop naar UIT en wacht u 5 minuten voordat u probeert de brander opnieuw aan te steken. Als u de brander niet kunt aansteken met de ontsteking piëzo, kunt u proberen de brander aan te steken met een lange lucifer of aansteker.
8. Om de barbecue uit te zetten, draait u de fleskraan of de regelschakelaar dicht als u klaar bent met het gebruik van de barbecue, en draait u vervolgens de bedieningsknoppen van het apparaat met de klok mee naar de “STOP ».
9. Als de zijbrander nog steeds in gebruik is, draait u eenvoudigweg de bedieningsknoppen met de klok mee naar de “UIT”-positie.

HET AANSTEKEN VAN DE BRANDERS MET EEN LUCIFER (MINIMALE LENGTE 90 MM) OF EEN LANGE AANSTEKER:

1. Open de grillkap.
2. Open de regelklep.
3. Steek een lange lucifer of aansteker aan.
4. Druk op de bedieningsknop en draai deze tegen de klok in naar de “MAX”-positie.
5. Plaats een lange lucifer of aansteker ongeveer 2,5 cm van de brander.
6. Wanneer de eerste brander is aangestoken, kunt u de overige branders achtereenvolgens aansteken door de bedieningsknop tegen de klok in te draaien.
7. Wanneer de eerste brander is aangestoken, kunt u de overige branders achtereenvolgens aansteken door de bedieningsknop tegen de klok in te draaien tussen “MAX” en “MIN”.

Als de brander niet binnen vijf seconden ontsteekt, draai dan de bedieningsknop naar UIT en probeer het voor Zoek een oplossing in de probleemoplossing tabel. Of neem contact op met uw dealer of distributeur.

INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER:

1. Druk op de knop van de zijbrander en draai deze tegen de klok in naar de ϟ positie waar deze staat zal oplichten de brander. Controleer of de brander is ontstoken. Herhaal anders dit proces.
2. Pas het vlam vermogen aan door de knop naar de MAX/MIN-positie te draaien.

3. Als de brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop naar UIT en wacht u 5 minuten voordat u probeert de brander opnieuw aan te steken. Als u de brander niet met de piëzo-ontsteker kunt aansteken, kunt u proberen de brander aan te steken met een lange lucifer of aansteker.
4. Om de zijbrander uit te zetten, sluit u de fles klep of de regelschakelaar als u klaar bent met het gebruik van de grill en draait u vervolgens de bedieningsknop met de klok mee naar de “OFF”-positie.
5. Als de hoofdbrander nog steeds in gebruik is, draait u de bedieningsknop eenvoudigweg met de klok mee naar de “OFF”-positie.

CONTROLE VAN DE VLAM

Controleer altijd de vlam wanneer u de grill aansteekt. De branders zijn in de fabriek geoptimaliseerd, maar de kleine gaatjes die daar aanwezig zijn trekken insecten aan die zich nestelen en een web op de branders vormen. Wanneer de branders goed branden, is soms alleen de punt van de vlam geel en verandert de kleur van de vlam van lichtblauw naar donkerblauw van boven naar beneden.

ONDERHOUD

Voorkom roest

Roest is een chemisch proces waarbij ijzer oxideert en van het metaal begint af te schilferen. Dit komt doordat water het metaal binnendringt of na verloop van tijd vaak in contact komt met het metaal. Omdat dit een stalen buitenunit is, is af en toe wat oppervlakte roest te verwachten. Door uw grill afgedekt, schoon en droog te houden, kunt u veel roest voorkomen. Hier zijn een paar tips:

1. Zorg ervoor dat de kook oppervlakken (inclusief de vlam temmer) na het koken schoon en droog blijven, vooral na het koken met marinades. Het kookoppervlak moet na gebruik met olie worden ingewreven.
2. Laat de grill niet buiten in de regen staan.
3. Berg de grill niet op als deze nat is. Droog eerst goed af.
4. In de zomer of winter dient u regelmatig het deksel te verwijderen, zodat de grill kan luchten en eventuele condensatie kan worden geëlimineerd.
5. Lichte oppervlakteroest kan eenvoudig worden verwijderd met een doek die is bevochtigd met witte azijn of met een in de handel verkrijgbare roestverwijderaar. Droog het getroffen gebied af en breng een laagje roest remmende vloeistof aan, verkrijgbaar bij de meeste auto winkels.
6. Afgebroken emaille kan worden behandeld met bijwerk verf om het blanke metalen oppervlak te bedekken.

SCHOONMAAK

Was geen enkel onderdeel van de grill in de vaatwasser!

a. Kookroosters

Gebruik geen staalborstel die bedoeld is om te lassen om de grill schoon te maken, aangezien deze de grill oppervlakken kan beschadigen. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door een staalborstel.

Als er voedsel of marinade vastzit op de grill of het rooster, volg dan deze stappen:

1. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is.
2. Verwijder voedsel en vet van oppervlakken gebruiken, voor bijvoorbeeld papieren handdoeken.
3. Steek de grill aan zoals aangegeven en zet de branders op “MAX.”
4. Sluit de kap en laat de grill 5 tot 10 minuten opwarmen.
5. Schakel de grill uit en open de capuchon, riem de grill is koud gedurende 10 minuten naar beneden.
6. Veeg aangebrand voedsel en vuil weg met een reinigingsborstel bedoeld voor grills.
7. Vet de gereinigde roosters in met bakolie, bijvoorbeeld met absorberend papier of een keuken borstel.

b. Vetafscheider en beker

U kunt het schoonmaken makkelijker maken door aluminiumfolie op de vetafscheider te leggen om eventuele resten op te vangen. Bij het schoonmaken van de bak verwijder je eenvoudig de vuile folie. Een vervuilde vetafscheider is de meest voorkomende oorzaak van vetbranden. Als u stukjes voedsel of marinade op de vetopvangbak of -beker ziet, moet u de bak of beker onmiddellijk schoonmaken volgens de onderstaande instructies. De vetafscheider mag geen vet bevatten.

1. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is.
2. Verwijder de vetopvangbak of -beker van de grill.
3. Schraap het losse voedsel en vet weg met de schraper, de grill, reinigingsborstel of de plastic spatel.
4. Maak de vetafscheider of -beker schoon met een mild afwasmiddel.
5. Droog het vet dienblad of kopje en plaats het terug op de grill.

c. Branders

De grill branders vormen het belangrijkste onderdeel van de grillfunctie en verwarming. Daarom moet u regelmatig controleren of ze schoon en in goede staat zijn. U dient de branders minimaal tweemaal per jaar te verwijderen en te controleren, vooral als de grill lange tijd is opgeslagen. De kleine gaatjes in de branders trekken insecten en spinnen aan die nesten kunnen bouwen. Dergelijke obstakels zorgen ervoor dat de vlam ongelijkmatig en onzuiver brandt. De vlam kan buiten de gasleiding ontbranden en ernstige schade aan de grill veroorzaken.

Reinig de branders volgens onderstaande instructies:

1. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is.
2. Verwijder de grillroosters en warmteverdeelplaten.
3. Verwijder de brander uit de vuurhaard door de bevestigingsschroef los te draaien. De schroef bevindt zich normaal gesproken aan de achterkant van de branders.
4. Bij sommige grill modellen vereist het verwijderen van de branders ook het verwijderen van de achterplaten van de grill.
   de grill.
5. Sommige modellen kunnen zelfs worden gereinigd als de branders op hun plaats zitten. Meest belangrijk een deel ervan is dat je toegang hebt tot alle kleine gas gaten.
6. Gebruik de koperen grill reinigingsborstel om de brander oppervlakken schoon te maken.

7. Zorg ervoor dat de brander gaten open en schoon zijn. Hiervoor kunt u een dunne draad gebruiken.
8. Als de brander beschadigd of ernstig gecorrodeerd is, dient u deze onmiddellijk te vervangen.
9. Controleer tegelijkertijd of het ventiel mondstuk schoon en intact is.
10. Plaats de gereinigde branders terug op de grill.

d. Vlamtemmers

Vlam temmers verdelen de warmte gelijkmatig over het kookoppervlak. Het oppervlak van de vlam temmers verzamelt ook voedselresten en marinade. Vuile vlam temmers verminderen de grill efficiëntie. Reinig de vlam temmers volgens onderstaande instructies:

1. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is.
2. Verwijder de vlamdovers van de grill.
3. Schraap voedsel van het oppervlak van de tamer met behulp van de schraper met een reinigingsborstel of een plastic spatel.
4. Veeg ten slotte het vuil weg met een koperen reinigingsborstel bedoeld voor grills.
5. Indien gewenst kunt u de vlam temmers ook in een gootsteen met mild afwasmiddel afwassen.
6. Droog de vlam temmers en plaats ze terug op de grill.

e. Andere grill componenten

Chloride en zout kunnen ervoor zorgen dat de grill gaat roesten. Als de grill in de directe omgeving van zeewater of een zwembad wordt gebruikt, moet de grill na elk gebruik worden gereinigd.

Naast de hierboven genoemde onderdelen heeft de grill nog vele andere stalen onderdelen die regelmatig schoongemaakt moeten worden. U kunt de onderstaande algemene instructies volgen om deze onderdelen te reinigen:

1. Maak de stalen delen van de grill schoon met grill reinigingsvloeistof, roestvrijstalen reinigingsvloeistof of mild afwasmiddel en een doek.
2. Vergeet niet om de gereinigde onderdelen grondig te drogen.
3. Gebruik geen schoonmaakmiddelen om bedieningspanelen en oppervlakken met waarschuwingslabels schoon te maken, omdat hierdoor de tekst of andere labels kunnen verdwijnen.
4. Maak alle buiten oppervlakken van de grill minstens drie keer per jaar schoon, zodat er geen vlekken aan de oppervlakken blijven kleven.
5. Test een nieuw wasmiddel altijd op geschiktheid op een onzichtbare plek.

OPSLAG

Raadpleeg deze instructies als u de grill voor langere tijd niet meer gebruikt of als u de grill bijvoorbeeld voor de winter wilt opbergen. Een juiste opslag verlengt de levensduur van de barbecue en zorgt ervoor dat deze vele jaren operationeel blijft. Volg de onderstaande instructies wanneer u de grill opbergt:

1. Maak de grill volledig schoon volgens de instructies in de handleiding.
2. Zet de grill aan en laat deze gedurende 15 minuten opwarmen, zodat alle stalen onderdelen drogen.
3. Laat de grill afkoelen.

4. Zorg ervoor dat alle grillroosters ingevet zijn.
5. Als u de grill buiten opbergt, verwijdert u de branders, roosters, het warmhoudrek en de warmteverdeelplaten van de grill. Deze onderdelen moeten op een droge en warme plaats worden bewaard. Het wordt ook aanbevolen om deze onderdelen in krantenpapier of iets dergelijks te wikkelen, zodat er geen krassen op de oppervlakken komen.
6. Verwijder de lagedrukregelaar van de gasfles.
7. Bewaar de gasfles altijd buiten en zorg ervoor dat deze niet wordt blootgesteld aan hitte of zonlicht.
8. Als de grill buiten wordt opgeslagen, is het raadzaam een hoes van hoge kwaliteit aan te schaffen die hem volledig afdekt. Zorg ervoor dat de lucht zelfs onder het deksel kan circuleren.

PROBLEEMEN OPLOSSEN

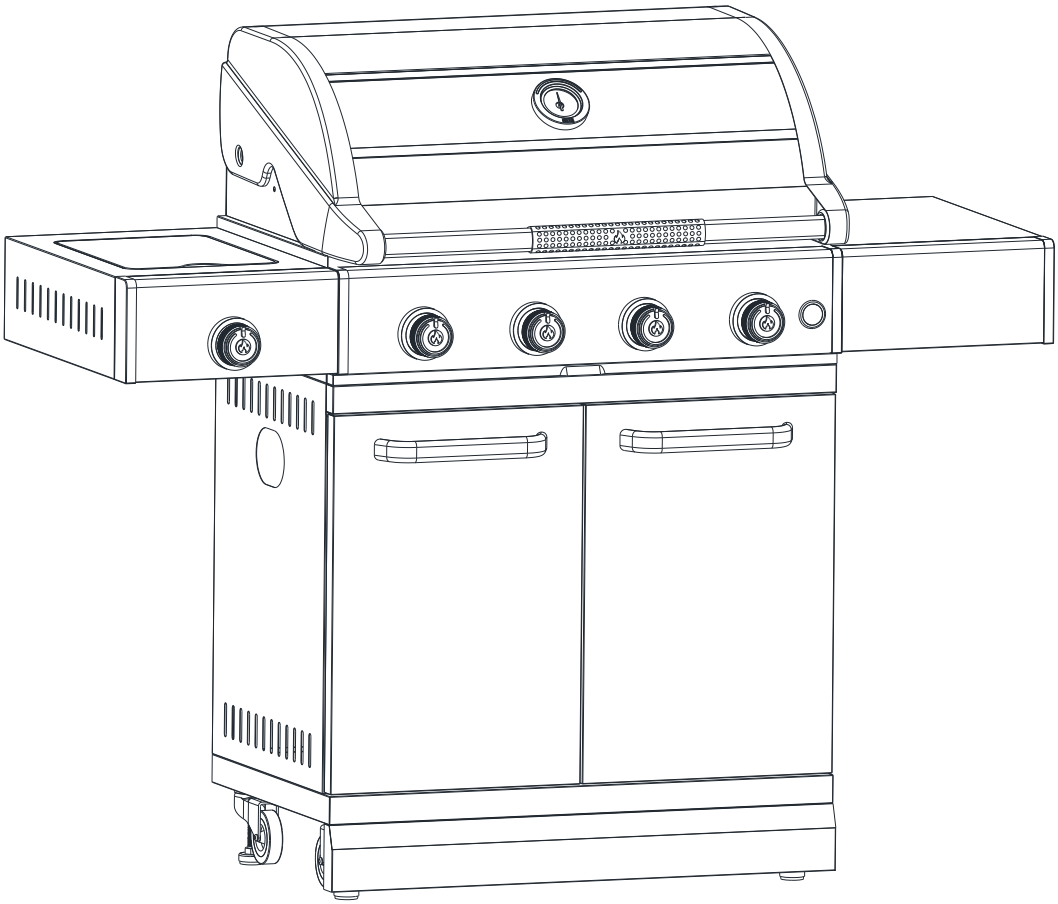
Bij alle grills kunnen storingen optreden. Deze storingen zijn over het algemeen gemakkelijk te repareren. Als u in de onderstaande tabel geen oplossing voor uw probleem kunt vinden, neem dan contact op met de detailhandelaar of distributeur.

Geen gasstroom	De regelklep is gesloten	Open de regelklep
	De regelaar is niet correct op de gasfles aangesloten	Verwijder de regelaar en sluit deze opnieuw aan
	Regelaar en slang zijn defect	Vervang de nieuwe regelaar en slang
Door de geïntegreerde piëzo-duwer kan de brander niet ontsteken	Bougiekabels zitten los of verkeerd geïnstalleerd. (Voor zijbrander)	Controleer de aansluitingen en installeer de kabels opnieuw.
	Defecte klep montage.	Pas de ontsteker aan de brander aan
De brander gaat niet aan met een lucifer of aansteker	De brander gaten zijn verstopt.	Reinig de branders volgens de instructies.
	De branders zijn niet goed bevestigd aan de kleppen.	Controleer de installatie en staat van de branders.
Verwarmt niet goed.	De luchttoevoer naar de branders is geblokkeerd.	Controleer en reinig de branders.
	Te weinig gas.	Vervang de volle cilinder.
	De regelaar is verstopt.	Controleer of de gasleiding intact is en niet gedraaid is.
De vlam is ongelijkmatig, volledig geel of rookt.	De branders krijgen niet genoeg lucht.	Reinig de branders volgens de instructies.
	Er is voedsel, zout of marinade vast op het oppervlak van de brander.	Reinig de branders volgens de instructies.
De vlam ontsteekt vaak of de temperatuur is te hoog.	Te veel vet en marinade op eten.	Veeg overtollig vet weg.
	De vlambewaker of vetafscheider is te vuil.	Verwijder overtollig voedsel of vet uit de vlammen temmer of vetafscheider.
De vlam blijft niet branden.	De wind is te sterk.	Houd de grill uit de wind.
	Laag gasverbruik.	Vervang de volle cilinder.
Vlammen zijn zichtbaar buiten de branders.	Verstopping in branders.	Controleer en reinig de branders.
	Harde wind.	Houd de grill uit de wind
De drukregelaar zoemt of zoemt.	Warme buitentemperatuur.	Geen actie nodig. Een tijdelijke situatie.
	Volle gasfles.	

Monterings- och användarmanual

GRLLR G4S GASGRILL

Om en del behöver bytas ut, kontakta vår kundtjänst eller din distributör.
Användning av icke godkända delar kan utgöra en säkerhetsrisk vid användning av grillen och en risk för miljön.
Läs bruksanvisningen innan du använder grillen och spara den för framtida referens.



TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modellnummer	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Värmeförbrukning	18.4 kW					
Gas Kategorier	$I_{3+(28-30/37)}$ (V)		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2E}
Gastyp	Butan	Propan	Butan/propan eller deras blandningar			Naturgas
Gastryck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Konsumtion	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Injektor Storlek (huvudbrännare)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Injektor Storlek (Sidobrännare)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Land	$I_{3+(28-30/37)}$	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	$I_{3B/P(30)}$	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT,RU				
	$I_{3B/P(37)}$	PL				
	$I_{3B/P(50)}$	AT,CH,DE,SK				
	I_{2E}	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK, ES,SE,CH,TR				
Identifikations Code	1336DO053 CE 1336-23					
Tillverkare	THE GRLLR COMPANY B.V.					
VARNING	Endast utomhusbruk.					
	Läs instruktionerna innan du använder enheten.					
	Varning: Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.					
	Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.					
	Flytta inte enheten medan den används.					
	Stäng av gastillförseln till gasflaskan efter användning.					
	Modifiera inte enheten.					

Belysning: Integrerad piezo pusher

Enheten är endast lämplig för butan/propan/LPG.
OM du använder NATURGAS som gasförsörjning, be den lokala fackmannen i förväg att installera förlängningsröret. Gängorna på änden av gasinloppskopplingen måste anslutas direkt och säkert till naturgasutloppets förlängningsrör. Kontrollera noga för läckor före användning. För naturgasspecifikationer, se tabellen med tekniska specifikationer.

VARNINGSINFORMATION

- Läs följande instruktioner noggrant och se till att din grill är korrekt installerad, monterad och underhållen. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i allvarlig personskada och/eller egendomsskada.
- Endast utomhusbruk.
- Läs instruktionerna innan du använder enheten.
- VARNING: Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.
- Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Flytta inte enheten medan den används.
- Efter användning, stäng av gastillförseln vid gasflaskan. Och ta bort regulatorn från gasflaskan.
- Modifiera inte enheten.
- Använd alltid skyddshandskar vid hantering av särskilt varma komponenter.
- Låt inte barn använda apparaten.
- Luta dig inte över enheten när du använder den.
- Enhets Specifikationer finns på typskylten på baksidan av fordons dörren.
- På båda sidor och bakom grillen: Grillens sidor och baksida måste befinna sig 1 meter från föremål som kan hindra dess användning.
- Använd inte enheten intill väggar, i garage, husbil, andra slutna utrymmen eller inomhus.
- Placera inte apparaten på eller nära en känslig yta, eftersom fett och marinader kan spilla och stänka inuti apparaten vid normal användning.
- Se till att apparaten och gasflaskan står på en plan yta.
- Slå aldrig på apparaten med stängt lock.
- Din grill använder en gasflaska på 11 eller 15 kg.
- Tappa eller slå inte gasflaskan. Förvara inte gasolflaskan på platser där temperaturen är hög kunna vara högre än +50°C.
- Sidobrännaren kan endast användas med en flatbottnad panna med en diameter mellan 16 cm och 22 cm.
- DET SKA INTE FINNAS NÅGOT Ovanför grillen.
- Sidobrännaren kan endast användas med en flatbottnad panna med en diameter mellan 16 cm och 22 cm.
- Endast ett erkänt serviceföretag för gasinstallationer får underhålla och justera apparatens huvudventiler, munstycken och gaskranar.
- Om du har några frågor om installation eller användning av enheten, vänligen kontakta din LPG-återförsäljare eller distributör.

Denna manual och garanti har översatts från engelska till flera andra språk. På grund av den specialiserade branschen kan översättningsfel inträffa genom att översätta meningar alltför bokstavligt. Vi täcker inte anspråk som uppstår på grund av en översättningsfel eller en dålig tolkning av sammanhanget. På GRLLR-företaget strävar vi alltid efter att hjälpa våra kunder och partners så mycket vi kan. Oenigheter kommer alltid att hänvisa till de engelska eller nederländska garantier/manualerna för att utesluta kontextuella översättningsfel.

FÖRKLARANDE RITNINGAR

Se sida 5

ANSLUTNING AV LPG-GASFLASKAN TILL APPARATEN

Apparaten får endast användas med butan, propan eller en gasblandning under lågt tryck och med en lämplig lågtrycksregulator och en flexibel slang. Slangen måste vara ordentligt ansluten till regulatorn och enheten med klämmor eller skruvar. För apparatens gastryck, se de tekniska specifikationerna.

Använd en lämplig regulator certifierad EN 16129:2013, en lämplig slang certifierad EN 16436-1. Kontakta din gasleverantör för mer information om regulatorer och slangar lämpliga för gasflaskor.

GASFLASKANS SÄKERHET

- Förvara alltid gasflaskan borta från eventuell antändning i ett välventilerat utrymme.
- Rök inte när du hanterar gasflaskan.
- Förvara aldrig gasflaskor inomhus.
- Förvaras åtskilt från direkt värme i ett välventilerat utrymme.
- Förvara alltid gasflaskan upprätt.
- Stäng gasolflaskans kran när apparaten inte används.
- Utsätt inte gasflaskan för stark värme.
- Flaskor ska aldrig förvaras i temperaturer över 50°C. Förvara aldrig gasflaskor nära lågor, brännare eller andra värmekällor.

TYP AV GASFLASKA DU BÖR ANVÄNDA

Det finns många olika storlekar av gasflaskor. Specifikationerna som visas här är de maximalt användbara:

Maximal kapacitet: 11 kg
Maxhöjd: 590 mm
Maximal diameter (botten): 305 mm

REGULATOR OCH SLANG

- Dessa artiklar levereras inte med grillen, men är tillgängliga separat från din auktoriserade gasol-återförsäljare eller distributör. Använd endast regulatorer och slangar avsedda för användning med gasol vid specificerat tryck korrigerat för tryck och typ av gas (se tekniska specifikationer). Livslängden för en regulator uppskattas till 10 år. Det rekommenderas att byta ut regulatorn 5 år efter tillverkningsdatum.
- Slangen måste bytas ut när det krävs enligt nationella bestämmelser. Det rekommenderas att byta ut slangen 5 år efter tillverkningsdatum.
- Det är farligt att använda en olämplig regulator eller slang. Se till att produkterna du har är lämpliga att använda.
- Röret måste överensstämma med de standarder som gäller i användning landet. Röret ska vara minst 0,6 meter långt och max 1,5 meter. En skadad regulator eller slang måste bytas ut. Se till att slangen inte är blockerad, böjd eller i kontakt med någon annan del av grillen än anslutningspunkten.

LÄCKTEST --- GÖR DETTA INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.

Testa INTE för gasläckor med öppen låga. Om du luktar gas, stäng omedelbart av gastillförseln.

Kontrollera före varje användning efter gasläckor enligt anvisningarna nedan:

1. Blanda en del tvättvätska med tre delar vatten för att göra 60 till 90 ml lösning.
2. Se till att reglerventilen är stängd.
3. Anslut regulatorn till cylindern och öppna/stäng ventilen till brännaren. Se till att anslutningarna görs korrekt och öppna sedan gas inloppsventilen.
4. Sprid lösningen över röret och applicera den med en borste. Om det uppstår bubblor finns det en läcka som bör repareras innan du använder grillen.
5. Testa igen efter att läckan är reparerad.
6. Stäng gas inloppsventilen på cylindern när testet är klart.
7. Om en läcka upptäcks som inte kan repareras, vidta inga ytterligare åtgärder utan kontakta din distributör för hjälp.

ÅTGÄRDER ATT VIDTA INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN:

När det återstående fettet bränns, producerar apparaten obehaglig rök. Detta är normalt, röken försvinner när fettet förbränns.

Efter läckage testet måste fettet från grillen som används vid fabriks förvaring brännas av innan det kan användas. Du kan bränna fett genom att följa instruktionerna nedan:

1. Öppna huven och tänd alla brännare enligt tändning anvisningarna.
2. Ställ in brännaren på "MAX" och låt den brinna i 5 minuter med huven öppen.
3. Stäng huven och håll brännaren på "MAX" i 10 minuter.
4. Stäng reglerventilen och stäng av brännaren.
5. Låt enheten svalna i 15 minuter.
6. Rengör grill gallren med en grill rengöringsborste.
7. Smörj gallren med matolja.

ÅTGÄRDER SOM SKA VIDTAS FÖRE VARJE ANVÄNDNING:

För att använda grillen på ett säkert och korrekt sätt måste du utföra ett antal kontroller före varje användning. Läs checklistan nedan noggrant:

1. Kontrollera att grillen är korrekt placerad och att det inte finns några brännbara material i grillens omedelbara närhet.
2. Kontrollera gasledningen för sprickor eller sprickor.
3. Kontrollera att regulatorn är ordentligt fastsatt.
4. Kontrollera att grillbotten, fettavskiljare, flamskydd och brännare är fria från fett och marinad. Genom att göra detta kan du förhindra fettbränder.
5. Kontrollera att brännhallen inte täcks av insatser eller remsor.
6. Kontrollera om några grillborste har fastnat på grillen eller gallren.

INSTRUKTIONER FÖR ATT TÄNDA HUVUD BRÄNNAREN

1. Öppna huven.
2. Öppna regel filen.
3. Vrid kontrollrattarna medurs till läget "OFF".
4. Tryck på control ratten och vrid den moturs till läget, detta tänder brännaren.
5. När den första brännaren är tänd, tänd de återstående brännarna som i steg 4.
6. Justera flam styrkan genom att vrida vredet till MAX/MIN-läget.
7. Om brännaren inte tänds, vrid kontroll vredet till OFF och vänta 5 minuter innan du försöker tända brännaren igen. Om du inte kan tända brännaren med piezo tändningen, du kan prova att tända brännaren med en lång tändsticka eller tändare.
8. För att stänga av grillen, stäng tankventilen eller kontroll brytaren när du är klar med grillen och vrid sedan apparatens kontrollknappar medurs till "SLUTA ».
9. Om sidobrännaren fortfarande används, vrid helt enkelt kontroll rattarna medurs till "OFF"-läget.

TÄND BRÄNNARNA MED EN TÄNDSTICKA (MINSTA LÄNGD 90 MM) ELLER EN LÅNG TÄNDARE:

1. Open de grillkap.
2. Öppna regel filen.
3. Tänd en lång tändsticka eller tändare.
4. Tryck på kontrollknappen och vrid den moturs till "MAX"-läget.
5. Placera en lång tändsticka eller tändare ungefär en tum från brännaren.
6. När den första brännaren har tänts kan du tända de återstående brännarna i följd genom att vrida kontroll ratten moturs.
7. När den första brännaren har tänts kan du tända de återstående brännarna i följd genom att vrida reglaget moturs mellan "MAX" och "MIN".

Om brännaren inte tänds inom fem sekunder, vrid kontroll vredet till OFF och försök igen Hitta en lösning i felsöknings tabellen. Eller kontakta din återförsäljare eller distributör.

INSTRUKTIONER FÖR ATT TÄNDA SIDOBRÄNNAREN:

1. Tryck på sidobrännaren och vrid det moturs till läget där det kommer att vara lyser upp brännaren. Kontrollera om brännaren är antänd. I annat fall, upprepa denna process.
2. Justera flam styrkan genom att vrida vredet till MAX/MIN-läget.
3. Om brännaren inte tänds, vrid kontroll vredet till OFF och vänta 5 minuter innan du försöker tända brännaren igen. Om du inte kan tända brännaren med piezotändaren kan du prova att tända brännaren med en lång tändsticka eller tändare.
4. För att stänga av sidobrännaren, stäng flaskventilen eller kontroll omkopplaren när du är klar med grillen och vrid sedan kontroll vredet medurs till "OFF"-läget.
5. Om huvud brännaren fortfarande används, vrid helt enkelt kontroll vredet medurs till läget "OFF".

KONTROLLERAR LÅGAN

Kontrollera alltid lågan när du tänder grillen. Brännarna har optimerats på fabriken, men de små hålen där drar till sig insekter som häckar och bildar ett nät på brännarna. När brännarna brinner ordentligt är ibland bara spetsen på lågan gul och lågans färg ändras från ljusblå till mörkblå uppifrån och ned.

UNDERHÅLL

Förhindra rost

Rost är en kemisk process där järn oxiderar och börjar flagna av metallen. Detta beror på att vatten tränger in i metallen eller ofta kommer i kontakt med metallen med tiden. Eftersom detta är en utomhusenhet i stål kan en del ytrost förväntas ibland. Att hålla din grill täckt, ren och torr kan gå långt för att förhindra rost. Här är några tips:

1. Se till att tillagnings ytorna (inklusive flam tämjaren) förblir rena och torra efter tillagning, särskilt efter tillagning med marinader. Matlagning Ytan ska gnidas med olja efter användning.
2. Lämna inte grillen ute i regnet.
3. Förvara inte grillen när den är blöt. Torka ordentligt först.
4. På sommaren eller vintern bör du regelbundet ta av locket så att grillen kan vädras och eventuell kondens kan elimineras.
5. Lätt ytrost kan enkelt avlägsnas med en trasa fuktad med vit vinäger eller en kommersiell rostborttagare. Torka det drabbade området och applicera ett lager rostskyddsvätska, tillgänglig i de flesta bilaffärer.
6. Avskuren emalj kan behandlas med touch-up färg för att täcka den kala metallytan.

RENGÖRING

Tvätta inte någon del av grillen i diskmaskinen!

a. Matlagning Galler

Använd inte en stålborste avsedd för svetsning för att rengöra grillen eftersom det kan skada grillens ytor. Garantin täcker inte skador orsakade av en stålborste.

Om det har fastnat mat eller marinad på grillen eller gallret, följ dessa steg:

1. Se till att grillen är avstängd.
2. Ta bort mat och fett från den använda ytor, för till exempel pappershanddukar.
3. Tänd grillen enligt anvisningarna och ställ in brännarna på "MAX".
4. Stäng huven och låt grillen värmas upp i 5 till 10 minuter.
5. Stäng av grillen och öppna den keps, Bälte grillen är kall under 10 minuter ner.
6. Torka bort fastbränd mat och smuts med en rengöringsborste avsedd för grillar.
7. Smörj de rengjorda gallren med matolja, till exempel med absorberande papper eller aköksborste.

b. Fettavskiljare och kopp

Du kan underlätta rengöringen genom att placera aluminiumfolie på fettavskiljaren för att fånga upp eventuella rester. När du rengör behållaren kan du helt enkelt ta bort

den smutsiga folien. En smuts fettavskiljare är den vanligaste orsaken till fettbränder. Om du ser några bitar av mat eller marinad på fettavskiljaren eller koppen, rengör behållaren eller koppen omedelbart enligt instruktionerna nedan. Fettavskiljaren får inte innehålla något fett.

1. Se till att grillen är avstängd.
2. Ta bort fettavskiljaren eller koppen från grillen.
3. Skrapa bort den lösa maten och smörj med skrapan, grill rengöringsborsten eller plast spateln.
4. Rengör fettavskiljaren eller koppen med ett milt diskmedel.
5. Torka fett brickan av kopp och placera den tillbaka på grillen.

c. Brännare

Grill Brännarna är den viktigaste delen av grillens funktionalitet och uppvärmning. Därför bör du regelbundet kontrollera att de är rena och i gott skick. Du bör ta bort och kontrollera brännarna minst två gånger om året, speciellt om grillen har legat länge. De små hålen i brännarna lockar till sig insekter och spindlar som kan bygga bon. Sådana hinder gör att lågan brinner jämnt och orent. Lågan kan antändas utanför gasledningen och orsaka allvarliga skador på grillen.

Rengör brännarna enligt instruktionerna nedan:

1. Se till att grillen är avstängd.
2. Ta bort grill gallren och värmefördelningsplåt arna.
3. Ta bort brännaren från eldstaden genom att lossa fästskruven. Skruven sitter normalt på baksidan av brännarna.
4. På vissa grillmodeller kräver borttagning av brännarna också att grillens bakplåtar tas bort.
   grill.
5. Vissa modeller kan till och med rengöras med brännarna på plats. Viktigast del av det är att du har tillgång till alla små gashål.
6. Använd koppar grillens rengöringsborste för att rengöra brännare ytorna.
7. Se till att bränna hålen är öppna och rena. Du kan använda en tunn tråd för detta.
8. Om brännaren är skadad eller kraftigt korroderad, byt ut den omedelbart.
9. Kontrollera samtidigt att ventil munstycket är rent och intakt.
10. Sätt tillbaka de rengjorda brännarna på grillen.

d. Flamtämjare

Flamtämjare fördela värmen jämnt över tillagningssytan. Ytan på flamtämjare samlar också upp matrester och marinad. Tämjare av smutsiga lågor minskar grillens effektivitet. Rengör flamtämjare enligt instruktionerna nedan:

1. Se till att grillen är avstängd.
2. Ta bort flamskydd från grillen.
3. Skrapa mat från ytan på tarmen med hjälp av skrapan med en rengöringsborste eller plastskrapa.
   spatel.
4. Torka slutligen bort smutsen med en kopp rengöringsborste avsedd för grillar.
5. Om så önskas kan du även tvätta flamtämjare i ett handfat med milt diskmedel.
6. Torka flamtämjare och lägg tillbaka dem på grillen.

e. Andra grillkomponenter

Klorid och salt kan göra att grillen rostar. Om grillen används i nära anslutning till havsvatten eller en simbassäng ska grillen rengöras efter varje användning.

Grillen har förutom de ovan nämnda delarna många andra ståldelar som behöver rengöras regelbundet. Du kan följa de allmänna instruktionerna nedan för att rengöra dessa delar:

1. Rengör grillens ståldelar med grill rengöringsvätska, rostfri rengöringsvätska eller mild diskmedel och en trasa.
2. Glöm inte att torka de rengjorda delarna noggrant.
3. Använd inte rengöringsmedel för att rengöra kontrollpaneler och ytor med varningsetiketter eftersom det kan göra att texten eller andra etiketter försvinner.
4. Rengör grillens alla utvändiga ytor minst tre gånger per år så att fläckar inte fastnar på ytorna.
5. Testa alltid ett nytt tvättmedel för lämplighet på en osynlig plats.

BULLETIN

Se dessa instruktioner om du inte ska använda grillen under en längre tid eller om du till exempel vill vinterförvara grillen. Korrekt förvaring förlänger grillens livslängd och säkerställer att den förblir funktionsduglig i många år. Följ instruktionerna nedan när du förvarar grillen:

1. Rengör grillen helt enligt instruktionerna i manualen.
2. Slå på grillen och låt den värmas upp i 15 minuter för att låta alla ståldelar torka.
3. Låt grillen svalna.
4. Se till att alla grillgaller är smorda.
5. Om du förvarar grillen utomhus, ta bort brännarna, gallren, värme stället och värmefördelningsplåt arna från grillen. Dessa delar bör förvaras på en torr och varm plats. Det rekommenderas även att slå in dessa delar i tidningspapper eller liknande så att ytorna inte repas.
6. Ta bort lågtrycks regulatorn från gasflaskan.
7. Förvara alltid gasflaskan utomhus och se till att den inte utsätts för värme eller solljus.
8. Om grillen förvaras utomhus är det lämpligt att köpa ett överdrag av hög kvalitet som täcker den helt. Se till att luft kan cirkulera även under locket.

FELSÖKNING

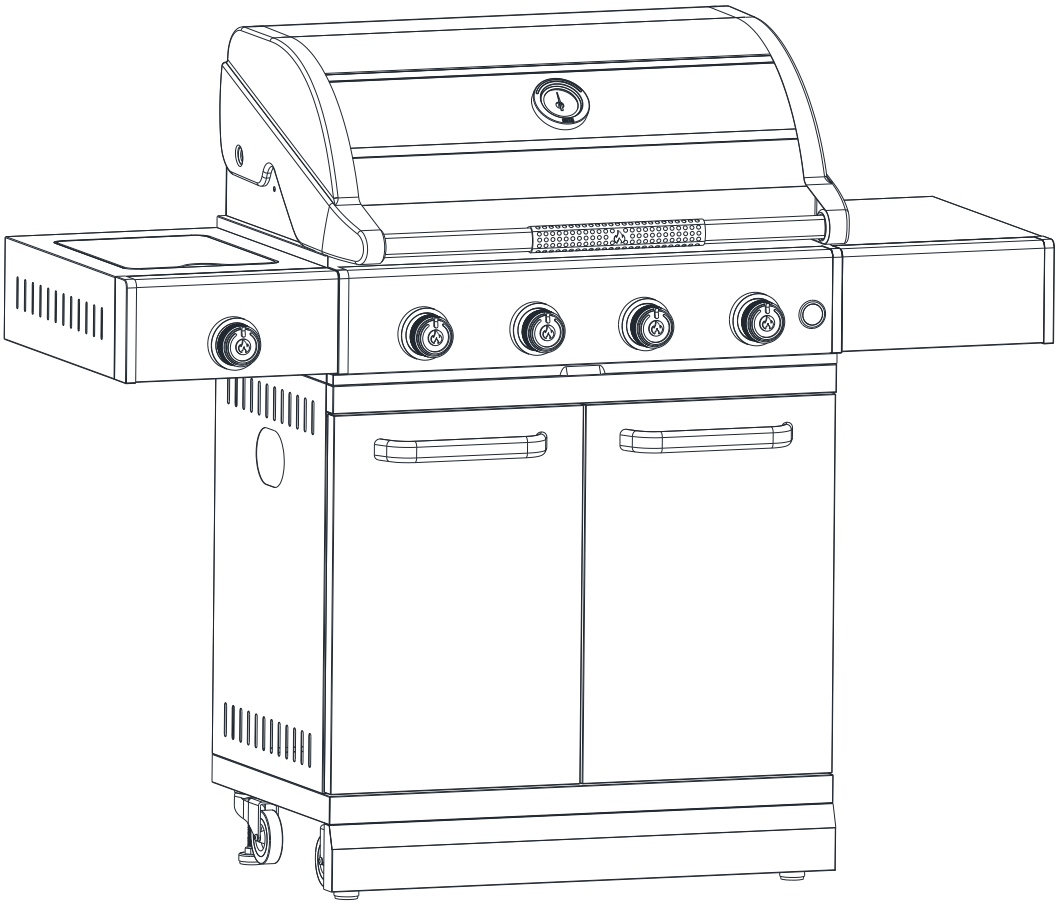
Fel kan uppstå på alla grillar. Dessa fel är i allmänhet lätta att reparera. Om du inte kan hitta en lösning på ditt problem i tabellen nedan, kontakta din återförsäljare eller distributör.

Inget gasflöde	Reglerventilen är stängd	Öppna regel filen
	Regulatorn är inte korrekt ansluten till gasflaskan	Ta bort regulatorn och anslut den igen
	Regulator och slang är defekta	Byt ut den nya regulatorn och slangen
Den integrerade piezo skjutaren förhindrar att brännaren tänds	Tändstift Kablarna är lösa eller installerat felaktigt. (För sidobrännare)	Kontrollera anslutningarna och installera om kablarna.
	Defekt ventilenhet.	Justera tändaren till brännaren
Brännaren tänds inte med en tändsticka eller tändare	Brännar Hålen är igensatta.	Rengör brännarna enligt instruktionerna.
	Brännarna är inte bra fäst vid ventilerna.	Kontrollera brännarens installation och skick.
Värmer inte bra.	Lufttillförseln till brännarna är blockerad.	Kontrollera och rengör brännarna.
	För lite gas.	Byt ut den fulla cylindern.
	Regulatorn är igensatt.	Kontrollera att gasledningen är hel och inte vriden.
Lågan är ojämn, helt gul eller rykande.	Brännarna får inte tillräckligt med luft.	Rengör brännarna enligt instruktionerna.
	Det finns mat, salt eller marinad fastnat på brännarens yta.	Rengör brännarna enligt instruktionerna.
Lågan tänds ofta eller temperaturen är för hög.	För mycket fett och marinad äta.	Torka bort överflödigt fett.
	Flamskyddet eller fettavskiljaren är för smutsig.	Ta bort överflödig mat eller fett från flam tämjaren eller fettavskiljaren.
Lågan förblir inte tänd.	Vinden är för stark.	Håll grillen borta från vinden.
	Låg gasförbrukning.	Byt ut den fulla cylindern.
Lågor är synliga utanför brännarna.	Blockering i brännare.	Kontrollera och rengör brännarna.
	Stark vind.	Håll grillen borta från vinden
Tryckregulatorn surrar eller surrar.	Varm utetemperatur.	Ingen åtgärd behövs. En tillfällig situation.
	Full gasolflaska.	

Manual de Ensamblaje y Operación

GRLLR G4S Barbacoa de Gas

Si una parte necesita ser reemplazada, por favor, contacta a nuestro departamento de servicio al cliente o a tu distribuidor. El uso de piezas no aprobadas podría representar un riesgo de seguridad al utilizar la barbacoa y un riesgo para el medio ambiente. Lee el manual antes de usar la parrilla y guárdalo para uso futuro.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Modelo No	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Potencia térmica	18.4 kW					
Categoría de gas	$I_{3+(28-30/37)}$ (V)		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2E}
Tipo de Gas	Butano	Propano	Butano/Propano o sus mezclas			Gas Natural
Presión de gas	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consumo	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Tamaño del inyector (Quemador principal)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Tamaño del inyector (Quemador lateral)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
País	$I_{3+(28-30/37)}$	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	$I_{3B/P(30)}$	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT,RU				
	$I_{3B/P(37)}$	PL				
	$I_{3B/P(50)}$	AT,CH,DE,SK				
	I_{2E}	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK, ES,SE,CH,TR				
Código de identificación	1336DO053 CE 1336-23					
Fabricante	THE GRLLR COMPANY B.V.					
ADVERTENCIA	Solo para uso en exteriores.					
	Lea las instrucciones antes de usar el aparato.					
	Advertencia: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.					
	Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.					
	No mueva el aparato durante su uso.					
	Cierre el suministro de gas en el cilindro después de usar.					
	No modifique el aparato.					

Encendido: Piezoeléctrico integrado con pulsación y giro

El electrodoméstico es apto solo para Butano/Propano/GLP. CUANDO se utilice GAS NATURAL como suministro de gas, por favor, solicita a un profesional local que instale la tubería de extensión de antemano. La rosca al final de la conexión de entrada de gas debe conectarse directa y firmemente a la tubería de extensión de salida de gas natural. Verifica cuidadosamente cualquier fuga antes de usar. Para las especificaciones de Gas Natural, consulta la tabla de especificaciones técnicas.

ADVERTENCIA INFORMACIÓN

- Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que su barbacoa esté instalada, ensamblada y mantenida correctamente. No seguir estas instrucciones podría causar lesiones graves y/o daños materiales.
- Solo para uso en exteriores.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
- ADVERTENCIA: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No mueva el aparato durante el uso.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro después de usar. Y retire el regulador del cilindro de gas.
- No modifique el aparato.
- Siempre use guantes protectores al manipular componentes especialmente calientes.
- No permita que los niños operen el aparato.
- No se incline sobre el aparato mientras esté en uso.
- Las especificaciones del aparato se encuentran en la etiqueta de clasificación, que está en la parte posterior de la puerta del carrito.
- Tanto los lados como la parte trasera de la barbacoa deben estar a 1 metro de cualquier objeto que pueda obstaculizar su funcionamiento.
- No use el aparato junto a paredes, en un garaje, remolque o cualquier otro espacio cerrado, o en interiores.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una superficie sensible, ya que la grasa y los adobos pueden derramarse y salpicar sobre el aparato durante el uso normal.
- Asegúrese de que el aparato y el cilindro de gas estén en una superficie nivelada.
- Nunca encienda el aparato con la TAPA cerrada.
- Su barbacoa utiliza un cilindro de gas de 11 o 15 kg.
- No deje caer ni golpee el cilindro de gas. No guarde el cilindro de gas en lugares donde la temperatura pueda superar los +50°C.
- El quemador lateral solo se puede usar con una sartén de fondo plano con un diámetro entre 16 cm y 22 cm.
- NO DEBE HABER NADA ENCIMA DE LA BARBACOA.
- El quemador lateral solo se puede usar con una sartén de fondo plano con un diámetro entre 16 cm y 22 cm.
- Solo una empresa de servicio con autorización de instalación de gas puede mantener y ajustar las válvulas principales, boquillas y grifos de gas del aparato.
- Para cualquier pregunta sobre el montaje o funcionamiento del aparato, por favor, comuníquese con su distribuidor o proveedor de GLP.

Este manual y garantía han sido traducidos del inglés a varios otros idiomas. Debido a la industria especializada, pueden ocurrir errores de traducción como resultado de traducir frases demasiado literalmente. No cubrimos reclamaciones que resulten de una mala traducción o una interpretación deficiente del contexto. En la compañía GRLLR, siempre nos esforzamos por ayudar a nuestros clientes y socios de la mejor manera posible. Las discrepancias siempre se referirán a las garantías/manuales en inglés o neerlandés para descartar traducciones contextuales incorrectas.

DIBUJOS EXPLICATIVOS

Consulte la página 5

CONECTAR EL CILINDRO DE GAS GLP AL APARATO

El aparato solo puede utilizarse con butano, propano o una mezcla de GLP a baja presión y con un regulador de baja presión adecuado y una manguera flexible. La manguera debe conectarse de forma segura al regulador y al aparato con abrazaderas para manguera o tornillos. Consulte la especificación técnica para la presión de gas del aparato.

Utilice un regulador adecuado certificado según EN 16129:2013, y una manguera adecuada certificada según EN 16436-1. Póngase en contacto con su proveedor de GLP para obtener más información sobre reguladores y mangueras adecuados para cilindros de gas.

SEGURIDAD DEL CILINDRO DE GAS

- Mantenga siempre el cilindro de gas lejos de cualquier posible fuente de ignición en un área bien ventilada.
- No fume mientras manipula el cilindro de gas.
- Nunca almacene cilindros de gas en interiores.
- Almacene lejos del calor directo en un área bien ventilada.
- Mantenga siempre el cilindro de gas en posición vertical.
- Cierre la válvula del cilindro de gas cuando el aparato no esté en uso.
- No exponga el cilindro de gas a calor excesivo.
- Los cilindros nunca deben almacenarse a temperaturas superiores a 50°C.
- Nunca almacene cilindros de gas cerca de llamas, quemadores u otras fuentes de calor.

EL TIPO DE CILINDRO DE GAS A UTILIZAR

Existen muchos tamaños diferentes de cilindros de gas disponibles. Las especificaciones mostradas aquí son las máximas que se deben utilizar:

Capacidad Máxima: 11 kg
Altura Máxima: 590 mm
Diámetro Máximo (Parte Inferior): 305 mm

REGULADOR Y MANGUERA

- Estos elementos no se suministran con la barbacoa, pero están disponibles por separado en su tienda o distribuidor de gas GLP autorizado. Use solo reguladores y mangueras destinados para uso con GLP a las presiones indicadas según la presión de gas y el tipo de gas correctos (Consulte la especificación técnica). La vida útil de un regulador se estima en 10 años. Se recomienda cambiar el regulador 5 años después de su fecha de fabricación.
- La manguera debe cambiarse cuando lo requieran las regulaciones nacionales. Se recomienda cambiar la manguera 5 años después de su fecha de fabricación.
- El uso de un regulador o manguera inadecuados es peligroso. Asegúrese de que los productos que tiene son adecuados para su uso.
- La manguera debe cumplir con las normas vigentes en el país de uso. La manguera debe tener una longitud mínima de 0.6 metros y una longitud máxima de 1.5 metros. Un regulador o manguera dañados deben ser reemplazados. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con ninguna parte de la barbacoa que no sea el punto de conexión.

PRUEBA DE FUGAS: HACER ESTO ANTES DE USAR EL APARATO.

NO realice la prueba de fugas con una llama abierta. Si huele gas, cierre inmediatamente el suministro de gas.

Antes de cada uso, debe verificar la presencia de fugas de gas según se explica en el procedimiento a continuación:

1. Mezcle una parte de detergente líquido con tres partes de agua para hacer de 60 a 90 ml de solución.
2. Asegúrese de que la válvula de control esté cerrada.
3. Conecte el regulador al cilindro y la válvula de abrir/cerrar al quemador. Asegúrese de que las conexiones estén hechas correctamente y luego abra la válvula de entrada de gas.
4. Extienda la solución sobre la manguera y aplíquela con un pincel. Si aparecen burbujas, hay una fuga que debe repararse antes de usar la barbacoa.
5. Vuelva a hacer la prueba una vez que se haya reparado la fuga.
6. Cierre la válvula de entrada de gas en el cilindro después de completar la prueba.
7. Si se detecta una fuga que no se puede reparar, no intente ninguna otra acción y póngase en contacto con su distribuidor para obtener asistencia.

MEDIDAS A REALIZAR ANTES DE USAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ:

Al quemar la grasa restante, el aparato produce un humo desagradable. Esto es normal; el humo desaparecerá una vez que la grasa se haya quemado.

Después de la prueba de fugas, la grasa utilizada durante el almacenamiento en fábrica debe quemarse de la parrilla antes de usarla. Puede quemar la grasa siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Abra la tapa e encienda todos los quemadores según las instrucciones de encendido.
2. Ajuste el quemador a "MAX" y déjelo arder durante 5 minutos con la tapa abierta.
3. Cierre la tapa y mantenga el quemador en "MAX" durante 10 minutos.
4. Cierre la válvula del regulador y apague el quemador.
5. Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos.
6. Limpie las rejillas de cocción con un cepillo para limpiar parrillas.
7. Engrase las rejillas de cocción con aceite de cocina.

MEDIDAS A REALIZAR ANTES DE CADA USO:

Para operar la parrilla de manera segura y adecuada, debe realizar algunas verificaciones antes de cada uso. Revise cuidadosamente la lista de verificación a continuación:

1. Verifique que la parrilla esté colocada correctamente y que no haya materiales inflamables en las inmediaciones.
2. Verifique que la manguera de gas no esté agrietada ni rota.
3. Verifique que el regulador esté sujeto firmemente.

4. Verifique que el fondo de la parrilla, la bandeja de grasa, el difusor de llamas y los quemadores estén limpios de grasa y adobo. De esta manera, puede prevenir incendios por grasa.
5. Verifique que los orificios de los quemadores no estén cubiertos por insertos o telarañas.
6. Verifique que no haya cerdas de cepillos para parrillas pegadas a la parrilla o las rejillas.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL QUEMADOR PRINCIPAL:

1. Abra la tapa.
2. Abra la válvula del regulador.
3. Gire las perillas de control en sentido horario a la posición "OFF".
4. Presiona hacia abajo la perilla de control y gírala en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición ϟ, esto encenderá el quemador.
5. Una vez encendido el primer quemador, encienda los quemadores restantes de la misma manera que en el paso 4.
6. Ajuste la potencia de la llama girando la perilla a la posición MAX/MIN.
7. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a OFF y espere 5 minutos antes de intentar encender el quemador nuevamente. Si no puede encender el quemador usando el encendedor piezoeléctrico, puede intentar encenderlo con un fósforo o encendedor largo.
8. Para apagar la barbacoa, cierre la válvula en el cilindro o el interruptor en el regulador si ha terminado de usar la barbacoa, luego gire las perillas de control del aparato en sentido horario a la posición "OFF".
9. Si el quemador lateral aún está en uso, simplemente gire las perillas de control en sentido horario a la posición "OFF".

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES CON UN FÓSFORO (LONGITUD MÍNIMA DE 90 MM) O UN ENCENDEDOR LARGO:

1. Abre la tapa de la parrilla.
2. Abre la válvula del regulador.
3. Enciende un fósforo largo o un encendedor.
4. Presiona hacia abajo el botón de control y gíralo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "MAX".
5. Coloca un fósforo largo o un encendedor a aproximadamente un centímetro del quemador.
6. Cuando se haya encendido el primer quemador, puedes encender los quemadores restantes siguiendo el orden girando el botón de control en sentido contrario a las agujas del reloj.
7. Una vez que se ha encendido el primer quemador, puedes encender los quemadores restantes girando el botón de control en sentido contrario a las agujas del reloj entre las posiciones "MAX" y "MIN".

Si el quemador no se enciende en cinco segundos, gira el botón de control a la posición "OFF" y trata de encontrar una solución en la tabla de solución de problemas. O contacta a tu minorista o distribuidor.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL QUEMADOR LATERAL:

1. Presiona hacia abajo la perilla del quemador lateral y gírala en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición. ; esto encenderá el quemador. Observa si el quemador se enciende. Si no es así, repite este proceso.
2. Ajusta la potencia de la llama girando la perilla a la posición MAX/MIN.
3. Si el quemador no se enciende, gira la perilla de control a la posición OFF y espera 5 minutos antes de intentar encender el quemador nuevamente. Si no puedes encender el quemador usando el encendedor piezoeléctrico, puedes intentar encenderlo con una cerilla larga o un encendedor.
4. Para apagar el quemador lateral, cierra la válvula en el cilindro o el interruptor en el regulador si has terminado de usar la barbacoa, luego gira la perilla de control en sentido horario a la posición "OFF".
5. Si el quemador principal aún está en uso, simplemente gira la perilla de control en sentido horario a la posición "OFF".

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA

Siempre verifique la llama al encender la parrilla. Los quemadores han sido optimizados en la fábrica, pero los pequeños orificios en ellos atraen a los insectos para anidar y hacer telarañas en los quemadores. Cuando los quemadores están quemando adecuadamente, solo la punta de la llama es ocasionalmente amarilla, y el color de la llama cambia de azul claro a azul oscuro de arriba hacia abajo.

MANTENIMIENTO

Prevención del óxido

El óxido es un proceso químico en el que el hierro se oxida y comienza a desprenderse del metal. Esto es causado por el agua que se filtra en el metal o entra en contacto con el metal con frecuencia con el tiempo. Como electrodoméstico exterior hecho de acero, se debe esperar cierto óxido superficial de vez en cuando. Mantener su parrilla bajo techo, limpia y seca, contribuye en gran medida a prevenir la formación de óxido. Algunos consejos son:

1. Asegúrese de que las superficies de cocción (incluido el difusor de llamas) se mantengan limpias y secas después de cocinar, especialmente después de cocinar con adobos. La superficie de cocción debe frotarse con aceite después de su uso.
2. No deje la parrilla a la intemperie cuando llueva.
3. No almacene la parrilla cuando esté mojada. Séquela completamente primero.
4. Tanto en verano como en invierno, retire periódicamente la cubierta para permitir que la parrilla se ventile y eliminar cualquier condensación acumulada.
5. El óxido superficial ligero se puede quitar fácilmente con un trapo empapado en vinagre blanco o usando un removedor de óxido comercial. Seque el área afectada y aplique un recubrimiento de líquido preventivo de óxido, disponible en la mayoría de las tiendas de automóviles.
6. El esmalte astillado se puede tratar con pintura de retoque para cubrir la superficie de metal desnudo.

LIMPIEZA

¡No lave ninguna parte de la parrilla en el lavavajillas!

a. **Rejillas de cocción**

No use un cepillo de acero destinado a la soldadura para limpiar la parrilla, ya que puede dañar las superficies de la parrilla. La garantía no cubre los daños causados por un cepillo de acero.

Si la comida o el adobo está pegado a la parrilla o la rejilla, haga lo siguiente:

1. Asegúrese de que la parrilla esté apagada.
2. Retire los restos de comida y grasa de las superficies, utilizando, por ejemplo, toallas de papel.
3. Encienda la parrilla según las instrucciones y ajuste los quemadores a "MAX".
4. Cierre la tapa y deje que la parrilla se caliente durante 5-10 minutos.
5. Apague la parrilla y abra la tapa, deje que la parrilla se enfríe durante 10 minutos.
6. Cepille la comida quemada y la suciedad con un cepillo de limpieza para parrillas.
7. Engrase las rejillas de cocción limpias con aceite de cocina usando, por ejemplo, toallas de papel o un pincel de cocina.

b. **Bandeja y taza de grasa**

Puede facilitar la limpieza utilizando papel de aluminio en la parte superior de la bandeja de grasa para recoger cualquier resto de comida y grasa adicional. Al limpiar la bandeja, solo necesita quitar el papel de aluminio sucio. Una bandeja de grasa sucia es la causa más común de incendios por grasa. Si ve restos de comida o adobo en la bandeja o taza de grasa, debe limpiar la bandeja o taza de inmediato siguiendo las instrucciones a continuación. La bandeja de grasa no debe tener grasa.

1. Asegúrese de que la parrilla esté apagada.
2. Saque la bandeja o taza de grasa de la parrilla.
3. Raspe los restos de comida y grasa suelta con el raspador o el cepillo de limpieza para parrillas o con una espátula de plástico.
4. Lave la bandeja o taza de grasa con un detergente suave para platos.
5. Seque la bandeja o taza de grasa y colóquela de nuevo en la parrilla.

c. **Quemadores**

Los quemadores de la parrilla son la parte más vital de la funcionalidad y calefacción de la parrilla. Por lo tanto, debe verificar su limpieza y estado regularmente. Debe quitar y revisar los quemadores al menos dos veces al año, especialmente cuando la parrilla ha estado

Limpiar los quemadores siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Verifique que la parrilla esté apagada.
2. Retire las rejillas y las placas distribuidoras de calor de la parrilla.
3. Saque el quemador de la caja de fuego aflojando el tornillo de montaje. El tornillo generalmente se encuentra en la parte trasera de los quemadores.
4. En algunos modelos de parrillas, quitar los quemadores puede requerir que también retire las placas traseras de la parrilla.

5. Algunos modelos se pueden limpiar incluso cuando los quemadores están en su lugar. Lo más importante es poder acceder a todos los pequeños orificios de gas.
6. Use el cepillo de limpieza de latón diseñado para parrillas para limpiar las superficies del quemador.
7. Asegúrese de que los orificios del quemador estén abiertos y limpios. Puede usar un alambre delgado para esto.
8. Si el quemador está dañado o gravemente corroído, reemplácelo de inmediato.
9. Al mismo tiempo, verifique que la boquilla de la válvula esté limpia e intacta.
10. Vuelva a colocar los quemadores limpios en la parrilla.

d. Difusores de llama

Los difusores de llama distribuyen el calor de manera uniforme en la superficie de la parrilla. La superficie de los difusores de llama también recoge restos de alimentos y adobos. Los difusores de llama sucios disminuyen la eficiencia de la parrilla. Limpie los difusores de llama siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Verifique que la parrilla esté apagada.
2. Retire los difusores de llama de la parrilla.
3. Raspe los restos de alimentos de la superficie de los difusores con la parte rascadora del cepillo de limpieza o con una espátula de plástico.
4. Finalmente, cepille la suciedad con un cepillo de limpieza de latón diseñado para parrillas.
5. Si lo desea, también puede lavar los difusores de llama en un fregadero con detergente líquido suave.
6. Seque los difusores de llama y vuelva a colocarlos en la parrilla.

e. Otros componentes de la parrilla

El cloruro y la sal pueden causar óxido en la parrilla. Si la parrilla se utiliza en las inmediaciones de agua de mar o una piscina, la parrilla debe limpiarse después de cada uso.

Además de los componentes mencionados anteriormente, la parrilla también tiene muchas otras partes de acero que deben limpiarse regularmente. Puede seguir las instrucciones generales a continuación para limpiar dichos componentes:

1. Limpie las partes de acero de la parrilla con un líquido limpiador de parrillas, líquido limpiador de acero inoxidable o detergente líquido suave y un paño.
2. No olvide secar cuidadosamente las partes limpias.
3. No utilice detergentes para limpiar los paneles de control y las superficies con etiquetas de advertencia, ya que pueden eliminar el texto u otras etiquetas.
4. Limpie todas las superficies exteriores de la parrilla al menos tres veces al año para que las manchas no se adhieran a las superficies.
5. Siempre pruebe la idoneidad de un nuevo detergente en un lugar poco visible.

ALMACENAMIENTO

Consulte estas instrucciones si deja de usar la parrilla durante un tiempo prolongado o si desea almacenar la parrilla durante el invierno, por ejemplo. Un almacenamiento adecuado prolonga la vida útil de la parrilla y la mantiene operativa durante muchos años. Al almacenar la parrilla, siga las instrucciones a continuación:

1. Limpie completamente la parrilla según las instrucciones del manual.

2. Encienda la parrilla y déjela calentar durante 15 minutos para que todas las partes de acero se sequen.
3. Deje que la parrilla se enfríe.
4. Asegúrese de que todas las parrillas de la parrilla estén engrasadas.
5. Si va a almacenar la parrilla al aire libre, retire los quemadores, rejillas, rejilla calefactora y placas distribuidoras de calor de la parrilla. Estas partes deben almacenarse en un espacio seco y cálido. También se recomienda envolver estas piezas en periódicos o algo similar para que las superficies no se rayen.
6. Retire el regulador de baja presión del cilindro de gas.
7. Siempre almacene el cilindro de gas al aire libre y asegúrese de que no esté expuesto al calor o la luz solar.
8. Si la parrilla se almacena al aire libre, se recomienda que compre una funda de alta calidad que la cubra por completo. Asegúrese de que el aire pueda circular incluso debajo de la funda.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

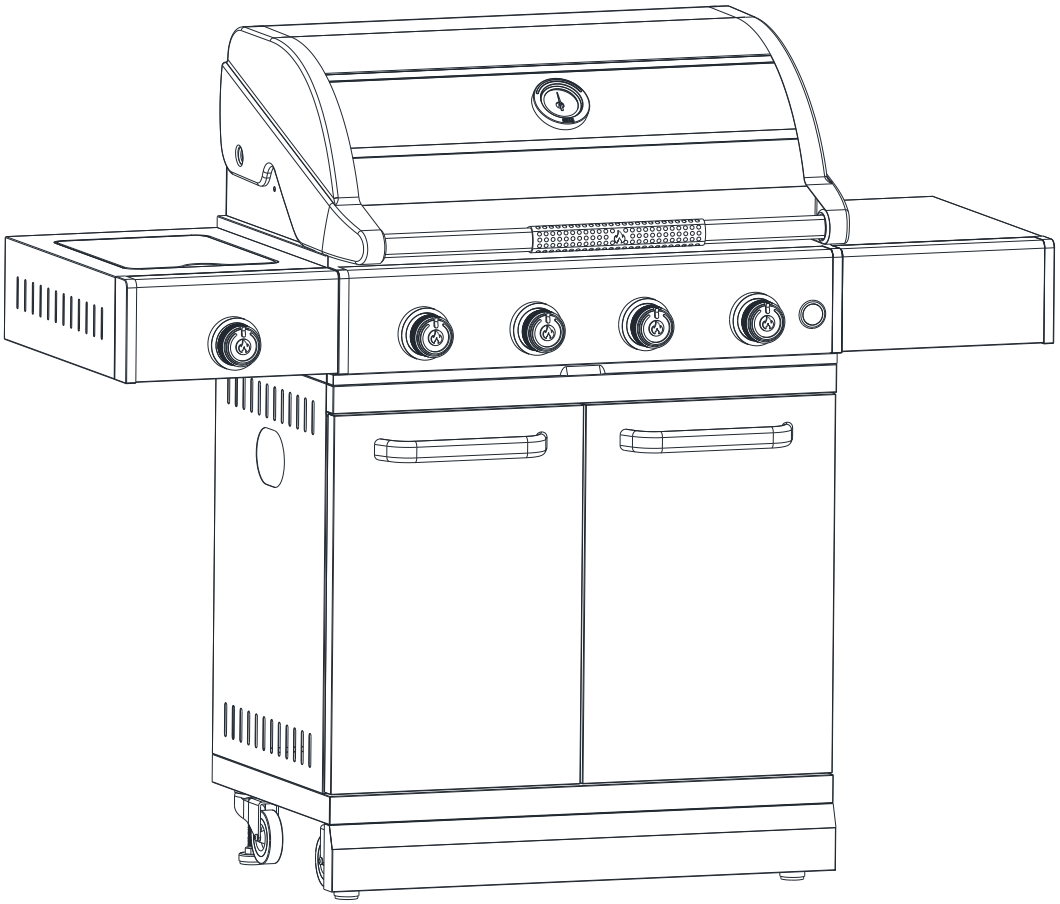
Pueden ocurrir malfunciones en todas las parrillas. Estas averías suelen ser fácilmente solucionables. Si no puede encontrar una solución para su problema en la tabla a continuación, por favor, comuníquese con el minorista o distribuidor.

No hay flujo de gas	La válvula del regulador está cerrada.	Abre la válvula del regulador.
	El regulador no está conectado correctamente al cilindro de gas.	Quita el regulador y conéctalo nuevamente.
	El regulador y la manguera están defectuosos.	Reemplaza el regulador y la manguera por unos nuevos.
La quemadora no puede encenderse con el encendedor piezoeléctrico integrado de giro.	Los cables del encendedor están sueltos o instalados incorrectamente. (Para el quemador lateral)	Verifique las conexiones y vuelva a instalar los cables.
	Ensamble defectuoso de la válvula.	Ajuste el encendedor al quemador.
El quemador no se enciende con fósforos o encendedor.	Los orificios del quemador están obstruidos.	Limpie los quemadores según las instrucciones.
	Los quemadores no están correctamente conectados a las válvulas.	Verifique la instalación y condición de los quemadores.
No calienta adecuadamente.	El suministro de aire a los quemadores está bloqueado.	Revise y limpie los quemadores.
	Poca cantidad de gas.	Reemplace el cilindro lleno.
	El regulador está obstruido.	Verifique que la manguera de gas esté intacta y no torcida.
La llama es irregular, completamente amarilla o emite humo.	Los quemadores no reciben suficiente aire.	Limpie los quemadores según las instrucciones.
	Hay comida, sal o adobo pegados en la superficie del quemador.	Limpie los quemadores según las instrucciones.
La llama se enciende con frecuencia o la temperatura es demasiado alta.	Demasiada grasa y adobo en la comida.	Limpie cualquier grasa adicional.
	El protector de llama o la bandeja de grasa están demasiado sucios.	Limpie el protector de llama o la bandeja de grasa de exceso de comida o grasa.
La llama no permanece encendida.	El viento es demasiado fuerte.	Mueva la parrilla lejos del viento.
	Poco gas.	Reemplace el cilindro lleno.
Las llamas son visibles fuera de los quemadores.	Obstrucción en los quemadores.	Revise y limpie los quemadores.
	Viento fuerte.	Mueva la parrilla lejos del viento.
El regulador de presión hace un zumbido o zumbido.	Temperatura exterior alta.	No se requieren acciones. Una situación pasajera.
	Cilindro de gas lleno.	

Manuale di montaggio e uso

GRLLR G4S GRIGLIA A GAS

Se desideri saperne di più, contattaci per ulteriori informazioni sulla tua distribuzione.
L'uso di una persona diversa può comportare un rischio sicuro a causa dell'uso della griglia e rischi di milioni.
Leggi di più sulla grigliatura e risparmia denaro come riferimento.



SPECIFICHE TECNICHE

Numero di modello.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Consumo di calore	18.4 kW					
Categorie di gas	$I_{3+(28-30/37)}$ (V)		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2E}
Pressione del gas	Bhutan	Propano	Butano/propano o loro miscele			Gas naturale
Pressione del gas	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consumo	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Dimensioni dell'iniettore (bruciatore principale)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Dimensioni dell'iniettore (Fornello laterale)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Paese	$I_{3+(28-30/37)}$	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	$I_{3B/P(30)}$	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT,RU				
	$I_{3B/P(37)}$	PL				
	$I_{3B/P(50)}$	AT,CH,DE,SK				
	I_{2E}	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK, ES,SE,CH,TR				
Codice di identificazione	1336DO053 CE 1336-23					
Produttore	THE GRLLR COMPANY B.V.					
AVVERTIMENTO	Solo per uso esterno.					
	Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.					
	Avvertenza: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.					
	Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.					
	Non spostare il dispositivo mentre è in uso.					
	Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso.					
	Non modificare il dispositivo.					

Illuminazione: pulsante piezoelettrico integrato

Sono anche facili da usare butano/propano/GPL.
Per garantire che il vostro sistema NATURGAS sia adatto agli impianti a gas, potete anche utilizzare la vostra fabbrica locale per installare i vostri impianti di installazione. Potrai anche accedere direttamente agli allacci del gas e verificare che gli allacciamenti del gas naturale siano disponibili. Torrone Kontrollera per rinfrescarsi. Per le specifiche del gas naturale sono presenti tabelle con le caratteristiche tecniche.

INFORMAZIONI DI ATTENZIONE

- Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di assicurarsi che il barbecue sia installato, assemblato e sottoposto a manutenzione correttamente. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare gravi lesioni personali e/o danni materiali.
- Solo per uso esterno.
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.
- AVVERTENZA: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non spostare il dispositivo mentre è in uso.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola del gas. E rimuovi il regolatore dalla bombola del gas.
- Non modificare il dispositivo.
- Utilizzare sempre guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.
- Non consentire ai bambini di utilizzare il dispositivo.
- Non sporgersi sul dispositivo durante l'utilizzo.
- Le specifiche dell'unità sono reperibili sulla targhetta sul retro della portiera del veicolo.
- Su entrambi i lati e dietro la griglia: I lati e il retro della griglia devono essere a 1 metro di distanza da oggetti che potrebbero ostacolarne l'utilizzo.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a muri, in garage, camper, altri spazi chiusi o al chiuso.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a una superficie sensibile, poiché grasso e marinate potrebbero fuoriuscire e schizzare all'interno dell'apparecchio durante il normale utilizzo.
- Assicurarsi che l'apparecchio e la bombola del gas siano su una superficie piana.
- Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio chiuso.
- Il barbecue utilizza una bombola di gas da 11 o 15 kg.
- Non far cadere né urtare la bombola del gas. Non conservare la bombola del gas in luoghi in cui la temperatura è elevata essere in grado di essere superiore a +50°C.
- Il fornello laterale può essere utilizzato solo con una pentola a fondo piatto con diametro compreso tra 16 cm e 22 cm.
- NON DEVE ESSERE NIENTE SOPRA la griglia.
- Il fornello laterale può essere utilizzato solo con una pentola a fondo piatto con diametro compreso tra 16 cm e 22 cm.
- Solo una società di servizi di installazione del gas riconosciuta può effettuare la manutenzione e la regolazione delle valvole principali, degli ugelli e dei rubinetti del gas dell'apparecchio.
- In caso di domande sull'installazione o sull'uso dell'unità, contattare il rivenditore o il distributore di GPL.

Questo manuale e garanzia sono stati tradotti dall'inglese in diverse altre lingue. A causa dell'industria specializzata, potrebbero verificarsi errori di traduzione a seguito di traduzioni troppo letterali delle frasi. Non copriamo reclami che derivano da una cattiva traduzione o una scarsa interpretazione del contesto. Presso la GRLLR Company, ci sforziamo sempre di aiutare i nostri clienti e partner nel miglior modo possibile. Le controversie faranno sempre riferimento alle garanzie/manuali in inglese o olandese per escludere errori di traduzione contestuali.

DISEGNI ESPLICATIVI

Vedi pagina 5

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS GPL ALL'APPARECCHIO

L'apparecchio può essere utilizzato solo con butano, propano o una miscela di gas a bassa pressione e con un regolatore di bassa pressione adatto e un tubo flessibile. Il tubo deve essere collegato correttamente al regolatore e all'unità tramite fascette o viti. Per la pressione del gas dell'apparecchio vedere le specifiche tecniche.

Utilizzare un regolatore idoneo certificato EN 16129:2013, un tubo idoneo certificato EN 16436-1. Contatta il tuo fornitore di gas per ulteriori informazioni sui regolatori e sui tubi adatti alle bombole di gas.

BOMBOLA DI GAS SICUREZZA

- Conservare sempre la bombola del gas lontano da possibili incendi in un'area ben ventilata.
- Non fumare mentre si maneggia la bombola del gas.
- Non conservare mai le bombole di gas in ambienti chiusi.
- Conservare lontano dal calore diretto in un'area ben ventilata.
- Conservare sempre la bombola del gas in posizione verticale.
- Chiudere il rubinetto della bombola del gas quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Non esporre la bombola del gas a forte calore.
- Le bottiglie non devono mai essere conservate a temperature superiori a 50°C. Non conservare mai le bombole di gas vicino a fiamme, bruciatori o altre fonti di calore.

TIPO DI BOMBOLA DI GAS DA UTILIZZARE

Esistono molte dimensioni diverse di bombole di gas. Le specifiche qui riportate sono quelle massime utilizzabili:

Capacità massima: 11 kg
Altezza massima: 590 mm
Diametro massimo (fondo): 305 mm

REGOLATORE E TUBO

- Questi articoli non sono forniti con il barbecue, ma sono disponibili separatamente presso il rivenditore o distributore GPL autorizzato. Utilizzare solo regolatori e tubi destinati all'uso con GPL alla pressione specificata, corretta per la pressione e il tipo di gas (vedere specifiche tecniche). La durata di vita di un regolatore è stimata in 10 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore 5 anni dopo la data di produzione.
- Il tubo deve essere sostituito quando richiesto dalle normative nazionali. Si consiglia di sostituire il tubo dopo 5 anni dalla data di produzione.
- È pericoloso utilizzare un regolatore o un tubo non adatti. Assicurati che i prodotti che hai siano adatti all'uso.

- Il tubo deve essere conforme alle norme vigenti nel paese di utilizzo. Il tubo deve essere lungo almeno 0,6 metri e massimo 1,5 metri. Un regolatore o un tubo danneggiato devono essere sostituiti. Assicurarsi che il tubo non sia bloccato, piegato o in contatto con qualsiasi parte della griglia diversa dal punto di collegamento.

PROVA DI TENUTA --- FARE QUESTO PRIMA DI UTILIZZARE IL DISPOSITIVO.

NON verificare la presenza di perdite di gas con una fiamma libera. Se senti odore di gas, chiudi immediatamente l'erogazione del gas.

Prima di ogni utilizzo verificare eventuali perdite di gas secondo le istruzioni sotto riportate:

1. Mescolare una parte di detersivo per piatti con tre parti di acqua per ottenere da 60 a 90 ml di soluzione.
2. Assicurarsi che la valvola di controllo sia chiusa.
3. Collegare il regolatore alla bombola e aprire/chiudere la valvola del bruciatore. Assicurarsi che i collegamenti siano effettuati correttamente e quindi aprire la valvola di ingresso del gas.
4. Distribuire la soluzione sul tubo e applicarla con un pennello. Se compaiono delle bolle, c'è una perdita che deve essere riparata prima di utilizzare il barbecue.
5. Eseguire nuovamente il test dopo aver riparato la perdita.
6. Chiudere la valvola di ingresso del gas sulla bombola una volta completato il test.
7. Se viene rilevata una perdita che non può essere riparata, non intraprendere ulteriori azioni ma contattare il proprio distributore per assistenza.

AZIONI DA INTRAPRENDERE PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA:

Quando il grasso residuo viene bruciato, l'apparecchio produce un fumo sgradevole. Questo è normale, il fumo scomparirà man mano che il grasso brucia.

Dopo il test di tenuta, il grasso della griglia utilizzata durante lo stoccaggio in fabbrica deve essere bruciato prima di poter essere utilizzato. Puoi bruciare i grassi seguendo le istruzioni seguenti:

1. Aprire la cappa e accendere tutti i bruciatori secondo le istruzioni di accensione.
2. Impostare il bruciatore su "MAX" e lasciarlo bruciare per 5 minuti con la cappa aperta.
3. Chiudere la cappa e mantenere il bruciatore su "MAX" per 10 minuti.
4. Chiudere la valvola di controllo e spegnere il bruciatore.
5. Lasciare raffreddare l'unità per 15 minuti.
6. Pulire le griglie della griglia con una spazzola per la pulizia della griglia.
7. Ungere le griglie con olio da cucina.

PRECAUZIONI DA ADOTTARE PRIMA DI OGNI UTILIZZO:

Per utilizzare il barbecue in modo sicuro e corretto è necessario effettuare una serie di controlli prima di ogni utilizzo. Leggi attentamente la lista di controllo qui sotto:

1. Controllare che la griglia sia posizionata correttamente e che non vi siano materiali combustibili nelle immediate vicinanze della griglia.
2. Controllare la linea del gas per eventuali crepe o spaccature.
3. Controllare che il regolatore sia collegato correttamente.
4. Controllare che la base della griglia, il separatore di grassi, il parafiamma e il bruciatore siano privi di grasso e marinata. In questo modo è possibile prevenire gli incendi di grasso.
5. Controllare che il locale di combustione non sia coperto da inserti o listelli.
6. Controllare se qualche spazzola della griglia è attaccata alla griglia o alle griglie.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

1. Apri il cofano.
2. Apri il file delle regole.
3. Ruotare le manopole di controllo in senso orario sulla posizione "OFF".
4. Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario sulla posizione ϟ, questo accenderà il bruciatore.
5. Una volta acceso il primo bruciatore, accendere i restanti bruciatori come al punto 4.
6. Regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola sulla posizione MAX/MIN.
7. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore. Se non riesci ad accendere il bruciatore con l'accensione piezoelettrica, puoi provare ad accenderlo con un fiammifero lungo o un accendino.
8. Per spegnere il grill, chiudere la valvola del serbatoio o l'interruttore di controllo una volta terminata la grigliatura, quindi ruotare le manopole di controllo dell'apparecchio in senso orario su "FERMARE ».
9. Se il fornello laterale è ancora in uso, ruotare semplicemente le manopole di controllo in senso orario sulla posizione "OFF".

ACCENDERE I BRUCIATORI CON UN FIAMMIFERO (LUNGHEZZA MINIMA 90 MM) O UN ACCENDINO LUNGO:

1. Aprire la cappa della griglia.
2. Apri il file delle regole.
3. Accendi un fiammifero lungo o un accendino.
4. Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario sulla posizione "MAX".
5. Posiziona un lungo fiammifero o un accendino a circa un pollice dal fornello.
6. Una volta acceso il primo bruciatore è possibile accendere in sequenza i restanti bruciatori ruotando la manopola di controllo in senso antiorario.
7. Una volta acceso il primo bruciatore è possibile accendere in sequenza i restanti bruciatori ruotando la manopola in senso antiorario tra "MAX" e "MIN".

Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, ruotare la manopola di controllo su OFF e riprovare.Trova una soluzione nella tabella di risoluzione dei problemi. Oppure contatta il tuo rivenditore o distributore.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE:

1. Premere il fornello laterale e ruotarlo in senso antiorario nella posizione ⚡ in cui si troverà luci accese il bruciatore. Controllare se il bruciatore è acceso. Altrimenti, ripeti questo processo.
2. Regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola sulla posizione MAX/MIN.
3. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore. Se non riesci ad accendere il bruciatore con l'accendino piezoelettrico, prova ad accenderlo con un fiammifero lungo o un accendino.
4. Per spegnere il fornello laterale, chiudere la valvola della bottiglia o l'interruttore di controllo una volta terminata la grigliatura, quindi ruotare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione "OFF".
5. Se il bruciatore principale è ancora in uso, ruotare semplicemente la manopola di controllo in senso orario sulla posizione "OFF".

ISTRUZIONI PER L'ILLUMINAZIONE PER IL BRUCIATORE POSTERIORE:

CONTROLLA LA FIAMMA

Controllare sempre la fiamma quando si accende la griglia. I bruciatori sono stati ottimizzati in fabbrica, ma i piccoli fori attirano gli insetti che si annidano e formano una ragnatela sui bruciatori. Quando i bruciatori bruciano correttamente, a volte solo la punta della fiamma è gialla e il colore della fiamma cambia dall'azzurro al blu scuro dall'alto verso il basso.

MANUTENZIONE

Prevenire la ruggine

La ruggine è un processo chimico in cui il ferro si ossida e inizia a sfaldarsi dal metallo. Questo perché l'acqua penetra nel metallo o entra spesso in contatto con il metallo nel tempo. Poiché si tratta di un'unità esterna in acciaio, a volte è possibile che si formi della ruggine superficiale. Mantenere la griglia coperta, pulita e asciutta può contribuire notevolmente a prevenire la ruggine. Ecco alcuni suggerimenti:

1. Assicurarsi che le superfici di cottura (compreso il doma fiamma) rimangano pulite e asciutte dopo la cottura, soprattutto dopo la cottura con marinate. Cottura La superficie va unta con olio dopo l'uso.
2. Non lasciare il barbecue all'aperto sotto la pioggia.
3. Non riporre la griglia quando è bagnata. Asciugare prima accuratamente.
4. In estate o in inverno è opportuno rimuovere regolarmente la copertura per consentire l'aerazione della griglia e l'eliminazione dell'eventuale condensa.
5. La ruggine superficiale leggera può essere facilmente rimossa con un panno inumidito con aceto bianco o un prodotto per rimuovere la ruggine commerciale. Asciugare l'area interessata e applicare uno strato di liquido antiruggine, disponibile nella maggior parte dei negozi di automobili.
6. Lo smalto scheggiato può essere trattato con vernice per ritocchi per coprire la superficie metallica nuda.

PULIZIA

Non lavare nessuna parte della griglia in lavastoviglie!

a. Griglia Di Cottura

Non utilizzare una spazzola metallica destinata alla saldatura per pulire la griglia poiché potrebbe danneggiare le superfici. La garanzia non copre i danni causati da una spazzola metallica.

Se il cibo o la marinata sono attaccati alla griglia o alla griglia, attenersi alla seguente procedura:

1. Assicurati che il grill sia spento.
2. Rimuovere cibo e grasso dell'usato dalle superfici, per ad esempio, asciugamani di carta.
3. Accendere la griglia secondo le istruzioni e impostare i bruciatori su "MAX".
4. Chiudere il cofano e lasciare riscaldare la griglia per 5-10 minuti.
5. Spegnere la griglia e aprire il cappello, Cintura la griglia se fa freddo meno di 10 minuti giù.
6. Rimuovere il cibo bruciato e lo sporco con una spazzola per la pulizia della griglia.
7. Ungere le griglie pulite con olio da cucina, ad esempio con carta assorbente o spazzola da cucina.

b. Trappola per il grasso e coppa

Puoi facilitare la pulizia posizionando un foglio di alluminio sul separatore del grasso per raccogliere eventuali residui. Quando si pulisce il contenitore, è possibile rimuovere semplicemente la pellicola sporca. Una trappola per grasso sporca è la causa più comune di incendi dovuti al grasso. Se si vedono pezzi di cibo o marinata sul separatore di grassi o sulla tazza, pulire immediatamente il contenitore o la tazza seguendo le istruzioni riportate di seguito. Il separatore di grassi non deve contenere grasso.

1. Assicurati che il grill sia spento.
2. Rimuovere il raccogli grasso o la tazza dalla griglia.
3. Raschiare via il cibo sfuso e lubrificarlo con il raschietto, e spazzola per la pulizia della griglia o la spatola di plastica.
4. Pulisci il raccogli grasso o la tazza con un detergente delicato.
5. Pulisci il vassoio del grasso Di tazza e rimettetela sulla griglia.

c. Bruciatore

Bruciatori per grigliata è la parte più importante per la funzionalità e il riscaldamento del barbecue. Pertanto è necessario verificare regolarmente che siano puliti e in buone condizioni. Dovresti rimuovere e controllare i bruciatori almeno due volte l'anno, soprattutto se la griglia è rimasta ferma per molto tempo. I piccoli fori nei bruciatori attirano insetti e ragni che possono costruire nidi. Tali ostruzioni provocano una combustione uniforme e impura della fiamma. La fiamma può accendersi all'esterno della linea del gas e causare gravi danni al barbecue.

Pulire i bruciatori secondo le istruzioni seguenti:

1. Assicurati che il grill sia spento.

2. Rimuovere le griglie e le piastre di distribuzione del calore.
3. Rimuovere il bruciatore dal caminetto allentando la vite di fissaggio. La vite normalmente si trova sul retro dei bruciatori.
4. Su alcuni modelli di barbecue, per rimuovere i bruciatori è necessario rimuovere anche le piastre posteriori del barbecue.
   griglia.
5. Alcuni modelli possono essere puliti anche con i bruciatori in posizione. Più importante
   in parte è che hai accesso a tutti i piccoli fori del gas.
6. Utilizzare la spazzola per la pulizia della griglia in rame per pulire le superfici del bruciatore.
7. Assicurati che i fori bruciati siano aperti e puliti. Puoi usare un filo sottile per questo.
8. Se il bruciatore è danneggiato o gravemente corroso, sostituirlo immediatamente.
9. Allo stesso tempo, controllare che l'ugello della valvola sia pulito e integro.
10. Riposizionare i bruciatori puliti sulla griglia.

d. Ritardante di fiamma

I soppressori di fiamma distribuiscono il calore in modo uniforme sulla superficie di cottura. La superficie del ritardante di fiamma raccoglie anche residui di cibo e marinata. I ritardanti di fiamma sporchi riducono l'efficienza della griglia. Pulire il rompifiamma secondo le istruzioni seguenti:

1. Assicurati che il grill sia spento.
2. Rimuovere il parafiamma dalla griglia.
3. Raschiare il cibo dalla superficie dell'intestino utilizzando il raschietto con una spazzola per la pulizia o un raschietto di plastica.
4. Infine, rimuovi lo sporco con una spazzola per la pulizia delle tazze progettata per le griglie.
5. Se lo desideri, puoi anche lavare il ritardante di fiamma in un lavandino con un detersivo delicato.
6. Asciugare i ritardanti di fiamma e rimetterli sulla griglia.

e. Altri Componenti della griglia

Il cloruro e il sale possono far arrugginire la griglia. Se la griglia viene utilizzata in prossimità dell'acqua di mare o di una piscina, è necessario pulirla dopo ogni utilizzo.

Oltre alle parti sopra menzionate, la griglia ha molte altre parti in acciaio che necessitano di essere pulite regolarmente. È possibile seguire le istruzioni generali riportate di seguito per pulire queste parti:

1. Pulisci le parti in acciaio della griglia con un liquido detergente per griglia, un liquido detergente per l'acciaio inossidabile o un detersivo per piatti delicato e un panno.
2. Non dimenticare di asciugare accuratamente le parti pulite.
3. Non utilizzare detergenti per pulire i pannelli di controllo e le superfici con etichette di avvertenza poiché ciò potrebbe far scomparire il testo o altre etichette.
4. Pulire tutte le superfici esterne della griglia almeno tre volte l'anno in modo che le macchie non si attacchino alle superfici.
5. Testare sempre l'idoneità di un nuovo detersivo in un luogo nascosto.

BOLLETTINO

Consultare queste istruzioni se non si intende utilizzare il barbecue per un lungo periodo di tempo o se, ad esempio, si desidera riporre il barbecue per l'inverno. Una corretta conservazione prolunga la durata della griglia e garantisce che rimanga funzionale per molti anni. Seguire le istruzioni seguenti quando si ripone la griglia:

1. Pulire completamente la griglia secondo le istruzioni contenute nel manuale.
2. Accendete il grill e fatelo scaldare per 15 minuti per permettere a tutte le parti in acciaio di asciugarsi.
3. Lasciare raffreddare la griglia.
4. Assicurarsi che tutte le griglie siano unte.
5. Se si conserva il barbecue all'aperto, rimuovere i bruciatori, le griglie, la piastra riscaldante e le piastre di distribuzione del calore dal barbecue. Queste parti devono essere conservate in un luogo asciutto e caldo. Si consiglia inoltre di avvolgere queste parti in giornali o simili in modo che le superfici non si graffino.
6. Rimuovere il regolatore di bassa pressione dalla bombola del gas.
7. Conservare sempre la bombola del gas all'aperto e assicurarsi che non sia esposta al calore o alla luce solare.
8. Se la griglia viene conservata all'aperto, è consigliabile acquistare una copertura di alta qualità che la copra completamente. Assicurarsi che l'aria possa circolare anche sotto il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Possono verificarsi guasti su tutte le griglie. Questi errori sono generalmente facili da riparare. Se non riesci a trovare una soluzione al tuo problema nella tabella seguente, contatta il tuo rivenditore o distributore.

Nessun flusso di gas	La valvola di controllo è chiusa	Apri il file delle regole
	Il regolatore non è collegato correttamente alla bombola del gas	Rimuovere il regolatore e ricollegarlo
	Il regolatore e il tubo sono difettosi	Sostituire il nuovo regolatore e il tubo
Lo scivolo piezoelettrico integrato impedisce l'accensione del bruciatore	Candela I cavi sono allentati o installato in modo errato. (Per fornelli laterali)	Controllare i collegamenti e reinstallare i cavi.
	Gruppo valvola difettoso.	Regola l'accendino sul bruciatore
Il bruciatore non è acceso con un fiammifero o un accendino	Bruciatura I fori sono ostruiti.	Pulire i bruciatori secondo le istruzioni.
	I bruciatori non sono buoni attaccato alle valvole.	Controllare l'installazione e le condizioni del bruciatore.
Non riscalda bene.	L'afflusso d'aria ai bruciatori è bloccato.	Controllare e pulire i bruciatori.
	Troppo poca benzina.	Sostituire la bombola piena.
	Il regolatore è intasato.	Controllare che la linea del gas sia completa e non attorcigliata.
La fiamma non è uniforme, completamente gialla o fumante.	I bruciatori non ricevono abbastanza aria.	Pulire i bruciatori secondo le istruzioni.
	C'è cibo, sale o marinata attaccato alla superficie del bruciatore.	Pulire i bruciatori secondo le istruzioni.
La fiamma si accende spesso oppure la temperatura è troppo alta.	Troppo grasso e marinata mangiare.	Rimuovere il grasso in eccesso.
	Il parafiamma o il separatore di grassi sono troppo sporchi.	Rimuovere il cibo o il grasso in eccesso dal doma fiamma o dal raccogli grasso.
La fiamma non rimane accesa.	Il vento è troppo forte.	Tenere la griglia lontana dal vento.
	Basso consumo di gas.	Sostituire la bombola piena.
Le fiamme sono visibili all'esterno dei bruciatori.	Blocco del bruciatore.	Controllare e pulire i bruciatori.
	Stark trova.	Tenere la griglia lontana dal vento
Il regolatore di pressione ronza o ronza.	Temperatura esterna calda.	Non è necessaria alcuna azione. Una situazione temporanea.
	Flacone di gas completo.	