VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Floor Standing Gas Grills

Model:EQC53ACJC3

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Built-In Gas Grills

Model: EQT42CCS

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Read this Owner's manual carefully and be sure your gas grill is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow these instructions could result in serious injury and/or property damage. This gas grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

Note to Installer

Leave this Owner's Manual with the customer after delivery and/or installation.

Note to Consumer

Leave this Owner's Manual in a convenient place for future reference.

Outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder(s).
Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors ispermissible only if the cylinder(s) is (are)
disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance(by turning knob
counterclockwise until it is loose)
Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not bestored in a building,
garage or any other enclosed area.

WARNING

1.

Combustion by products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

2.

Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

3.

Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.
Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

⚠ WARNING
1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ DANGER
If you smell gas:
1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

SAFETY PRECAUTIONS

You must use an OPD gas tank which offers an Overfill Prevention Device.
This safety feature prevents the tank from being overfilled which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.

The LP gas tank must be constructed and marked in accordance with specifications of the U.S. Dept. of Transportation (DOT). In Canada, the LP gas tank must meet the National Standard of Canada ,Can CSA –B339 , Cylinders , spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and

Commission .

1. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
2. Always keep LP gas tanks in an upright position. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw.
3. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.

Proper Placement and Clearance of Grill

this outdoor cooking
gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.at least 3 6 inches from the back and side of any combustible surface. Your gas grill should not be used under overhead combustible construction . Do not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing.

• Do not install this outdoor gas grill in or on recreational vehicles or boat
• Keep outdoor gas grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids
• Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check for this each time prior to using grill.
• **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill. The gas regulator assembly supplied with your gas grill is adjusted to have an outlet pressure of 11” water column (W.C.) for connection to an LP gas tank.
• Only use the regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.
• Let your LPG tanks be filled by reputable propane gas distributors and visually inspected and recertified each time you fill.

1) do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance; 2) never fill the cylinder beyond 80 percent full; and3) if the instructions in
(1) and (2) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

• Always keep the LPG tank in an upright position.
• Do not allow the liquefied petroleum gas tank to overheat.
• Never store liquefied petroleum gas tanks indoors. If you store the gas grill in a garage or other indoor location, be sure to disconnect the LP gas canister and store it safely outdoors.
• Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
• LP gas tanks must be stored outdoors in a well- ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
• When your gas grill is not in use the gas must be turned off at the LP gas tank.
• The pressure regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being used again. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer.
• **Never** light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices
• Keep the gas regulator hose away from hot grill surfaces and dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect the hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear or other damage. If the hose appears damaged do not use the gas grill. .
• **Never** allow children to operate your grill.
• If the above instructions are not strictly followed, a fire that may result in death or serious injury may occur.

A strong gas smell, or the hissing sound of gas indicates a serious problem with your gas grill or the LP gas tank. Failure to immediately follow the steps listed below could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.
• Shut off gas supply to the gas grill.

• Turn the control knobs to OFF position.
• Put out any flame with a proper fire extinguisher.
• Open Grill Lid.
• Get away from the LP gas tank.
• Do not try to fix the problem yourself.
• If odor continues or you have a fire you can not extinguish, call your fire department. Do not call near the LP gas tank because your telephone is a form of electrical device and could create a spark resulting in fire and/or explosion.
NOTE: The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.

CAUTION: Beware of Flash-Back

CAUTION: Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as “FLASH-BACK” and can cause serious damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user.
Although an obstructed burner tube is not the only cause of “FLASH-BACK”, it is the most common cause.
To reduce the chance of “FLASH-BACK”, you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time.
See Cleaning Burner Tubes and Ports.

CAUTION: Beware of Flash-Back

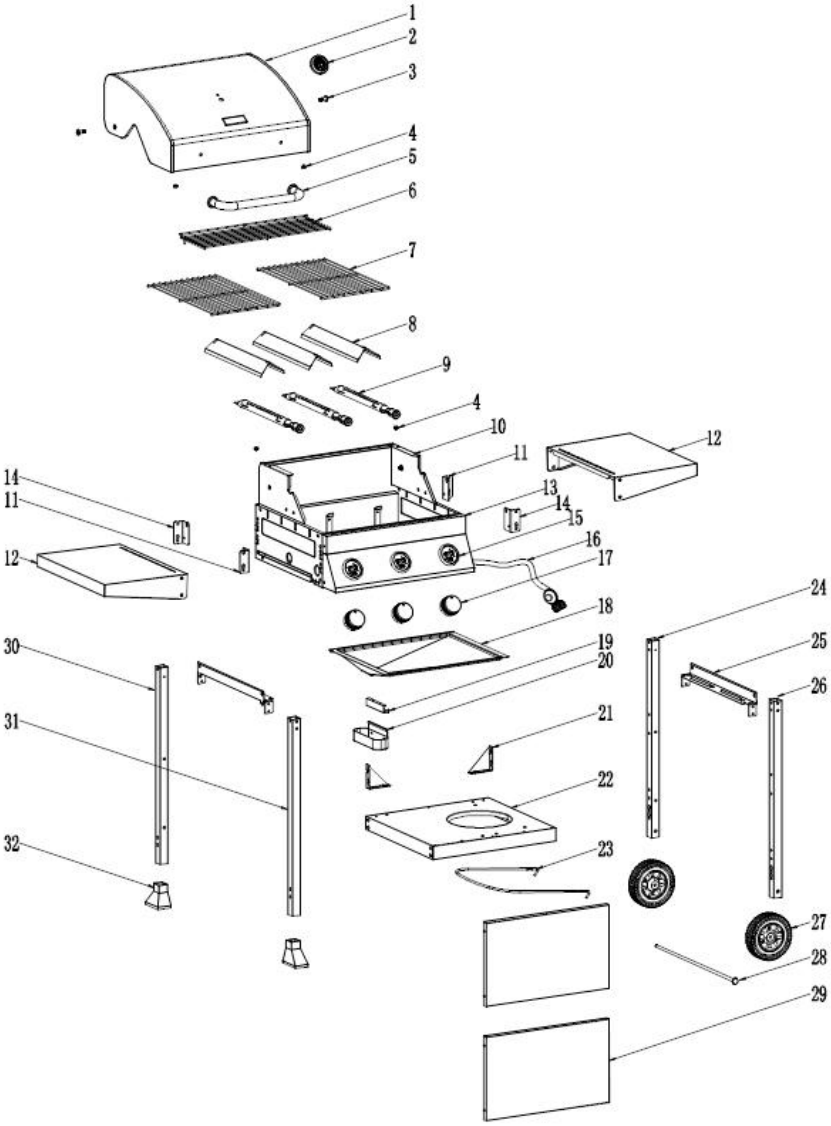
Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like picture, if they do not, refer to the cleaning burner tubes and ports, see page 27 of this manual.
Requiring the grill can be connected to the gas supply by means of a flexible hose connector complying with the current Standard for Elastomeric Composite Hose and Couplings for Conducting Propane and Natural Gas, CAN/CGA-8.1 or with the Standard for Thermoplastic Hose and Hose Couplings for Conducting Propane and Natural Gas, CAN1-8.3.

WARNING

1.Keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
From the furnace 2 observe the flame burning flame observation aperture steady state.

2.Spiders and insects can nest inside the burners of the grill and disrupt gas flow. This very dangerous condition could cause a fire behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe for operation. Inspect the grill at least twice a year.

PARTS LIST

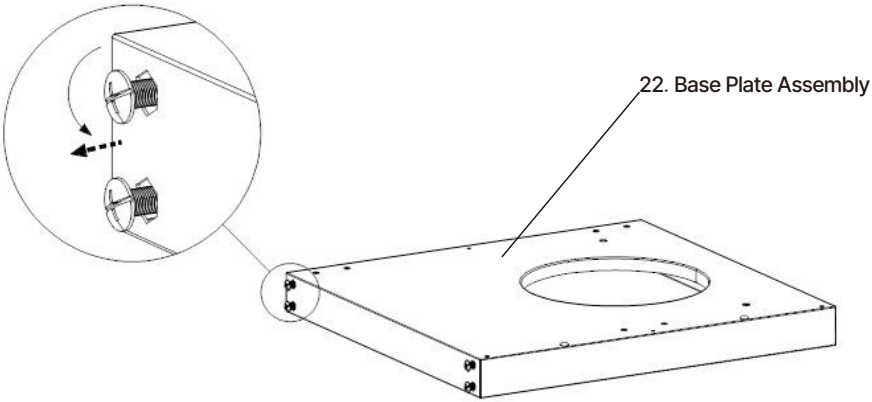

1
2
3
4
5
6
7
8
9
4
10
11
12
14
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

A	B	C	D	E
*2	*12	*26	*4	*1

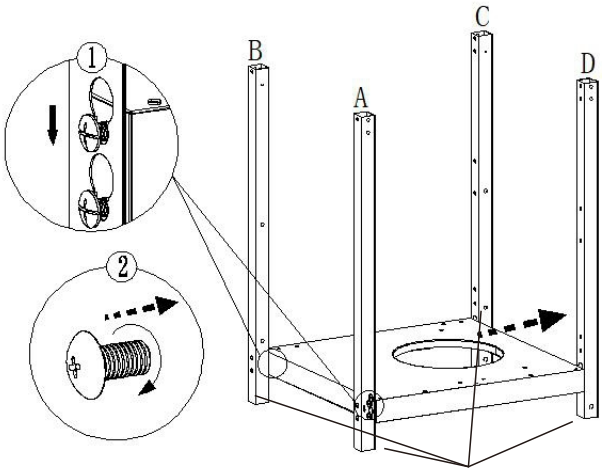
No.	Part Name	Qty	No.	Part Name	Qty
1	Top Cover Assembly	1	18	Oil Tray	1
2	Thermometer	1	19	Oil Tray Bracket	1
3	Top Cover Hinge	2	20	Oil Tray Assembly	1
4	Silicone Pad	4	21	Body Triangle Bracket	2
5	Top Cover Handle Tube	1	22	Base Plate Assembly	1
6	Heat Retaining Net	1	23	Gas Cylinder Fixing Strap	1
7	Grill Net	2	24	Leg Tube C	1
8	Flame Divider Plate	3	25	Body Connecting Plate	2
9	Burner Assembly	3	26	Leg Tube D	1
10	Stove Body Assembly	1	27	150-Large Wheel	2
11	Side Stove Tube Bracket A	2	28	Wheel Link Rod	1
12	Folding Side Table	2	29	Body Front Plate	2
13	Control Panel Assembly	1	30	Leg Tube B	1
14	Side Stove Tube Bracket B	2	31	Leg Tube A	1
15	Knob Fixing Base	3	32	Foot Pad	2
16	Pressure Regulator Assembly	1			
17	Knob Assembly	3			

ASSEMBLY

STEP1



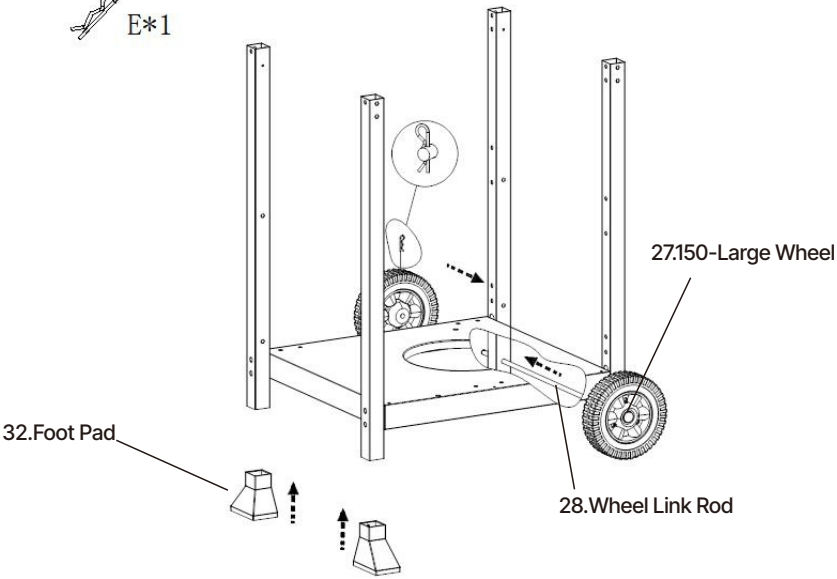
STEP2



24\26\30\31.Leg Tube A\B\C\D

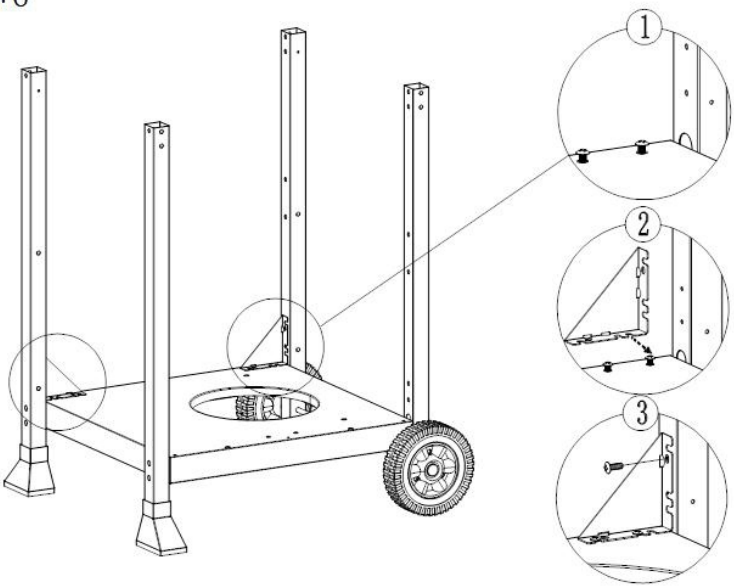
STEP3

E*1


27.150-Large Wheel
32.Foot Pad
28.Wheel Link Rod

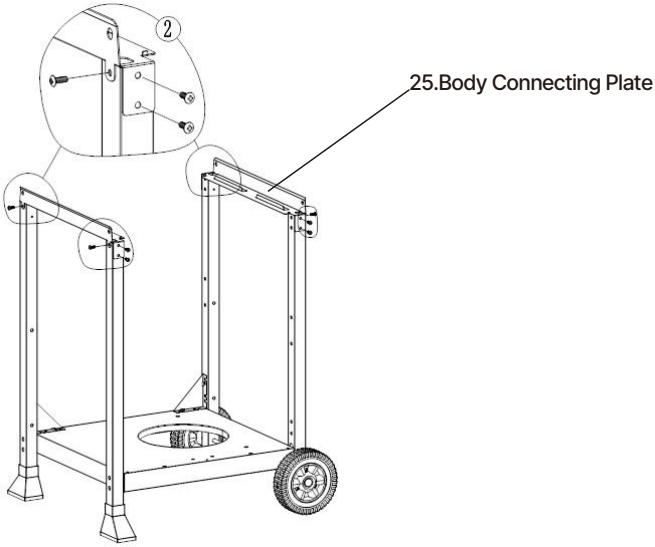
STEP4

C*6


1
2
3
21.Body Triangle Bracket

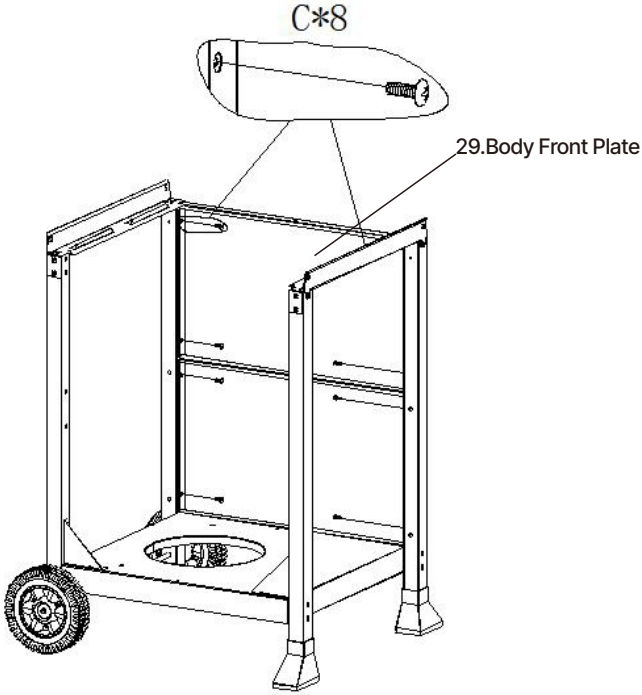
STEP5

C*12

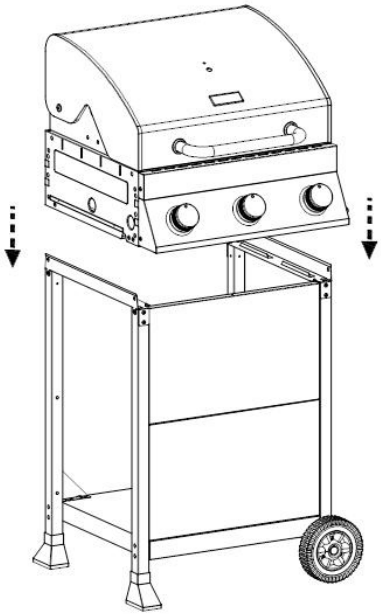


STEP6

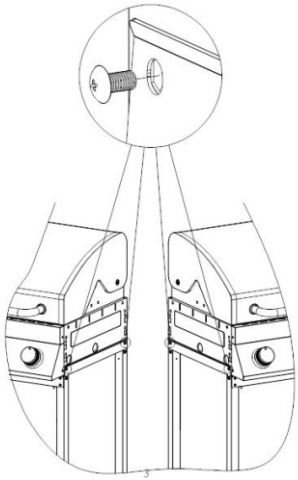
C*8



STEP7

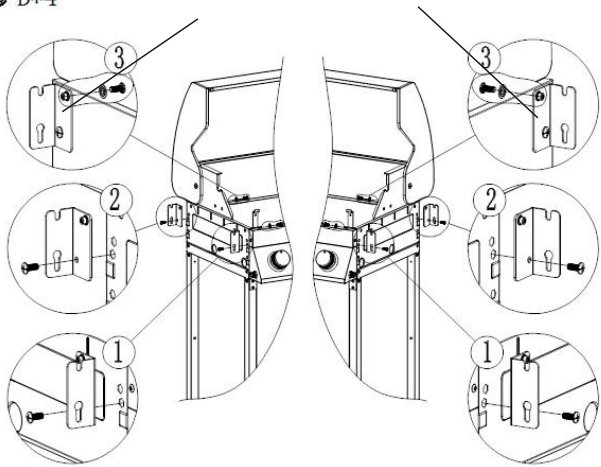


STEP8



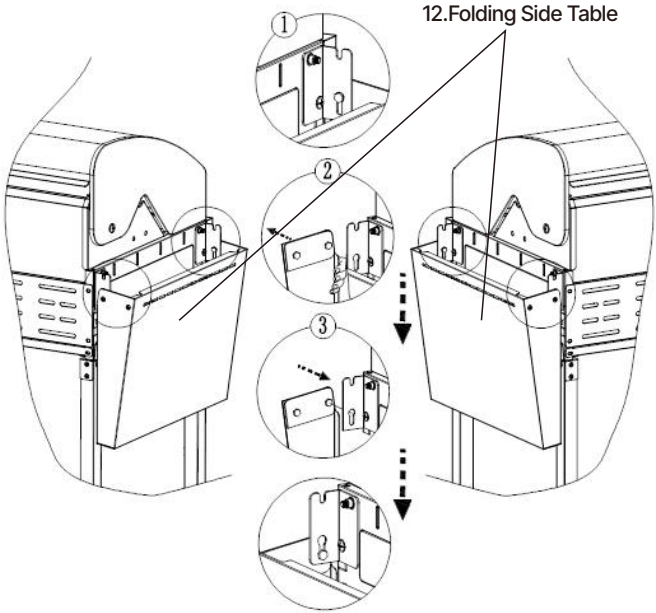
STEP9

11/14.Side Stove Tube Bracket A/B

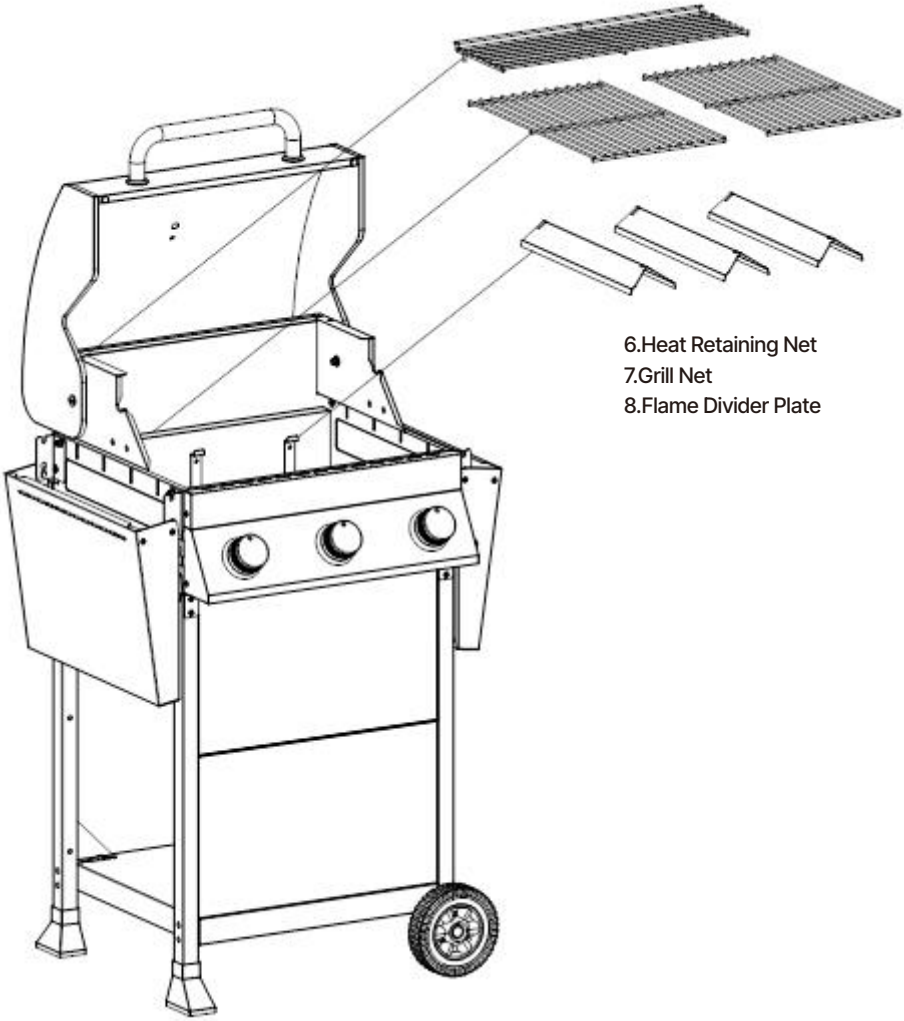


STEP10

12.Folding Side Table



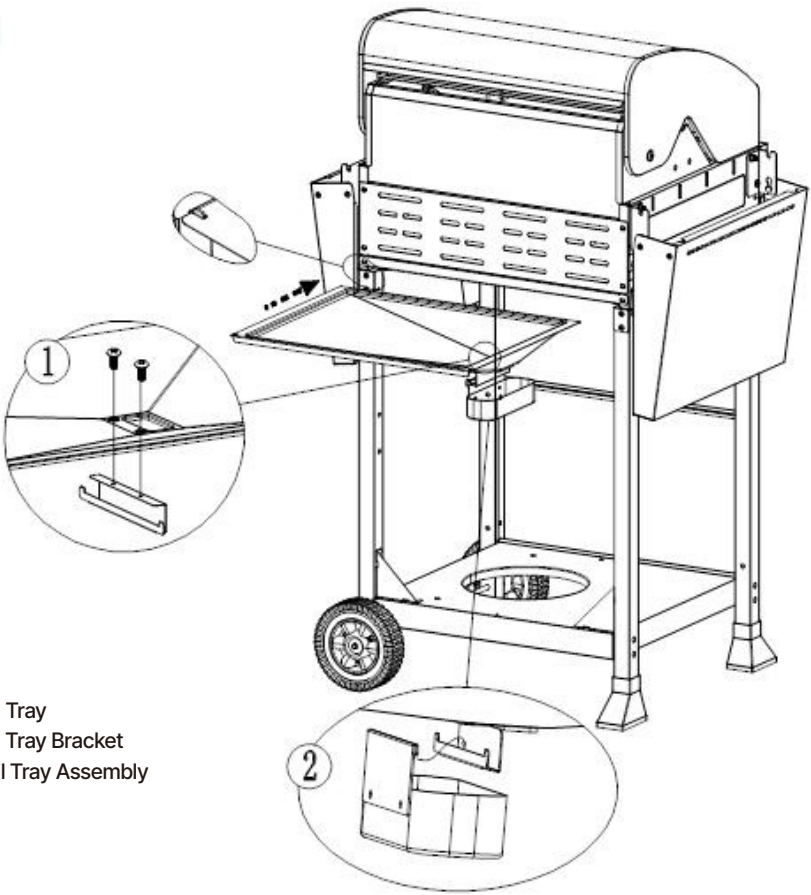
STEP11



6.Heat Retaining Net
7.Grill Net
8.Flame Divider Plate

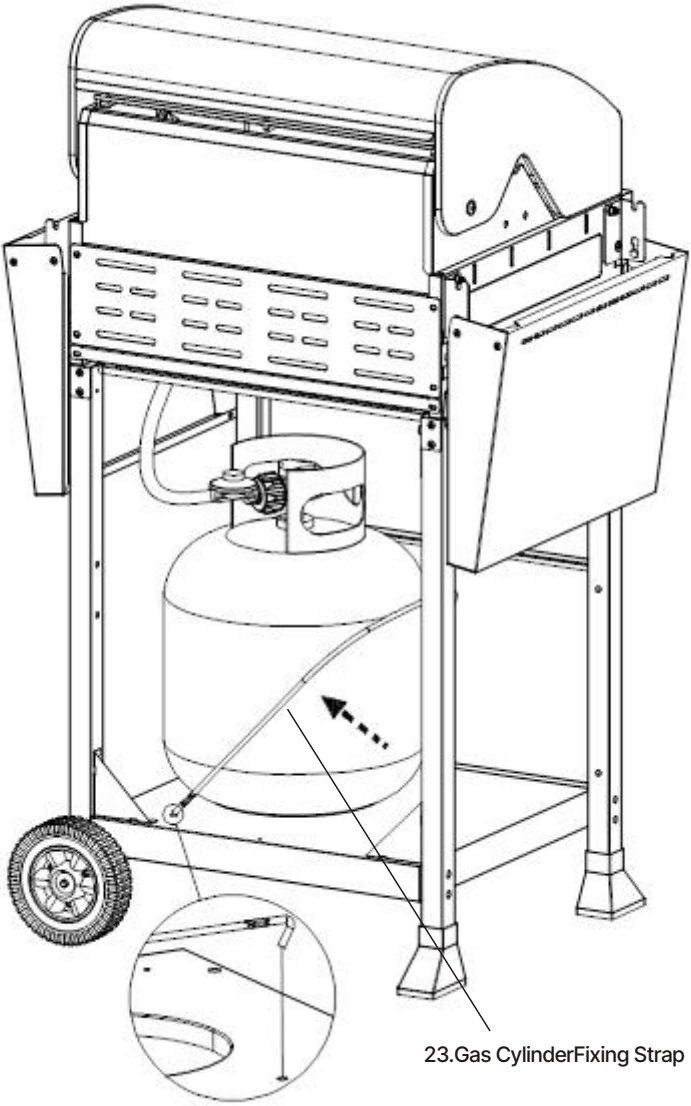
STEP12

A*2

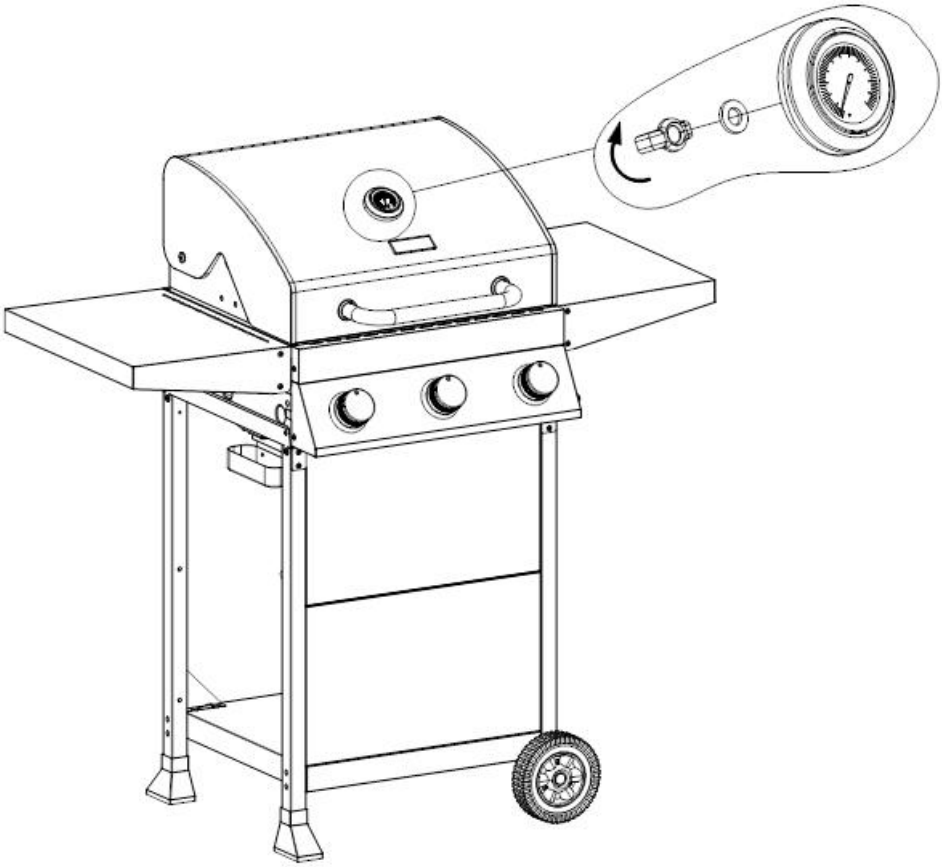


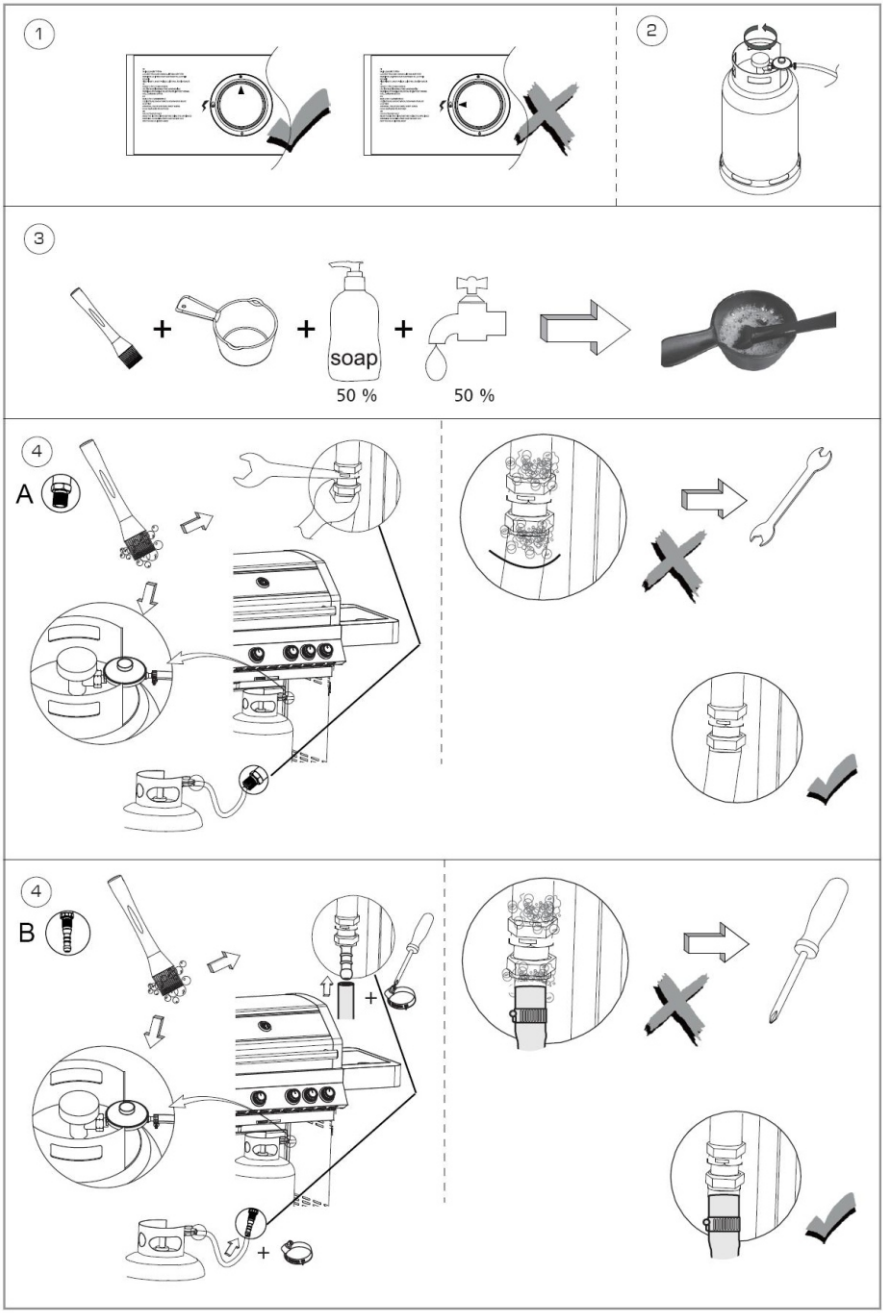
18.Oil Tray
19.Oil Tray Bracket
20.Oil Tray Assembly

STEP13



STEP14




1
2
3
soap
50 %
50 %
4
A
4
B

Checking for LP gas leaks

Check the hose before using the outdoor cooking gas appliance. If there is a significant excessive wear or wear, or if the hose is cut, it must be replaced before the outdoor cooking gas appliance is put into operation.

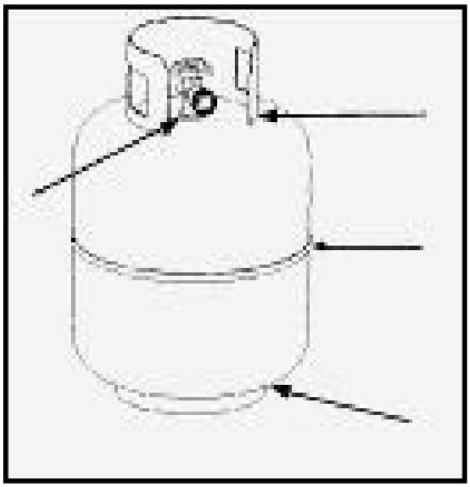
Replace the hose assembly as specified by the manufacturer.

1. Make a 50/50 (soap/water) mild soap solution.
2. open the door
3. Turn the control knobs to full OFF position; then turn gas ON at supply tank.
4. Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.

Gas Connection Leak Check

5. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill
6. Also apply soapy solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.

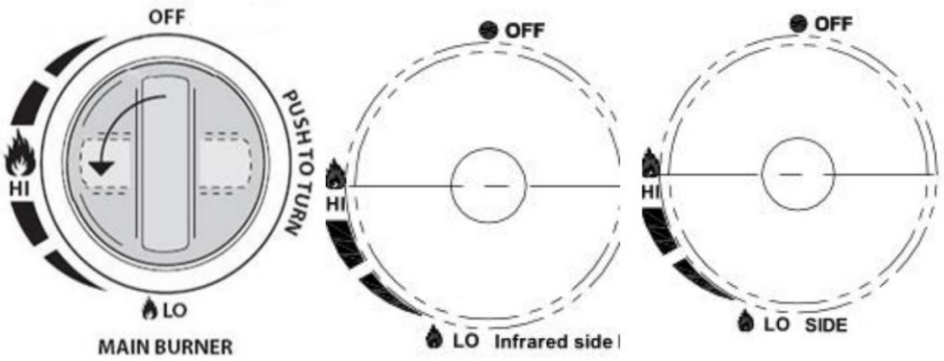
Gas Tank Leak Check



GRILL LIGHTING INSTRUCTION

Grill Lighting Instructions for Main Burners

1. Do not smoke while lighting grill or checking gas supply connections.
2. Be sure that LP gas tank is sufficiently full.
3. Be sure all gas connections are securely tightened.
4. Turn on gas supply
5. Open the grill main lid and side burner lid.
6. Push and turn any main burner knob to IGNITE/HI position, at the same time, press and hold electronic ignition button for 3 to 5 seconds to light burner.
7. To light additional burners, push and turn burner knob (s) to IGNITE/HI. At the same time, press and hold electronic ignition button for 3 to 5 seconds to light burner. Adjust knob (s) to desired setting.
8. If the burner does not light after 5 seconds, turn knob to OFF. Turn gas OFF at LP tank and wait 5 minutes for gas to clear. Then turn gas ON at tank and repeat step 6.
9. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light section on following page.



WARNING

Failure to open grill lid during the lighting procedure could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

USING THE SIDE BURNER

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas “ON”. If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the side burner if the odor of gas is present.

WARNING: Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

LIGHTING INSTRUCTIONS FOR SIDE BURNER

1. Open side burner lid fully.
2. Push and turn side burner knob to IGNITE/HI position. At the same time, press and hold electronic ignition button for 3 to 5 seconds to light burner.
3. If the side burner does not light after 5 seconds, turn knob to OFF. Turn gas OFF at LP tank and wait 5 minutes for gas to clear. Then turn gas ON at tank and repeat step 2.
4. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light section on following page.

WARNING

Never lean over the grill cooking area while lighting your gas grill. Keep your face and body a safe distance (at least 18 inches) from the cooking grid surface when lighting your grill by match.

Manually Lighting Your Grill by Match

1. Take the manual lighting stick
2. Insert a match into the lighting stick.
3. Follow steps 1 through 5 of the Basic Lighting Procedure.
4. Light the match and extend the lighting stick to cooking grid surface.
5. Turn the desired control knob to the HI/position setting to release gas. The burner should light immediately.

WARNING

Should a "FLASH-BACK" fire occur in/or around the burner tubes, follow the instructions below. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- **Shut off gas supply to the gas grill.**
- **Turn the control knobs to OFF position.**
- **Put out any flame with a proper fire extinguisher.**
- **Open grill lid.**
- **Once the grill has cooled down, clean the burner tubes and burners according to the cleaning instructions.**

If Grill Still Fails To Light

1. Check gas supply and connections for leaks. Check that all wire connections are secure.

2. Repeat basic lighting procedure. If your grill still fails to operate, turn the gas off at source, turn the control knobs to OFF, then check the following:

• Misalignment of burner tubes over orifices

Correction: Reposition burner tubes over orifices.

• Obstruction in gas line

Correction: Remove fuel line from grill. Do not smoke! Open gas supply for 1 second to clear any obstruction from fuel line. Close off gas supply at source and reconnect fuel line to grill.

• Plugged orifice

Correction: Remove burners from grill, carefully lift each burner up and away from gas valve orifice. Remove the orifice from gas valve and gently clear any obstruction with a fine wire. Then reinstall all orifices, burners, and cooking components.

3. If an obstruction is suspected in gas valves, please call for repair service

4. If the grill still does not light you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. **Note:** This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.

To purge air from your gas line and/or reset the regulator excess gas flow device:

• Turn the control knob to OFF position.
• Turn off the gas at the tank valve.
• Disconnect regulator from LP gas tank.
• Let unit stand for 5 minutes.
• Reconnect regulator to the LP gas tank.
• Turn the tank valve on slowly until ¼ to ½ open.
• Open the grill lid.
• Set control knobs to OFF. Push and turn any control knob to HIGH.
• Turn control knobs to HIGH until all the burners are lit
• You may start to use the grill

5. If all checks or corrections have been made and you still have questions about operating your gas grill, call the **Customer Service.**

CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure a proper working unit the following proper care and maintenance is suggested.

Cleaning Cooking Grids

We suggest you wash your cooking grids in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or soft brush to clean your cooking grids.

Cleaning Heat diffusers

Periodically you should wash the heat diffusers in a soap and warm water solution. Use a soft brush to remove stubborn burnt-on cooking residue. The heat diffusers should be dry before you reinstall them.

Cleaning Grease Tray

The grease tray should be emptied and wiped down periodically and washed in a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand or cat litter may be placed in bottom of grease tray to absorb the grease. Check the grease tray frequently, don't allow excess grease to accumulate and overflow out of the grease tray.

Annual Cleaning of Grill Interior

Burning-off the grill after every use will keep it ready for your next use. However, once a year you should give the entire grill a thorough cleaning to keep it in top operating condition. Follow these steps.

1. Turn all burner valves to full OFF position.
2. Turn LP gas tank valve to full OFF position.
3. Detach LP gas hose and regulator assembly from your gas grill. Inspect for any damage and replace as necessary with manufacturer replacement part number found on parts list.
4. Remove and clean heat diffusers, cooking grids and grill burners.
5. Cover each gas valve orifice with aluminum foil.
6. Brush inside and bottom of grill with a nylon brush, and wash with a mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly and let dry.
7. Remove the aluminum foil, then reinstall heat diffusers, and cooking grids.
8. Reconnect gas source and observe burner flame for correct operation.

Cleaning Exterior Surface

• We suggest you wash your grill using a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or sponge for this process. Do not use abrasives or a brush that might remove finish during the cleaning process.

Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces

• Weathering and extreme heat can cause exterior stainless steel surfaces to turn tan in color. Machine oils used in manufacturing process of stainless steel can also cause this tanning color. Use a stainless steel cleaner to polish stainless steel surfaces of your grill. Never use abrasive cleaners or scrubbers because they will scratch and damage your grill.

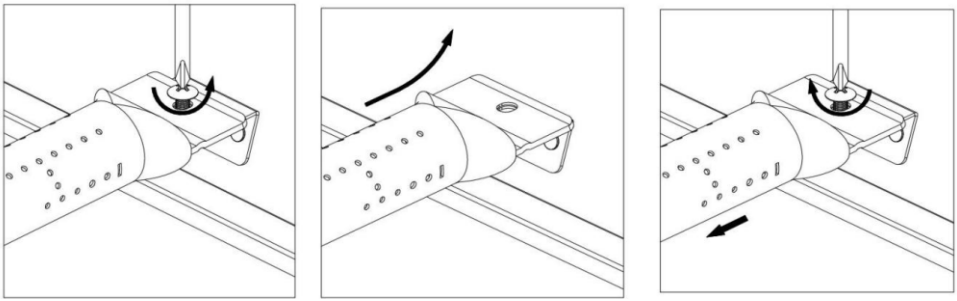
Cleaning Burner Tubes and Burner Ports

To reduce the chance of “FLASH-BACK” the procedure below should be followed at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active or when your grill has not been used for a period of time.

1. Turn all burner valves and gas tank valve to off position.
2. Detach the LP gas regulator assembly from your gas grill.
3. Remove cooking grids, heat diffusers, and grease tray from the grill.
4. Remove the screws from the underside of each burner and lift the burners up and away from the gas valve orifice.
5. Using a bent stiff wire in the shape of a hook , air hose or a bottle brush, run it through the burner tube and inside several times to remove any debris.
6. Replace burners, see illustration below.

Step 1. Locate the burner onto the orifice.

Step 2. Secure the main burner on the back wall of fire box with 2 screws.



WARNING

The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

Correct installation method

Wrong installation method

Regardless of which burner cleaning procedure you use,we recommend you also complete the following steps to help prolong burner life

1. Use a fiber pad or nylon brush to clean the entire outer surface of each burner until free of food residue and dirt.
2. Clean any clogged ports with a stiff wire, such as an open paperclip.
3. Inspect each burner for damage (cracks or holes) and f such damage is found, order and install a new burner. After installation check to ensure that gas valve orifices are correctly placed inside the ends of the burner tubes.

TROUBIESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following check list before calling for service. You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

Grill won't light when the control knob is rotated.	Check to see if LP tank is empty Clean wires and/or electrode by rubbing with alcohol and clean swab Wipe with dry cloth. Make sure the wire is connected t o electrode assembly. Do other burners on the unit operate? Check to see if other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.
Bumerflameisyellowororange, incombinationwiththeodorofgas	Refer to Clean Burner Tubes and Burner Ports.
. Low heat with knob in "HI' position	ls the fuel hose bent or kinked? ls the grill in a dusty area? ls there adequate gas supply available? If it is only one burner that appears low, does the orifice or burner need cleaning? ls the gas supply or gas pressure low?

COOKING INSTRUCTIONS

WARNING

Do not leave the grill l unattended.

Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing. Grill Lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the grill has cooled down after use. Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

Burn-off

Before cooking on your gas grill for the first time, you will want to “burn off” the grill to eliminate any odor or foreign matter. Just ignite the burners,lower the Lid, and operate grill on the HIGH setting for 3 to 5 minutes.

Cooking Temperatures

High setting: Only use this setting for fast warm-up,searing steaks or chops and for burning food residue off the grill after cooking is complete. **Never** use the HIGH setting for extended cooking. **Medium to Low Settings:** Most recipes specify medium to low settings, including all smoking, rotisserie cooking and for cooking lean cuts such as fish.

NOTE: Temperature settings will vary with the temperature and the amount of wind outside your home.

Direct Cooking

The direct cooking method can be used with the supplied cooking grids and food placed directly over the lit grill Burners. **Direct cooking requires the grill lid to be up.**The method is ideal for searing and whenever you want meat, poultry or fish to have and open-flame barbecued taste. Deep frying and smoking are also best cooked in this manner because they require direct heat.

WARNING

Do not line the bottom of the grill housing with aluminum foil, sand or any substance that will restrict the flow of grease into the grease tray. Failure to comply with these instructions could result in a fire or

explosion which could cause serious bodily injury, death, or property damage.

Indirect Cooking

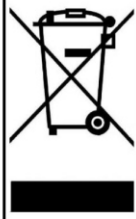
To cook **indirectly**, the food should be placed on the left or right side of your grill with the burner lit on the opposite side. **Indirect cooking must be done with the Lid down.**

Flare-ups

The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. Since flare-ups impart a favorably,distinctive taste and color to food cooked cover an open flame, they should be accepted up to a point. Nevertheless, uncontrolled flaring can result in a ruined meal.

CAUTION

To prevent damage to adjacent burner(s), the fire box heat shield must be securely inserted in place when operating the Searing burner.

Correct Disposal of this product	
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.	

Manufacturer: Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Ltd.
Address: No. 236 Shanhe Road Lijin High-tech Industrial Area Huzhen Town, Jinyun county Lishui city, Zhejiang 323000 China.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK REP

YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Barbecues à gaz sur pied

Modèle : EQC53ACJC3

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Barbecues à gaz encastrables

Modèle : EQT42CCS

Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour le retard dans la publication de toute mise à jour technologique ou logicielle concernant notre produit.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation et assurez-vous que votre barbecue à gaz est correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels. Ce barbecue à gaz est destiné à un usage extérieur uniquement et n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de plaisance ou des bateaux.

Note à l'installateur

Laissez ce manuel du propriétaire au client après la livraison et/ou l'installation.

Note au consommateur

Laissez ce manuel du propriétaire dans un endroit pratique pour référence ultérieure.

L'appareil de cuisson à gaz extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la ou des bouteilles d'alimentation.
Le stockage d'un appareil de cuisson à gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la ou les bouteilles sont déconnectées et retirées
de l'appareil de cuisson à gaz extérieur (en tournant le bouton dans le sens inverse
des aiguilles d'une montre jusqu'à ce
qu'il soit desserré).
Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou
tout autre espace clos.

AVERTISSEMENT

1.

Les produits de combustion produits lors de l’utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques reconnus par l’État de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d’autres troubles de la reproduction.

2.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

3.

Votre barbecue peut devenir très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous utilisez votre barbecue. Ne touchez pas les surfaces de cuisson, le boîtier, le couvercle ou toute autre pièce du barbecue pendant son fonctionnement, ou jusqu'à ce que le barbecue à gaz ait refroidi après utilisation.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves.

⚠ WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ DANGER

If you smell gas:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Vous devez utiliser un réservoir de gaz OPD doté d'un dispositif de prévention des débordements.

Cette fonction de sécurité empêche le réservoir d'être trop rempli, ce qui peut entraîner un dysfonctionnement du réservoir de gaz GPL, du régulateur et/ou du gril.

Le réservoir de GPL doit être construit et marqué conformément aux spécifications du Département des Transports des États-Unis (DOT). Au Canada, il doit être conforme à la norme nationale du Canada, la norme CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport , des marchandises dangereuses.

Commission .

1. La bouteille de GPL doit être munie d'un robinet d'arrêt, raccordé à une sortie de la bouteille de GPL, compatible avec un dispositif de raccordement de type 1. La bouteille de GPL doit également être munie d'un dispositif de sécurité directement relié à l'espace vapeur de la bouteille.

2. Maintenez toujours les bouteilles de GPL en position verticale. Le système d'alimentation de la bouteille doit être prévu pour l'évacuation des vapeurs.
3. Le réservoir de gaz propane utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir.

Emplacement et dégagement appropriés du barbecue : cet
appareil de cuisson à gaz
d'extérieur doit être utilisé uniquement en extérieur et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Il doit être placé à au moins 9 cm de l'arrière et des côtés de toute surface combustible. Votre barbecue à gaz ne doit pas être utilisé sous une construction combustible suspendue. Ne pas obstruer la ventilation.

l'air autour du boîtier du gril à gaz.

• N'installez pas ce barbecue à gaz extérieur dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux. • Gardez la zone du barbecue à gaz extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. • N'obstruez
pas le flux d'air de combustion et de ventilation. Vérifiez cela à chaque fois.

avant d'utiliser le gril. • Ne
jamais connecter une bouteille de GPL non régulée à votre gril à gaz. Le régulateur de gaz fourni avec votre gril à gaz est réglé pour avoir une pression de sortie de 11 pouces de colonne d'eau (CE) pour le raccordement à une bouteille de GPL. • Utiliser uniquement le régulateur et le tuyau fournis avec votre gril à gaz.
Les régulateurs et les flexibles de remplacement doivent être ceux spécifiés dans ce document. manuel.

• Faites remplir vos réservoirs de GPL par des distributeurs de gaz propane réputés et inspectez-les visuellement et recertifiez-les à chaque remplissage. 1) ne stockez pas
de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil ; 2) ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % ; et 3) si les instructions de (1) et (2) ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut

se produire.

• Gardez toujours le réservoir de GPL en position verticale. • Ne
laissez pas le réservoir de GPL surchauffer. • Ne jamais entreposer les réservoirs
de GPL à l'intérieur. Si vous entreposez le barbecue à gaz dans un garage ou un autre endroit intérieur, assurez-vous de débrancher la bouteille de GPL et de la ranger en toute sécurité à l'extérieur. • Placez le capuchon anti-poussière sur la
sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière fourni avec la valve de la bouteille sur la sortie de la valve. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites.
propane. •
Les bouteilles de GPL doivent être entreposées à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants. Les bouteilles de GPL débranchées ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
• Lorsque votre barbecue à gaz n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être coupée au niveau de la bouteille de GPL.

• Le régulateur de pression et le tuyau doivent être inspectés avant chaque utilisation du barbecue. En cas d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant toute nouvelle utilisation du barbecue. Les régulateurs de pression et les tuyaux de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

• N'allumez jamais votre gril à gaz avec le couvercle fermé ou avant de vérifier que les tubes du brûleur sont bien en place sur les orifices de la vanne de gaz. • Gardez le tuyau du
régulateur de gaz loin des surfaces chaudes du gril et des gouttes de graisse.
Évitez de tordre inutilement le tuyau. Inspectez visuellement le tuyau avant chaque utilisation pour détecter toute coupure, fissure, usure excessive ou autre dommage. Si le tuyau semble endommagé, n'utilisez pas le barbecue à gaz. • Ne laissez
jamais les enfants utiliser votre barbecue. • Le non-
respect strict des instructions ci-dessus peut entraîner un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves.

Une forte odeur de gaz ou un sifflement indique un problème grave avec votre barbecue à gaz ou la bouteille de GPL. Le non-respect immédiat des étapes ci-dessous pourrait provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels. • Coupez l'alimentation en gaz du barbecue.

• Tournez les boutons de commande sur la position
OFF. • Éteignez toute flamme avec un extincteur approprié. •
Ouvrez le couvercle
du gril. • Éloignez-vous de la bouteille de
gaz GPL. • N'essayez pas de résoudre le problème
vous-même. • Si l'odeur persiste ou si vous avez un incendie que vous ne pouvez pas éteindre, appelez les pompiers. N'appelez pas à proximité de la bouteille de gaz GPL, car votre téléphone est une forme d'appareil électrique et pourrait créer une étincelle pouvant entraîner un incendie et/ou une explosion
REMARQUE : Le débit normal de gaz à travers le régulateur et le tuyau peut produire un bourdonnement. Un faible bruit est tout à fait normal et ne perturbe pas le fonctionnement du barbecue. Si le bourdonnement est fort et excessif, vous devrez peut-être purger la conduite de gaz ou réinitialiser le dispositif de surpression du régulateur. Cette procédure de purge doit être effectuée à chaque fois qu'une nouvelle bouteille de GPL est raccordée à votre barbecue.

ATTENTION : Attention au retour de flamme

ATTENTION : Des araignées et de petits insectes tissent parfois des toiles ou construisent des nids dans les tubes des brûleurs du barbecue pendant le transport et l'entreposage. Ces toiles peuvent obstruer le flux de gaz et provoquer un incendie à l'intérieur et autour des tubes. Ce type d'incendie, appelé « RETOUR DE FLAMME », peut endommager gravement votre barbecue et compromettre la sécurité de l'utilisateur.

Bien qu'un tube de brûleur obstrué ne soit pas la seule cause de « FLASH-BACK », c'est la cause la plus fréquente.

Pour réduire les risques de retour de flamme, nettoyez les tubes du brûleur avant d'assembler votre barbecue, et au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives. Effectuez également ce nettoyage si votre barbecue n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

Voir Nettoyage des tubes et des orifices du brûleur.

ATTENTION : Attention au retour de flamme

Vérifiez visuellement les flammes du brûleur avant chaque utilisation. Elles doivent ressembler à l'image. Dans le cas contraire, reportez-vous à la section « Nettoyage des tubes et des orifices du brûleur » (page 27 de ce manuel).

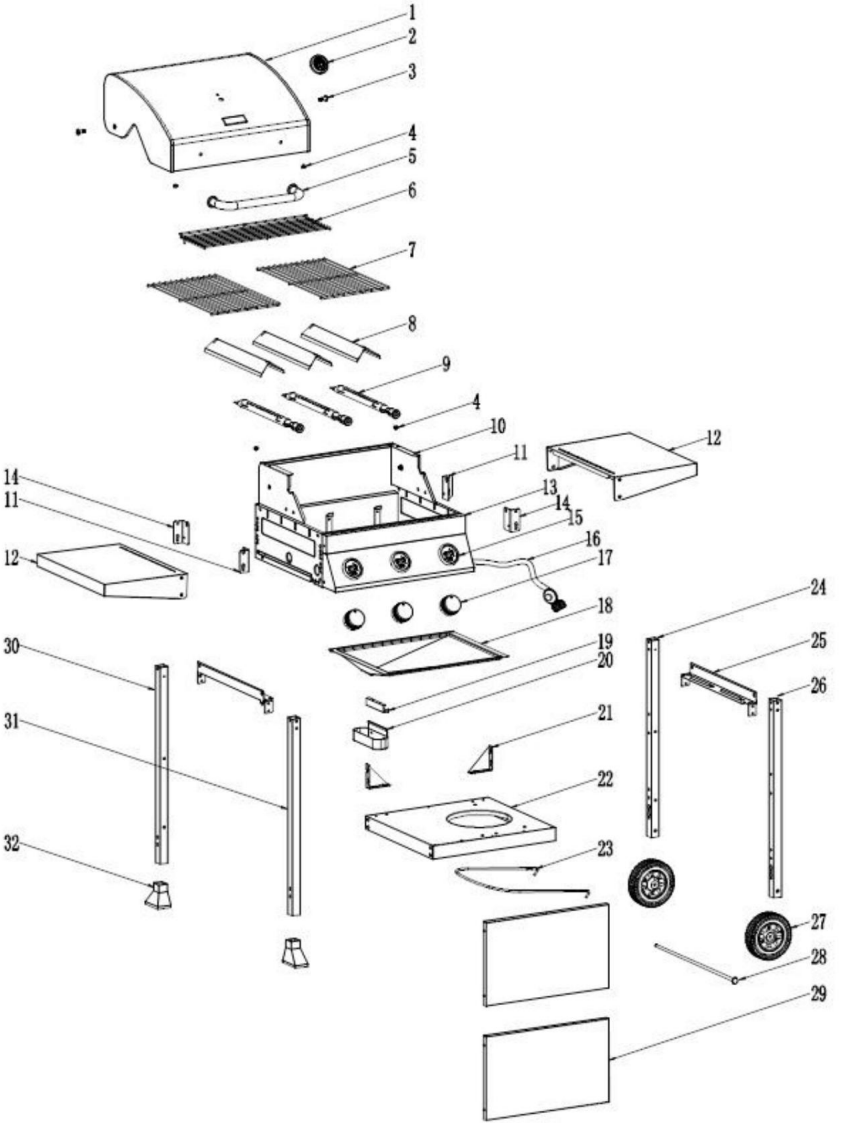
Le gril peut être raccordé à l'alimentation en gaz au moyen d'un raccord de tuyau flexible conforme à la norme actuelle sur les tuyaux et raccords composites élastomères pour la conduite du propane et du gaz naturel, CAN/CGA-8.1 ou à la norme sur les tuyaux et raccords thermoplastiques pour la conduite du propane et du gaz naturel, CAN1-8.3.

AVERTISSEMENT

1. Maintenir les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre libres et exemptes de débris.

Depuis le four 2, observez la flamme brûlante à l'état stable de l'ouverture d'observation de la flamme.

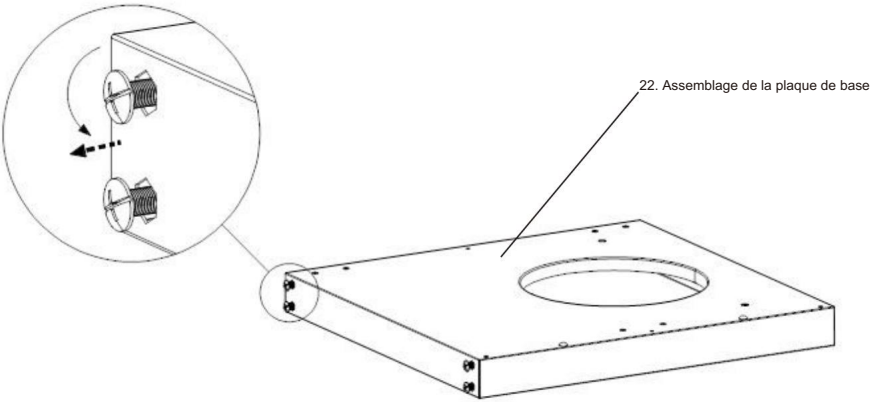
2. Des araignées et des insectes peuvent se nicher à l'intérieur des brûleurs du barbecue et perturber le flux de gaz. Cette situation très dangereuse pourrait provoquer un incendie derrière le panneau de commande, endommageant ainsi le barbecue et le rendant dangereux à utiliser.
Inspectez le barbecue au moins deux fois par an.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
4
10
11
12
14
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

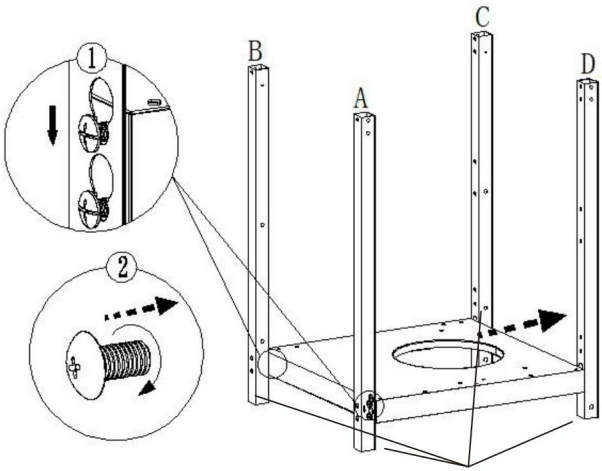
A	B	C	D	E
*2	*12	*26	*4	*1

Non.	Nom de la pièce	Qté	N°	Nom de la pièce	Qté
1	ensemble de couvercle supérieur		Bac à huile	1 19 Support	1
2	thermomètres		de bac à huile	2 20 Triangle de	1
3	charnières de couvercle supérieur		corps de l'ensemble bac à huile		1
4	coussinets en silicone	4	21	Support	2
5	Tube de poignée du couvercle supérieur	1	22	Ensemble de plaque de base	1
6	Filet de rétention de chaleur	1	23	Fixation de bouteille de gaz Sangle	1
7	Filet de gril	2	24	Tube de jambe C	1
8	Plaque de séparation de flamme	3	25	Connexion du corps Plaque	2
	Ensemble de 9 brûleurs	3	26	Tube de jambe D	1
10	Ensemble du corps du poêle	1	27	150-Grande roue	2
11	Support de tube de poêle latéral UN	2	28	Biellette de liaison de roue	1
12	Table d'appoint pliante	2	29	Plaque avant du corps	2
13	Ensemble du panneau de commande	1	30	Tube de jambe B	1
14	Support de tube de poêle latéral B	2	31	Tube de jambe A	1
	Base de fixation à 15 boutons	3	32	pieds de coussin	2
16	Régulateur de pression Assemblée	1			
17	Ensemble de boutons	3			

STEP1



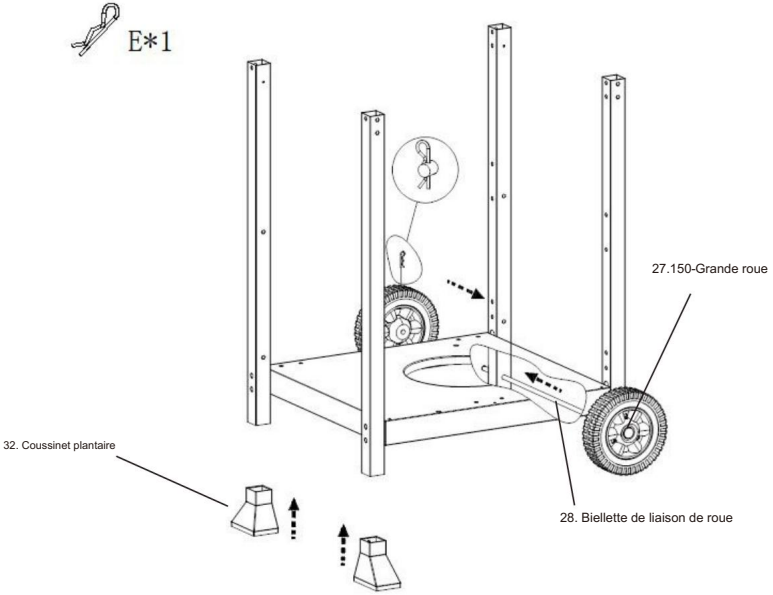
STEP2



24\26\30\31.Tube de jambe A\B\C\D

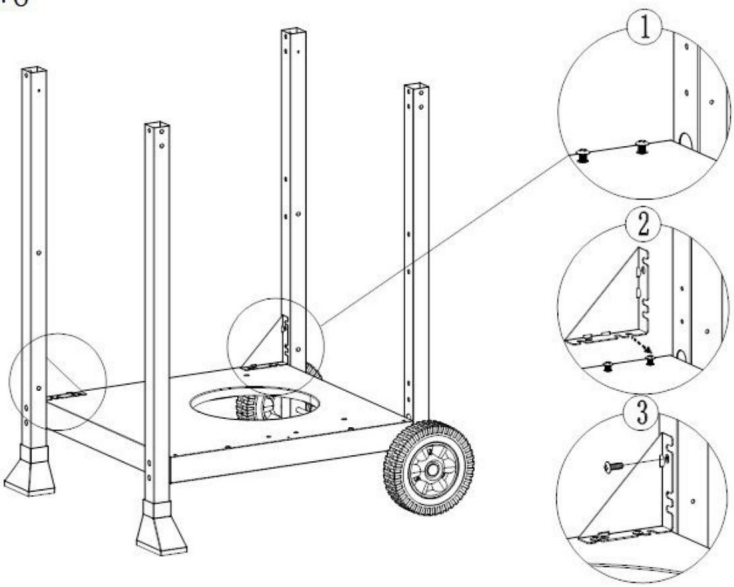
STEP3

E*1


27.150-Grande roue
32. Coussinet plantaire
28. Biellette de liaison de roue

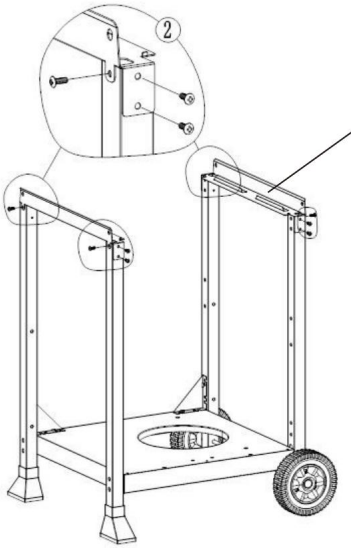
STEP4

C*6


1
2
3
21. Support triangulaire du corps

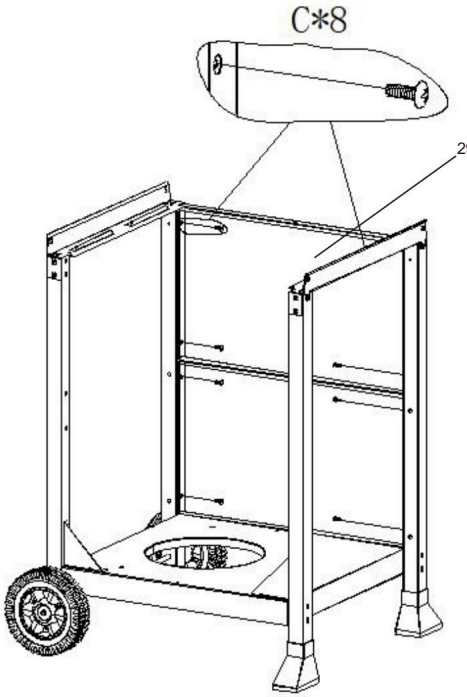
STEP5

C*12

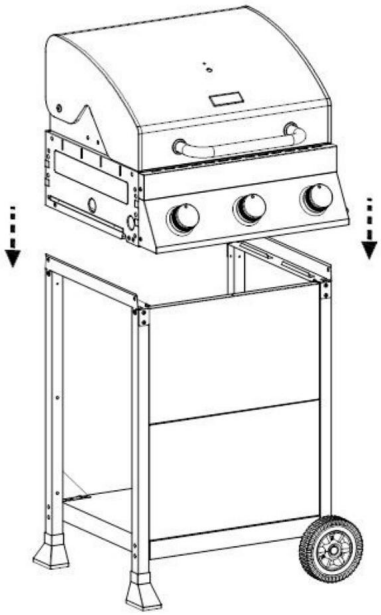


STEP6

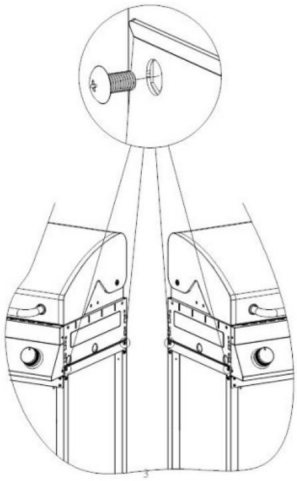
C*8



STEP7

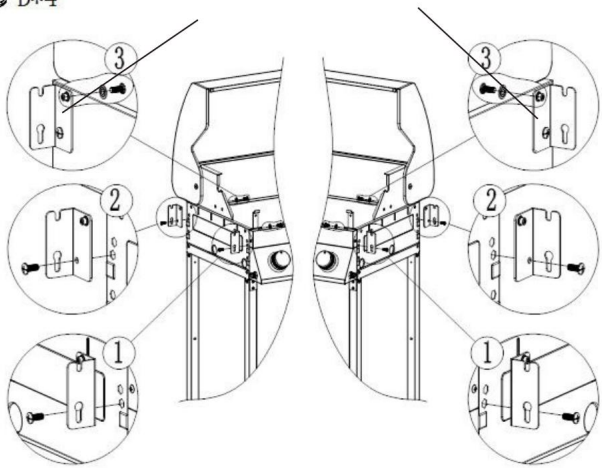


STEP8



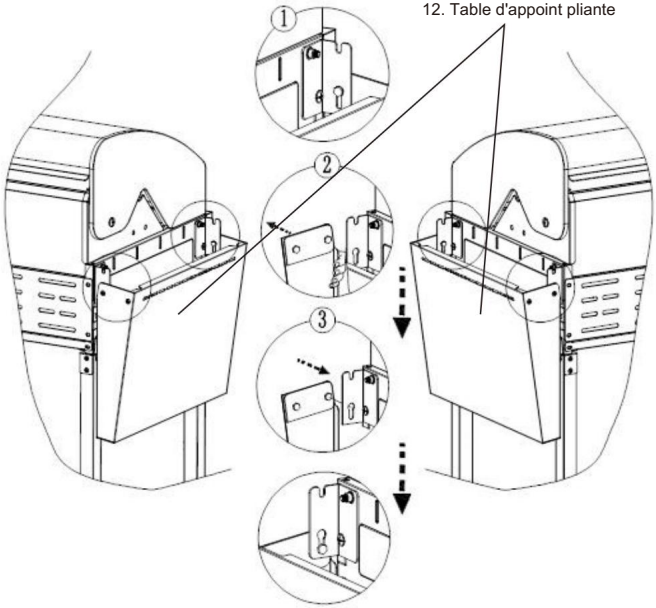
STEP9

11/14. Support de tube de poêle latéral A/B

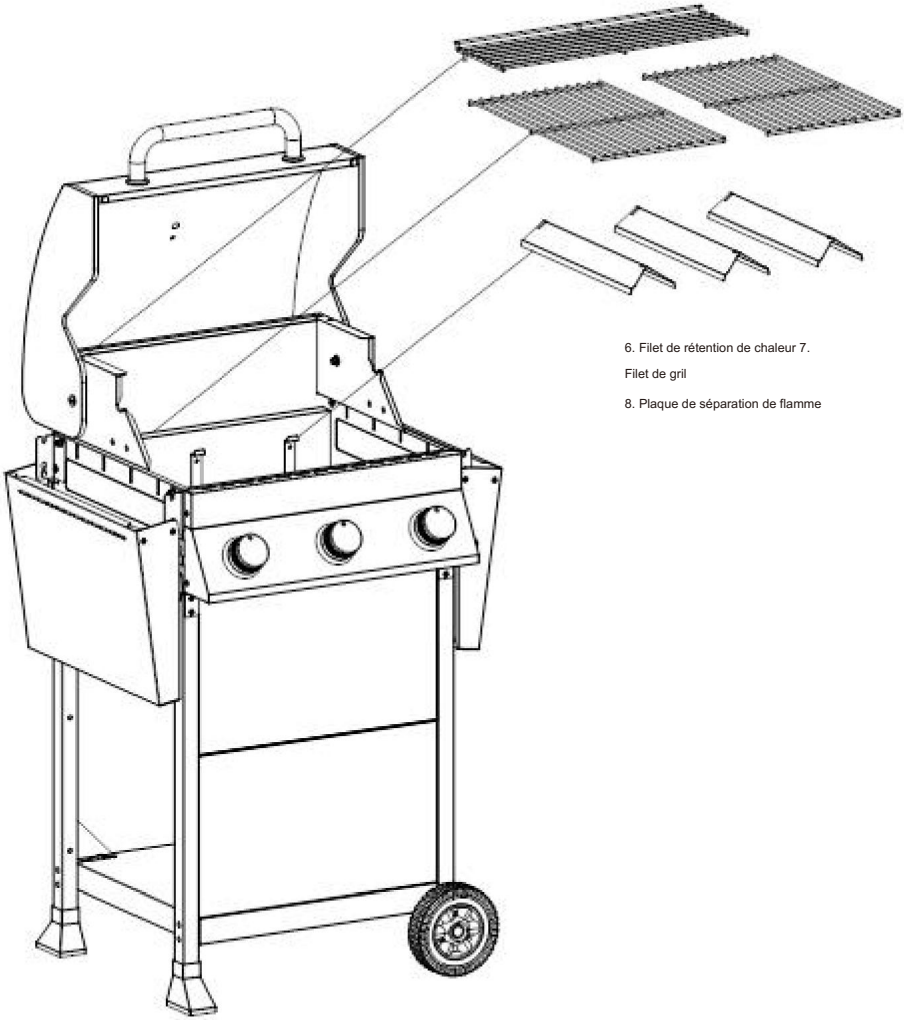


STEP10

12. Table d'appoint pliante



STEP11

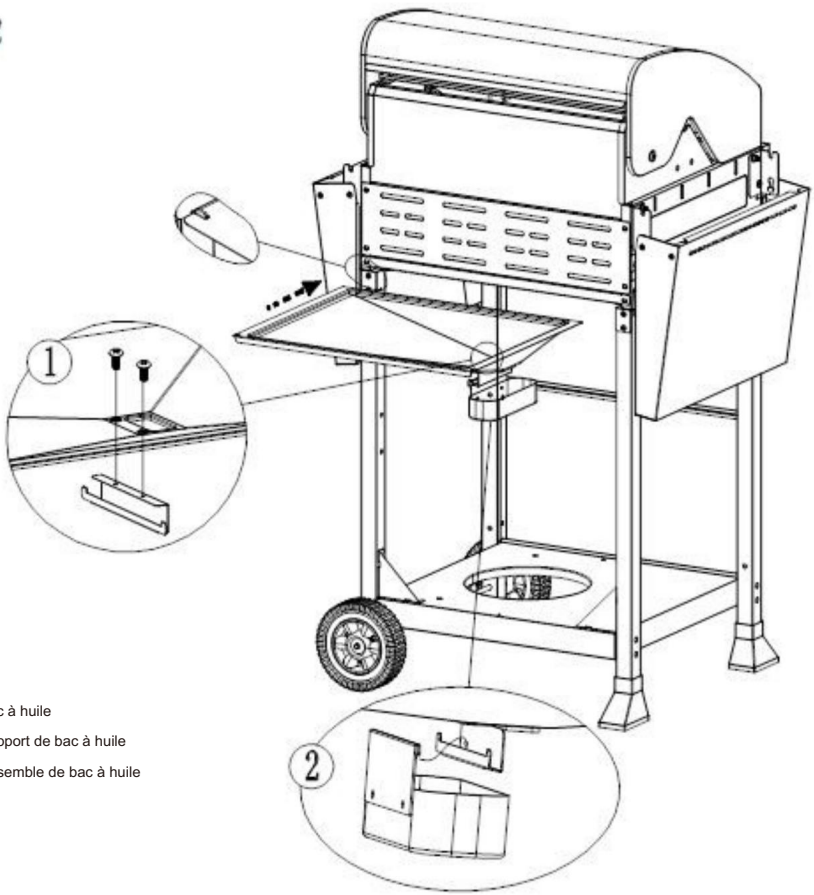


6. Filet de rétention de chaleur 7. Filet de gril

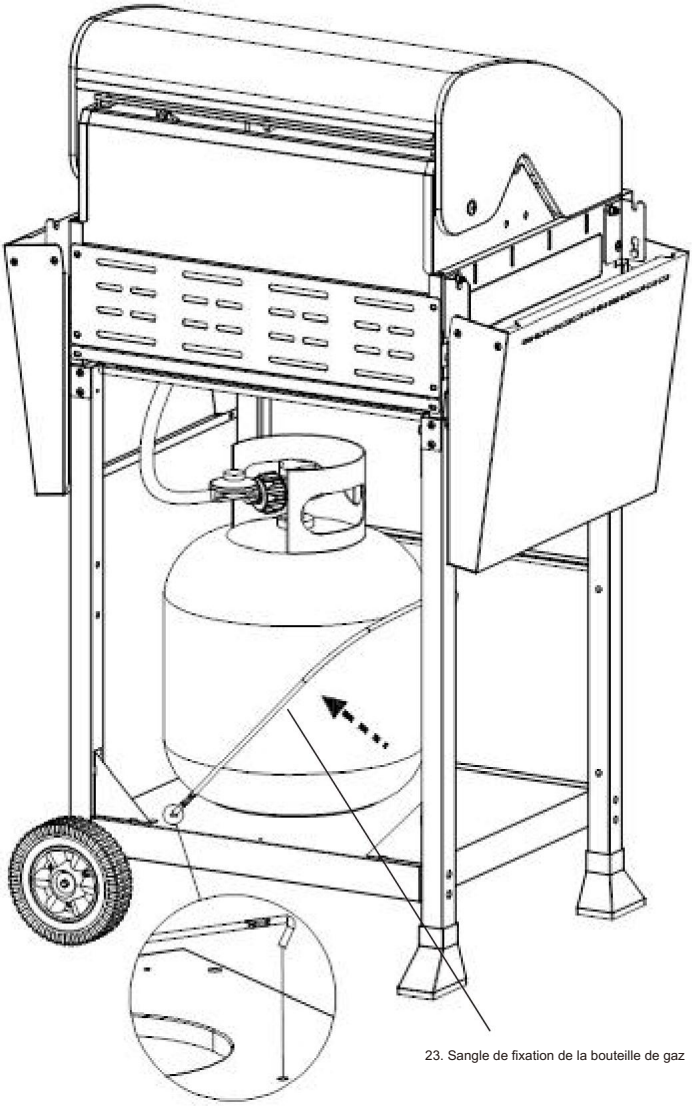
8. Plaque de séparation de flamme

STEP12

A*2

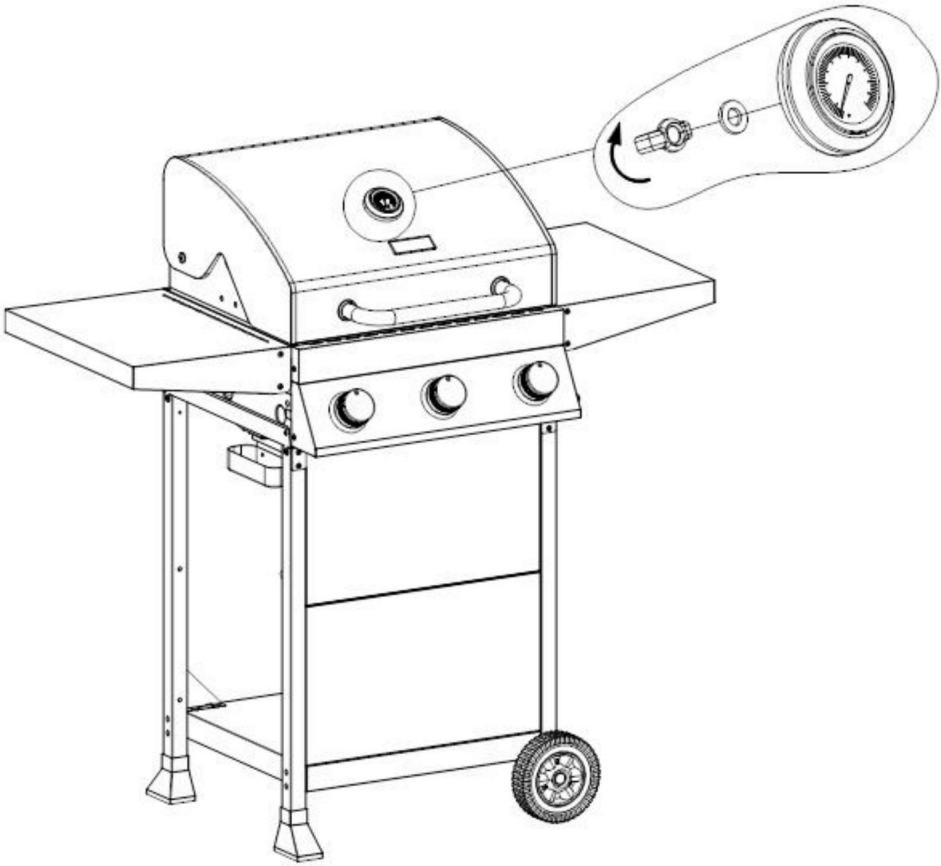


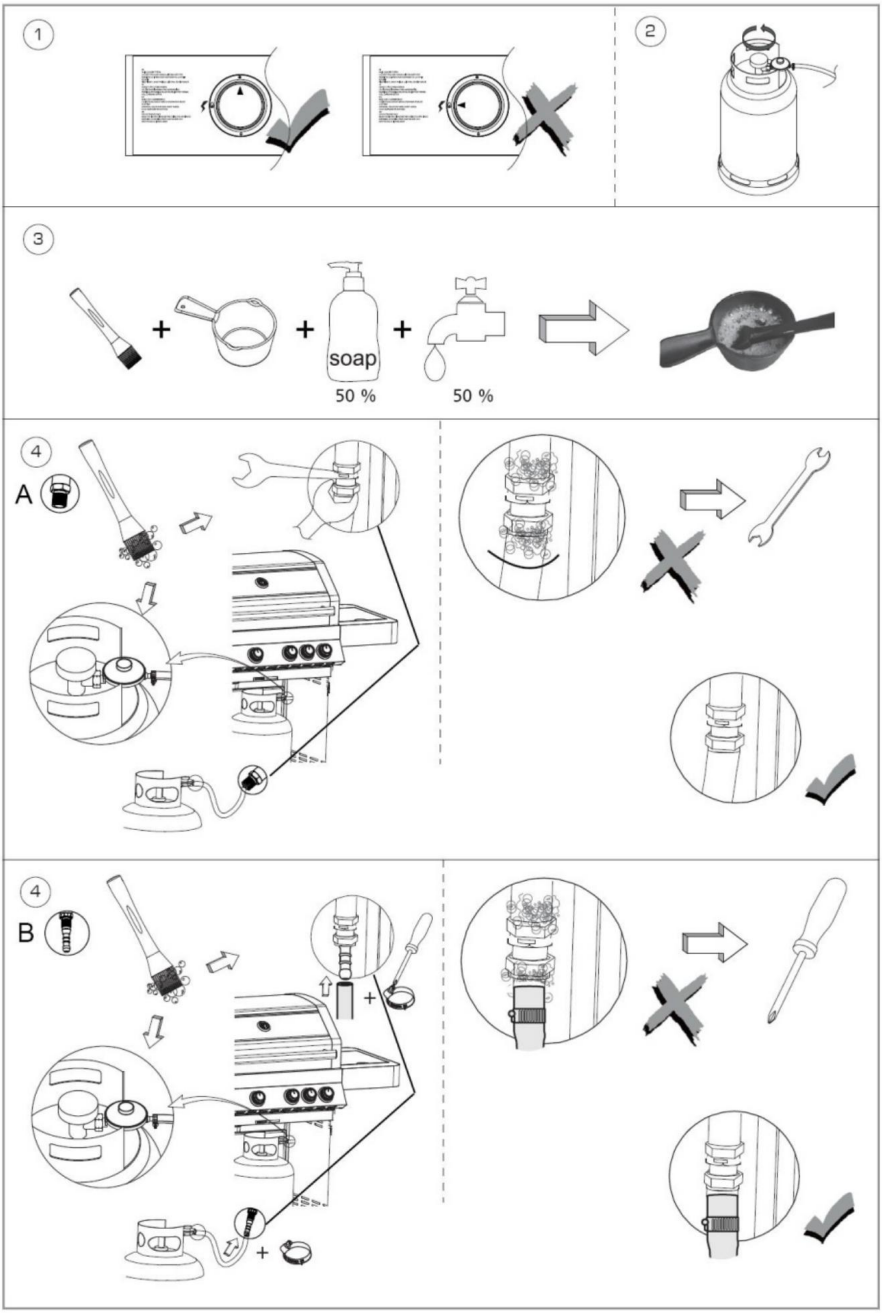
18. Bac à huile
19. Support de bac à huile
20. Ensemble de bac à huile



23. Sangle de fixation de la bouteille de gaz

STEP14




1
2
3
soap
50 %
50 %
4
A
4
B

Vérification des fuites de gaz propane.

Vérifiez le tuyau avant d'utiliser l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. En cas d'usure excessive ou importante, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil.

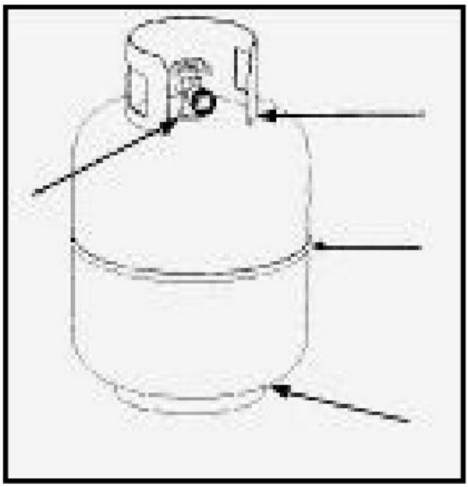
Remplacez l'ensemble du tuyau comme spécifié par le fabricant.

1. Préparez une solution de savon doux 50/50 (savon/eau). 2. Ouvrez la porte. 3. Tournez les boutons de commande en position complètement OFF, puis ouvrez le gaz au niveau du réservoir d'alimentation. 4. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz à l'aide d'une brosse propre. Voir ci-dessous. Si des bulles apparaissent dans la solution, les raccords ne sont pas correctement étanches. Vérifiez chaque raccord et resserrez-le ou réparez-le si nécessaire.

Vérification des fuites de raccordement au gaz

5. Si vous avez une fuite de gaz irréparable, coupez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir et débranchez la conduite de gaz de votre barbecue. 6. Appliquez également une solution savonneuse sur les joints du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles apparaissent, fermez le réservoir et ne l'utilisez pas ou ne le déplacez pas ! Contactez un fournisseur de GPL ou les pompiers pour obtenir de l'aide.

Vérification des fuites du réservoir d'essence



INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU GRIL

Instructions d'allumage du gril pour les brûleurs principaux

1. Ne fumez pas pendant l'allumage du gril ou la vérification des connexions d'alimentation en gaz.

2. Assurez-vous que le réservoir de gaz GPL est suffisamment plein.

3. Assurez-vous que tous les raccords de gaz sont bien serrés.

4. Ouvrez l'alimentation en gaz. 5.

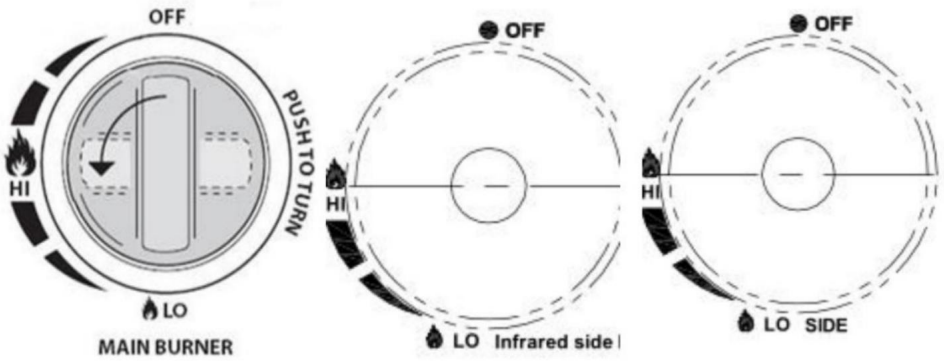
Ouvrez le couvercle principal du gril et le couvercle du brûleur latéral.

6. Appuyez et tournez n'importe quel bouton du brûleur principal sur la position ALLUMAGE/HI, en même temps, appuyez et maintenez le bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.

7. Pour allumer des brûleurs supplémentaires, appuyez sur le bouton d'allumage et tournez-le sur la position IGNITE/HI. Simultanément, maintenez le bouton d'allumage électronique enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur. Réglez le bouton sur la position souhaitée.

8. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur OFF. Coupez le gaz au niveau de la bouteille de GPL et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe. Ouvrez ensuite le gaz au niveau de la bouteille et répétez l'étape 6.

9. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez la section Allumage avec une allumette et la section Si le gril ne s'allume toujours pas à la page suivante.



AVERTISSEMENT

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle du gril pendant la procédure d'allumage peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le robinet. En cas de coupures, d'usure ou d'abrasion, remplacez-le avant utilisation. N'utilisez pas le brûleur latéral en cas d'odeur de gaz.

AVERTISSEMENT : Gardez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

1. Ouvrez complètement le couvercle du brûleur latéral.

2. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le en position IGNITE/HI. Maintenez simultanément le bouton d'allumage électronique enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.

3. Si le brûleur latéral ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur OFF. Coupez le gaz au niveau de la bouteille de GPL et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe. Ouvrez ensuite le gaz au niveau de la bouteille et répétez l'étape 2.

4. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez la section Allumage avec une allumette et la section Si le gril ne s'allume toujours pas à la page suivante.

AVERTISSEMENT

Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson du gril lorsque vous allumez votre barbecue à gaz. Gardez votre visage et votre corps à une distance sécuritaire (au moins 45 cm) de la surface de cuisson lorsque vous allumez votre barbecue avec une allumette.

Allumage manuel de votre gril avec une allumette 1.

Prenez le bâton d'allumage manuel 2.

Insérez une allumette dans le bâton d'allumage.

3. Suivez les étapes 1 à 5 de la procédure d’éclairage de base.

4. Allumez l'allumette et étendez le bâton d'allumage jusqu'à la surface de la grille de cuisson.

5. Tournez le bouton de commande sur la position HI pour libérer le gaz. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

AVERTISSEMENT

Si un retour de flamme se produit dans ou autour des tubes du brûleur, suivez les instructions ci-dessous. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels. • Coupez l'alimentation en gaz du barbecue à gaz. • Tournez

les boutons de commande sur la position OFF. •

Éteignez toute flamme avec un extincteur approprié. •

Ouvrez le couvercle du barbecue. • Une fois le barbecue refroidi, nettoyez

les tubes et les

brûleurs conformément aux instructions de nettoyage.

Si le gril ne s'allume toujours pas 1. Vérifiez

l'alimentation en gaz et les connexions pour détecter les fuites. Vérifiez que tous les fils

les connexions sont sécurisées.

2. Répétez la procédure d'allumage de base. Si votre gril ne fonctionne toujours pas, coupez le gaz à la source, tournez les

boutons de commande sur OFF, puis vérifiez les points suivants : • Mauvais alignement des tubes des brûleurs

sur les orifices Correction : Repositionnez les tubes des brûleurs sur

les orifices. • Obstruction dans la conduite de gaz Correction : Retirez la conduite

de carburant du gril. Ne fumez pas !

Ouvrez l'alimentation en gaz pendant 1 seconde pour dégager toute obstruction de la conduite de carburant. Fermez

l'alimentation en gaz à la source et rebranchez la conduite de carburant au gril. • Orifice bouché Correction : Retirez les

brûleurs du gril, soulevez soigneusement chaque

brûleur et éloignez-le de

l'orifice de la vanne de gaz. Retirez l'orifice de la vanne de gaz et dégagez délicatement toute obstruction avec un fil de fer fin.

Réinstallez ensuite tous les orifices, brûleurs et composants de cuisson.

3. Si vous suspectez une obstruction au niveau des vannes de gaz, veuillez contacter un service de réparation. 4. Si le

barbecue ne s'allume toujours pas, vous devrez peut-être purger la conduite de gaz ou réinitialiser le dispositif de surpression

du régulateur. Remarque : Cette procédure doit être effectuée chaque fois qu'une nouvelle bouteille de GPL est connectée

à votre barbecue.

Pour purger l'air de votre conduite de gaz et/ou réinitialiser le dispositif de débit de

gaz excédentaire du régulateur : • Tournez le bouton de

commande sur la position OFF. • Fermez le gaz au niveau du

robinet du réservoir. • Débranchez le régulateur du

réservoir de GPL. • Laissez l'appareil reposer pendant 5 minutes.

• Rebranchez le régulateur à la bouteille de GPL. • Ouvrez lentement

le robinet de la bouteille jusqu'à ce qu'il soit ouvert au quart ou à la moitié. •

Ouvrez le couvercle du gril. •

Réglez les boutons de commande sur OFF. Appuyez et tournez n'importe quel bouton de commande sur HIGH.

• Tournez les boutons de commande sur HIGH jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés.

• Vous pouvez commencer à utiliser le gril 5. Si

toutes les vérifications ou corrections ont été effectuées et que vous avez encore des questions sur le fonctionnement de

votre gril à gaz, appelez le service client.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir le bon fonctionnement de l'unité, les soins et l'entretien appropriés suivants sont suggérés.

Nettoyage des grilles de cuisson :

nous vous suggérons de laver vos grilles de cuisson avec une solution d'eau tiède et de savon doux. Vous pouvez utiliser un gant de toilette ou une brosse douce pour nettoyer vos grilles de cuisson.

Nettoyage des diffuseurs de chaleur :

Lavez régulièrement les diffuseurs de chaleur à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse douce pour éliminer les résidus de cuisson brûlés tenaces. Les diffuseurs de chaleur doivent être secs avant de les réinstaller.

Nettoyage du bac à graisse :

Videz et essuyez régulièrement le bac à graisse, puis lavez-le avec un détergent doux et de l'eau tiède. Vous pouvez également y déposer une petite quantité de sable ou de litière pour chat pour absorber la graisse. Vérifiez régulièrement le bac à graisse et évitez toute accumulation excessive de graisse.

Nettoyage annuel de l'intérieur du gril. Brûler le gril

après chaque utilisation le gardera prêt pour votre prochaine utilisation.

Cependant, une fois par an, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'ensemble du gril pour le maintenir en parfait état de fonctionnement. Suivez ces étapes.

1. Tournez toutes les vannes du brûleur en position complètement OFF.
2. Tournez le robinet du réservoir de gaz GPL en position complètement OFF.
3. Détachez le tuyau de gaz propane et le régulateur de votre barbecue. Inspectez-les pour déceler tout dommage et remplacez-les si nécessaire par la pièce de rechange du fabricant figurant sur la liste des pièces.
4. Retirez et nettoyez les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson et les brûleurs du gril.
5. Couvrez chaque orifice de la vanne de gaz avec du papier d'aluminium.
6. Brossez l'intérieur et le fond du gril avec une brosse en nylon, puis lavez-le avec un savon doux et de l'eau tiède. Rincez abondamment et laissez sécher.
7. Retirez le papier d'aluminium, puis réinstallez les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson.
8. Rebranchez la source de gaz et observez la flamme du brûleur pour un fonctionnement correct.

Nettoyage de la surface extérieure •

Nous vous suggérons de laver votre gril à l'aide d'une solution de savon doux et d'eau tiède. Vous pouvez utiliser un gant de toilette ou une éponge pour ce nettoyage. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de brosse qui pourraient abîmer la finition.

Nettoyage des surfaces extérieures en acier inoxydable •

Les intempéries et la chaleur extrême peuvent donner aux surfaces extérieures en acier inoxydable une couleur brun clair. Les huiles de machine utilisées dans le processus de fabrication de l'acier inoxydable peuvent également provoquer ce brunissement. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour polir les surfaces en acier inoxydable de votre gril. N'utilisez jamais de nettoyants ou de tampons à récurer abrasifs, car ils rayeraient et endommageraient votre gril.

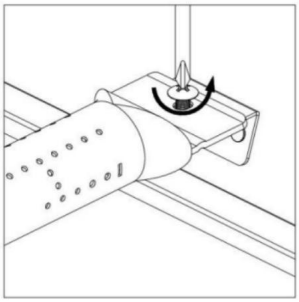
Nettoyage des tubes et des orifices du brûleur Pour

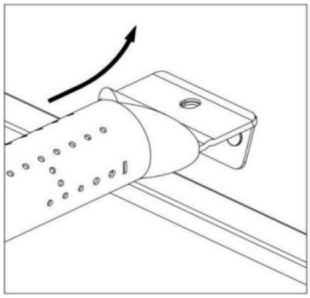
réduire le risque de « FLASH-BACK », la procédure ci-dessous doit être suivie au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives ou lorsque votre gril n'a pas été utilisé pendant une période de temps.

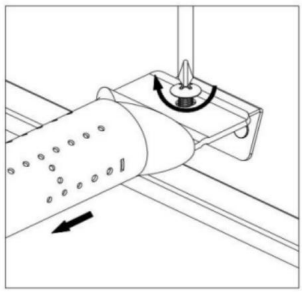
1. Tournez toutes les vannes du brûleur et la vanne du réservoir de gaz en position d'arrêt.
2. Détachez l'ensemble régulateur de gaz GPL de votre gril à gaz.
3. Retirez les grilles de cuisson, les diffuseurs de chaleur et le bac à graisse du gril.
4. Retirez les vis du dessous de chaque brûleur et soulevez les brûleurs vers le haut et loin de l'orifice de la vanne de gaz.
5. À l'aide d'un fil rigide plié en forme de crochet, passez-le à travers le tube du brûleur et à l'intérieur plusieurs fois pour éliminer tous les débris. , tuyau d'air ou une brosse à bouteille, exécutez
6. Remettez les brûleurs en place, voir l'illustration ci-dessous.

Étape 1. Placez le brûleur sur l'orifice.

Étape 2. Fixez le brûleur principal sur la paroi arrière du foyer avec 2 vis.







AVERTISSEMENT : L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est essentiel pour un fonctionnement sûr. Vérifiez que l'orifice est bien à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le barbecue à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice de la valve, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.

Correct installation method

Wrong installation method

Quelle que soit la procédure de nettoyage du brûleur que vous utilisez, nous vous recommandons également de suivre les étapes suivantes pour prolonger la durée de vie du brûleur. 1.

Utilisez un tampon en fibre ou une brosse en nylon pour nettoyer toute la surface extérieure de chaque brûleur jusqu'à ce qu'elle soit exempte de résidus alimentaires et de saleté.

2. Nettoyez les ports obstrués avec un fil rigide, comme un trombone ouvert.

3. Inspectez chaque brûleur pour détecter tout dommage (fissures ou trous). Si tel est le cas, commandez et installez un nouveau brûleur. Après l'installation, vérifiez que les orifices des vannes de gaz sont correctement positionnés à l'intérieur des tubes du brûleur.

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE SERVICE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de vérification suivante avant de contacter le service après-vente. Inspectez les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'apparition de l'une des conditions suivantes :

Le gril ne s'allume pas lorsque le bouton de commande est tourné.	Vérifiez si le réservoir de GPL est vide Nettoyez les fils et/ou l'électrode en les frottant avec de l'alcool et un coton-tige propre Essuyer avec un chiffon sec. Assurez-vous que le fil est connecté o ensemble d'électrodes. Les autres brûleurs de l'appareil fonctionner? Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si c'est le cas, vérifiez si l'orifice de gaz du brûleur défectueux est obstrué.
La flamme du brûleur est jaune ou orange, en combinaison avec l'odeur du gaz	Reportez-vous à la section Nettoyer les tubes du brûleur et Ports du brûleur .
. Feu doux avec le bouton en position « HI »	Le tuyau de carburant est-il plié ou coudé ? Le gril est-il dans une zone poussiéreuse ? Y a-t-il une alimentation en gaz adéquate ? Si un seul brûleur semble faible, l'orifice ou le brûleur doit-il être nettoyé ? L'alimentation en gaz ou la pression du gaz est-elle faible ?

INSTRUCTIONS DE CUISSON

AVERTISSEMENT

Ne laissez pas le gril sans surveillance.
Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous utilisez votre gril. Ne touchez pas les surfaces de cuisson, le boîtier, le couvercle ou toute autre pièce du gril pendant son fonctionnement, ou jusqu'à ce qu'il ait refroidi après utilisation. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves.

Brûlure

Avant de cuisiner sur votre barbecue à gaz pour la première fois, il est conseillé de brûler la grille pour éliminer toute odeur ou corps étranger. Allumez simplement les brûleurs, baissez le couvercle et faites fonctionner le barbecue à puissance maximale pendant 3 à 5 minutes.

Températures de cuisson

Réglage élevé : Utilisez ce réglage uniquement pour un réchauffement rapide, pour saisir des steaks ou des côtelettes et pour brûler les résidus alimentaires du gril une fois la cuisson terminée. N'utilisez jamais le réglage ÉLEVÉ pour une cuisson prolongée. Réglages moyens à bas : La plupart des recettes spécifient des réglages moyens à bas, y compris tous les fumages, la cuisson au rôtissoire et la cuisson de morceaux maigres comme le poisson.

REMARQUE : les réglages de température varient en fonction de la température et de la quantité de vent à l'extérieur de votre maison.

Cuisson directe : la

cuisson directe peut être utilisée avec les grilles de cuisson fournies et les aliments placés directement au-dessus des brûleurs allumés. La cuisson directe nécessite que le couvercle du gril soit relevé. Cette méthode est idéale pour saisir et pour donner à la viande, à la volaille ou au poisson un goût de barbecue à flamme nue. La friture et le fumage sont également particulièrement recommandés, car ils nécessitent une chaleur directe.

AVERTISSEMENT

Ne recouvrez pas le fond du boîtier du gril avec du papier d'aluminium, du sable ou toute autre substance qui pourrait restreindre l'écoulement de la graisse dans le bac à graisse.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou

explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

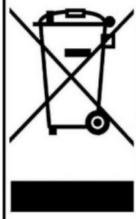
Cuisson indirecte Pour
cuire indirectement, placez les aliments sur le côté gauche ou droit de votre gril avec le brûleur allumé du côté opposé. La cuisson indirecte doit être effectuée avec le couvercle baissé.

Poussées

Les graisses et les jus qui s'écoulent des aliments grillés peuvent provoquer des flambées. Ces flambées confèrent aux aliments cuits à feu ouvert un goût et une couleur distinctifs et agréables, et doivent donc être tolérées jusqu'à un certain point. Cependant, une flambée incontrôlée peut gâcher un repas.

PRUDENCE

Pour éviter d'endommager les brûleurs adjacents, le bouclier thermique du foyer doit être solidement inséré en place lors de l'utilisation du brûleur Searing.

Correct Disposal of this product	
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.	

Fabricant : Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Ltd.

Adresse : 236 Shanhe Road, zone industrielle de haute technologie de Lijin, ville de Huzhen, comté de Jinyun, ville de Lishui, Zhejiang 323000 Chine.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122, Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

Représentant du Royaume-Uni	YH CONSULTING LIMITÉE. A/S YH Consulting Limited Bureau 147, Maison du Centurion, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

REPRÉSENTANT DE LA CE	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Francfort-sur-le-Main.

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand-Gasgrills

Modell: EQC53ACJC3

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Modell: EQT42CCS

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Gasgrill ordnungsgemäß montiert, installiert und gewartet wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen. Dieser Gasgrill ist nur für den Außenbereich bestimmt und nicht für die Installation in oder auf Wohnmobilen oder Booten vorgesehen.

Hinweis für den Installateur

Überlassen Sie diese Bedienungsanleitung nach der Lieferung und/oder Installation dem Kunden.

Hinweis für den Verbraucher

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Verwendung an einem leicht zugänglichen Ort auf.

Wenn das Gaskochgerät im Freien nicht verwendet wird, muss das Gas an der/den Versorgungsflasche(n) abgestellt werden.
Die Lagerung eines Gaskochgeräts für den Außenbereich in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche(n) vom Gaskochgerät für den
Außenbereich abgeklemmt und entfernt wird/werden (durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich löst).

Zylinder müssen im Freien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden und dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen
Räumen gelagert werden.

WARNUNG

1.

Bei der Verwendung dieses Produkts entstehende Verbrennungsnebenprodukte enthalten Chemikalien, die im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend, fruchtschädigend oder anderweitig fortpflanzungsschädigend gelten.

2.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Brand oder einer Explosion führen, die schwere Körperverletzungen, Todesfälle oder Sachschäden zur Folge haben kann.

3.

Ihr Grill wird sehr heiß. Beugen Sie sich während des Grillens niemals über die Grillfläche. Berühren Sie weder Grillflächen, Grillgehäuse, Deckel noch andere Grillteile, während der Grill in Betrieb ist oder bis der Gasgrill nach dem Gebrauch abgekühlt ist.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen führen.

⚠ WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Sie müssen einen OPD-Gastank verwenden, der über eine Überfüllsicherung verfügt.

Diese Sicherheitsfunktion verhindert ein Überfüllen des Tanks, was zu Fehlfunktionen des Flüssiggastanks, des Reglers und/oder des Grills führen kann.

Der Flüssiggastank muss gemäß den Vorgaben des US-Verkehrsministeriums (DOT) konstruiert und gekennzeichnet sein. In Kanada muss der Flüssiggastank dem kanadischen Standard Can CSA –B339 für Zylinder, Kugeln und Rohre für den , Transport gefährlicher Güter entsprechen.

Kommission .

1. Der Flüssiggastank muss über ein Absperrventil verfügen, das in einem Flüssiggastankventilauslass endet und mit einem Tankanschlussgerät Typ 1 kompatibel ist. Der Flüssiggastank muss außerdem über eine Sicherheitsentlastungsvorrichtung verfügen, die eine direkte Verbindung zum Dampfraum des Tanks hat.

2. Flüssiggastanks stets stehend lagern. Die Tankversorgung muss für die Dampfabsaugung ausgelegt sein.

3. Die verwendete Flüssiggasflasche muss über eine Manschette zum Schutz des Flaschenventils verfügen.

Richtige Platzierung und Abstand des Grills: Dieses Gaskochgerät für den Außenbereich darf nur im Freien und nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen verwendet werden. Halten Sie mindestens 9,5 cm Abstand zur Rückseite und Seite brennbarer Oberflächen. Ihr Gasgrill sollte nicht unter brennbaren Konstruktionen verwendet werden. Die Belüftung darf nicht behindert werden.

Luft um das Gehäuse des Gasgrills.

• Installieren Sie diesen Gasgrill nicht in oder auf Wohnmobilen oder Booten. • Halten Sie den Bereich um den Gasgrill frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.

• Blockieren Sie nicht den Verbrennungs- und Belüftungsstrom.
Überprüfen Sie dies bei jedem

Vor der Benutzung des Grills.

• Schließen Sie **niemals** eine ungeregelte Flüssiggasflasche an Ihren Gasgrill an. Der mitgelieferte Gasregler ist auf einen Ausgangsdruck von 280ÿmm (11 Zoll) Wassersäule (WC) für den Anschluss an eine Flüssiggasflasche eingestellt. • Verwenden Sie ausschließlich den Regler und den Schlauch, die mit Ihrem Gasgrill geliefert wurden.
Ersatzregler und Schlauchleitungen müssen den in dieser Anleitung angegebenen entsprechen.
Handbuch.

• Lassen Sie Ihre Flüssiggastanks von seriösen Propangashändlern füllen und bei jedem Füllvorgang einer Sichtprüfung und erneuten Zertifizierung unterziehen.

1) Lagern Sie keine Ersatz-Flüssiggasflaschen unter oder in der Nähe dieses Geräts. 2) Füllen Sie die Flasche niemals über 80 Prozent. 3) Wenn die Anweisungen in (1) und (2) nicht genau befolgt werden, kann ein Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen entstehen.

geschehen.

• Bewahren Sie den Flüssiggastank stets aufrecht auf. • Lassen Sie
den Flüssiggastank nicht überhitzen. • Lagern Sie Flüssiggastanks niemals in
Innenräumen. Wenn Sie den Gasgrill in einer Garage oder an einem anderen Ort im Innenbereich lagern, trennen Sie die Flüssiggasflasche unbedingt ab und lagern Sie sie sicher im Freien. • Setzen Sie die Staubkappe auf den
Flaschenventilauslass, wenn die Flasche nicht verwendet wird.
Montieren Sie ausschließlich die mit dem Flaschenventil mitgelieferte Staubkappe auf den Flaschenventilauslass. Andere Kappen oder Stopfen können zu Undichtigkeiten führen.
Propan. •
Flüssiggasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Abgetrennte Flüssiggasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert
werden. • Wenn Ihr Gasgrill nicht in Gebrauch ist, muss die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche abgestellt werden.

Druckregler und Schlauch müssen vor jedem Grillgebrauch überprüft werden. Bei übermäßigem Verschleiß oder Beschädigung des Schlauchs muss dieser vor der nächsten Benutzung ausgetauscht werden. Als Ersatz für Druckregler und Schlauchleitungen gelten die vom Gerätehersteller angegebenen.

• Zünden Sie Ihren Gasgrill **niemals** mit geschlossenem Deckel an oder bevor Sie sichergestellt haben, dass die Brennerrohre vollständig über den Gasventilöffnungen sitzen. •
Halten Sie den Gasreglerschlauch von heißen Grilloberflächen und tropfendem Fett fern.
Vermeiden Sie unnötiges Verdrehen des Schlauchs. Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Risse, übermäßigen Verschleiß oder andere Schäden. Wenn der Schlauch beschädigt erscheint, verwenden Sie den
Gasgrill nicht. • Erlauben Sie Kindern **niemals ,** den Grill
zu bedienen. • Wenn die obigen Anweisungen nicht strikt befolgt werden, kann ein Brand entstehen, der zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

Starker Gasgeruch oder zischendes Gasgeräusch weisen auf ein schwerwiegendes Problem mit Ihrem Gasgrill oder der Flüssiggasflasche hin. Wenn Sie die unten aufgeführten Schritte nicht sofort befolgen, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die schwere Körperverletzungen, Todesfälle oder Sachschäden zur Folge
haben kann. • Gaszufuhr zum Gasgrill abstellen.

• Drehen Sie die Bedienknöpfe auf AUS. • Löschen
Sie eventuelle Flammen mit einem geeigneten Feuerlöscher.
• Öffnen Sie den
Grilldeckel. • Entfernen Sie sich vom
Flüssiggastank. • Versuchen Sie nicht, das
Problem selbst zu beheben. • Wenn der Geruch anhält oder ein Feuer nicht gelöscht
werden kann, rufen Sie die Feuerwehr. Rufen Sie nicht in der Nähe des Flüssiggastanks, da Ihr
Telefon ein elektrisches Gerät ist und Funken erzeugen kann, die zu Feuer und/oder Explosionen führen k
HINWEIS: Der normale Gasfluss durch Regler und Schlauchleitung kann ein Brummgeräusch verursachen. Ein leises Geräusch ist völlig normal und beeinträchtigt den Grillbetrieb nicht. Bei starkem Brummgeräusch müssen Sie möglicherweise die Gasleitung entlüften oder die Gasdurchflusssicherung des Reglers zurücksetzen. Dieser Entlüftungsvorgang sollte jedes Mal durchgeführt werden, wenn eine neue Flüssiggasflasche an Ihren Grill angeschlossen wird.

VORSICHT: Vorsicht vor Flash-Back

VORSICHT: Spinnen und kleine Insekten spinnen während des Transports und der Lagerung gelegentlich Netze oder bauen Nester in den Brennerrohren des Grills. Diese Netze können den Gasfluss behindern und so einen Brand in und um die Brennerrohre verursachen. Diese Art von Brand wird als „FLASH-BACK“ bezeichnet und kann Ihren Grill schwer beschädigen und den Betrieb für den Benutzer unsicher machen.

Obwohl ein verstopftes Brennerrohr nicht die einzige Ursache für einen „FLASHBACK“ ist, ist es die häufigste Ursache.

Um die Gefahr eines „Flash-Backs“ zu verringern, müssen Sie die Brennerrohre vor dem Zusammenbau Ihres Grills und mindestens einmal monatlich im Spätsommer oder Frühherbst reinigen, wenn Spinnen am aktivsten sind. Führen Sie diese Reinigung der Brennerrohre auch durch, wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

Siehe „Reinigen von Brennerrohren und -anschlüssen“.

VORSICHT: Vorsicht vor Flash-Back

Überprüfen Sie die Brennerflammen vor jedem Gebrauch. Die Flammen sollten wie auf dem Bild aussehen. Andernfalls überprüfen Sie die Reinigung der Brennerrohre und -öffnungen (siehe Seite 27 dieser Anleitung).

Bei Bedarf kann der Grill über einen flexiblen Schlauchverbinder an die Gasversorgung angeschlossen werden, der dem aktuellen Standard für Schläuche und Kupplungen aus elastomerem Verbundwerkstoff zur Leitung von Propan und Erdgas, CAN/CGA-8.1, oder dem Standard für Schläuche und Schlauchkupplungen aus thermoplastischem Kunststoff zur Leitung von Propan und Erdgas, CAN1-8.3, entspricht.

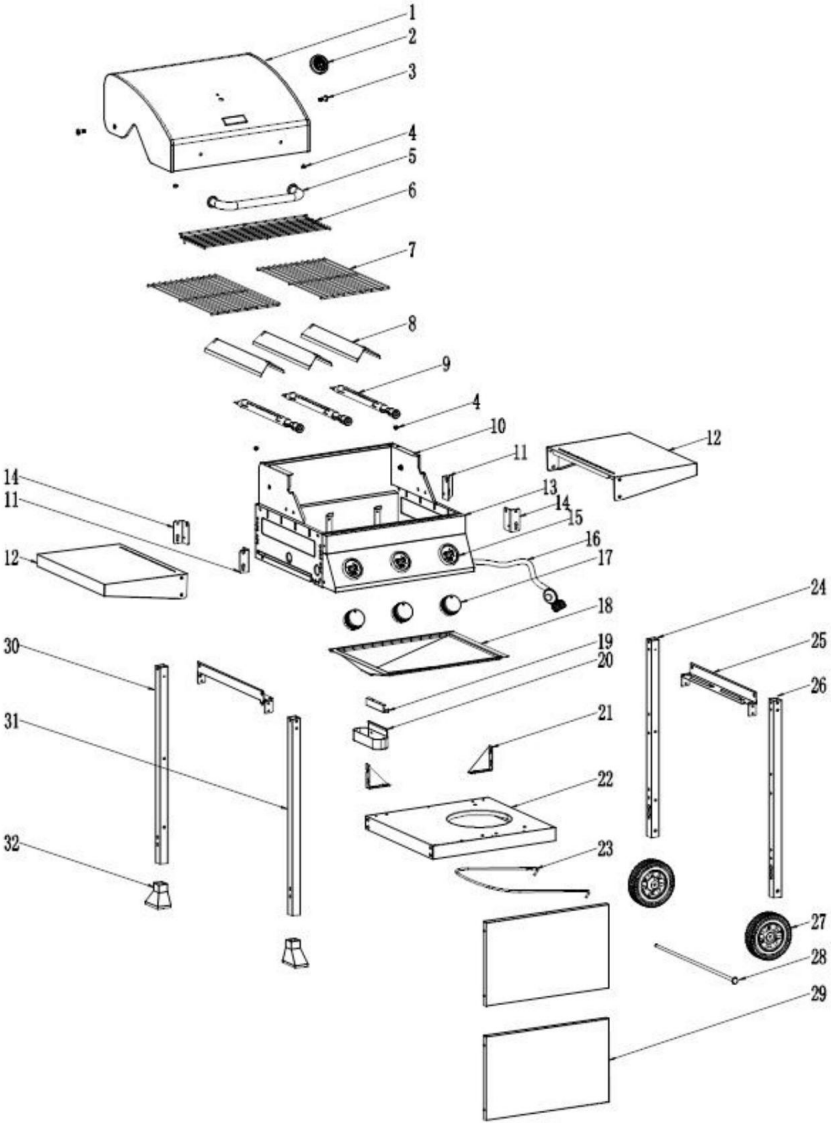
WARNUNG

1. Halten Sie die Belüftungsöffnung(en) des Zylindergehäuses frei und frei von Schmutz.

Beobachten Sie vom Ofen 2 aus den stationären Zustand der brennenden Flamme durch die Flammenbeobachtungsöffnung.

2. Spinnen und Insekten können sich in den Grillbrennern einnisten und den Gasfluss stören. Dies kann zu einem Brand hinter der Ventilblende führen und den Grill beschädigen. Kontrollieren Sie den Grill mindestens zweimal jährlich.

TEILELISTE

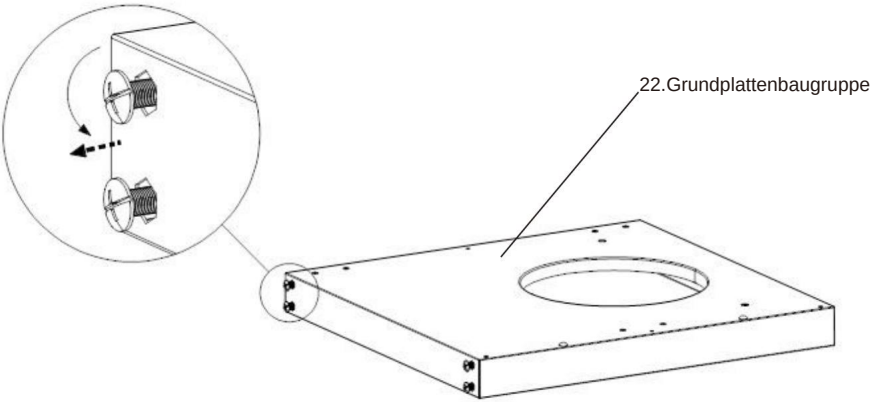

1
2
3
4
5
6
7
8
9
4
10
11
12
14
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

A	B	C	D	E
*2	*12	*26	*4	*1

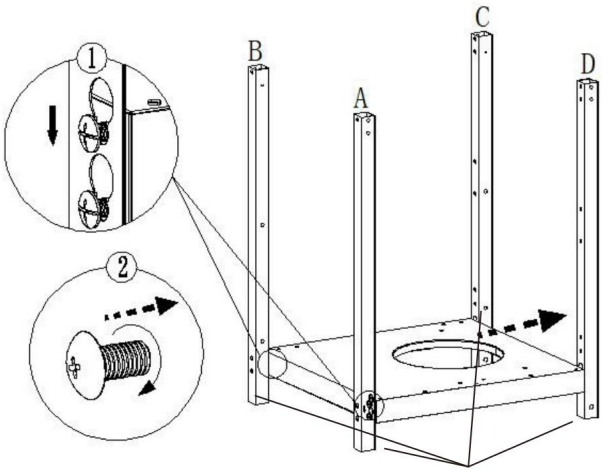
Nr.	Teilebezeichnung	Menge	Nr.	Teilebezeichnung	Menge
1	Obere Abdeckungsbaugruppe	1	18	Ölwanne	1
2	Thermometer	1	19	Ölwannenhalterung	2
3	Scharnier der oberen Abdeckung	1	20	Ölwannenbaugruppe Körperdreieck Halterung	2
4	Silikonpads	4	21	Grundplattenbaugruppe	1
5	Griffrohr der oberen Abdeckung	1	22	Gasflaschenbefestigung Gurt	1
6	Wärmespeichernetz	1	23	Beinrohr C	1
7	Grillnetz	2	24	Körperverbindung Platte	2
8	Flammenteilerplatte	3	25	Beinrohr D	1
9	Brennerbaugruppe	3	26	150-Großes Rad	2
10	Ofengehäusebaugruppe	1	27	Radverbindungsstange	1
11	Seitliche Ofenrohrhalterung A	2	28	Karosserie-Frontplatte	2
12	Klappbarer Beistelltisch	2	29		1
13	Bedienfeldbaugruppe	1	30	Beinrohr B	1
14	Seitliche Ofenrohrhalterung B	2	31	Beinrohr A	1
15	Knopfbefestigungssockel	3	32	Fußpolster	2
16	Druckregler Montage	1			
17	Knopfbaugruppe	3			

MONTAGE

STEP1



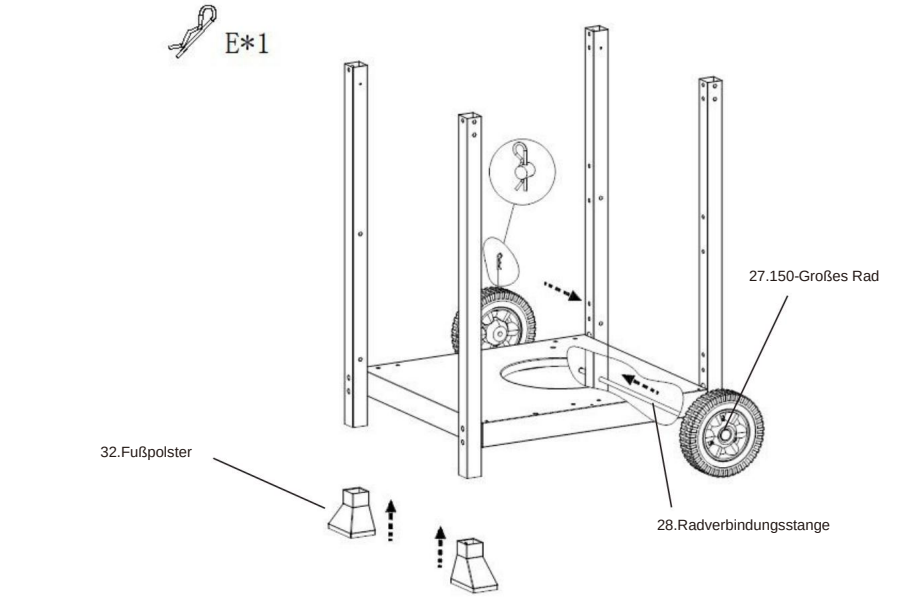
STEP2



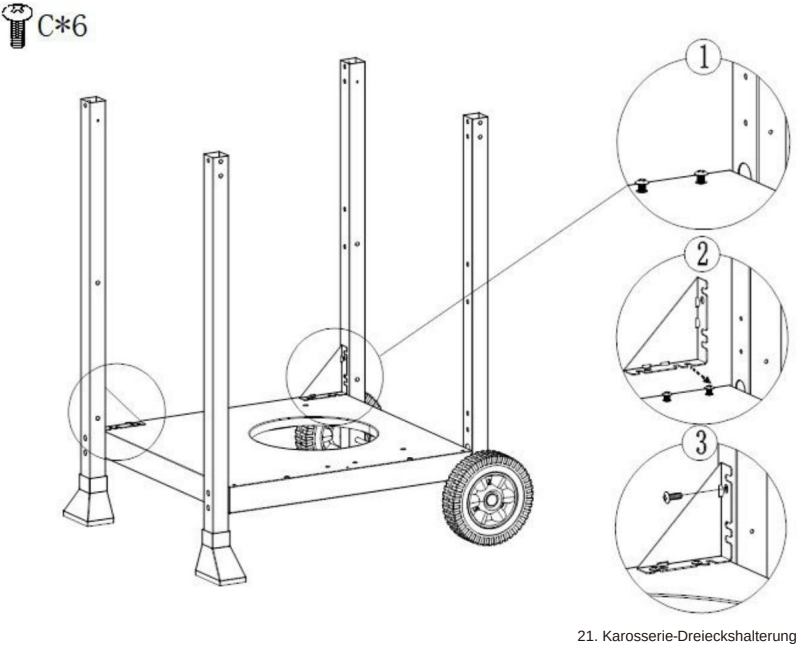
24\26\30\31.Beinrohr A\B\C\D

Machine Translated by Google

STEP3

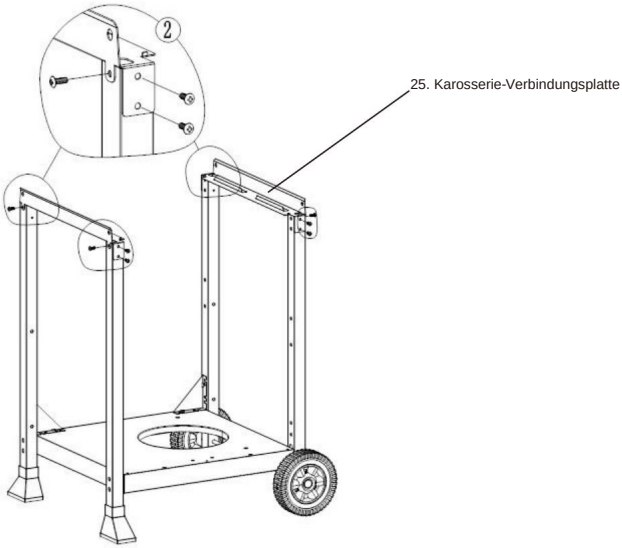


STEP4



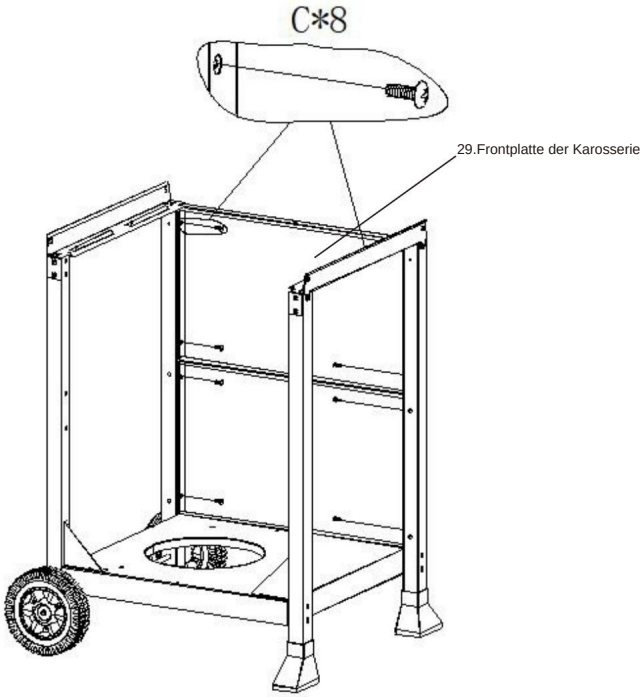
STEP5

C*12

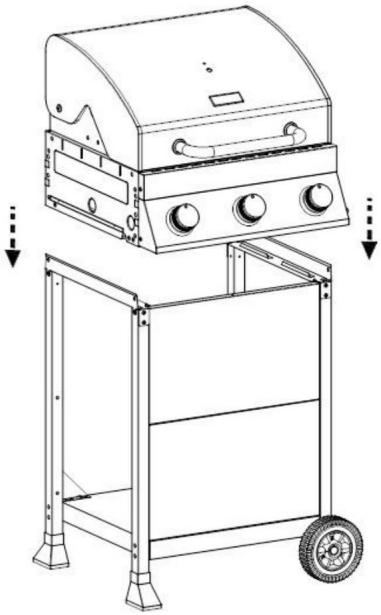


STEP6

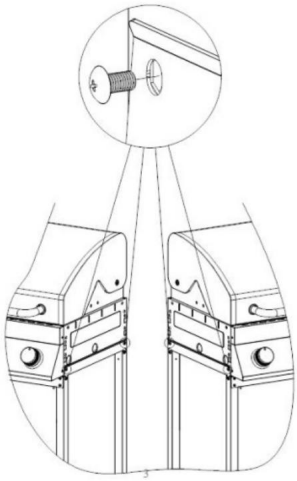
C*8



STEP7

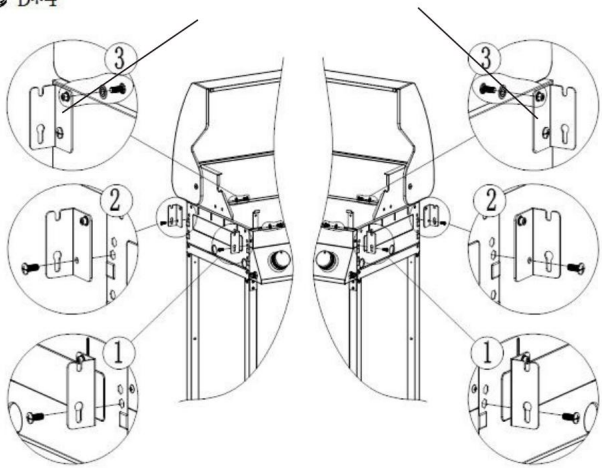


STEP8



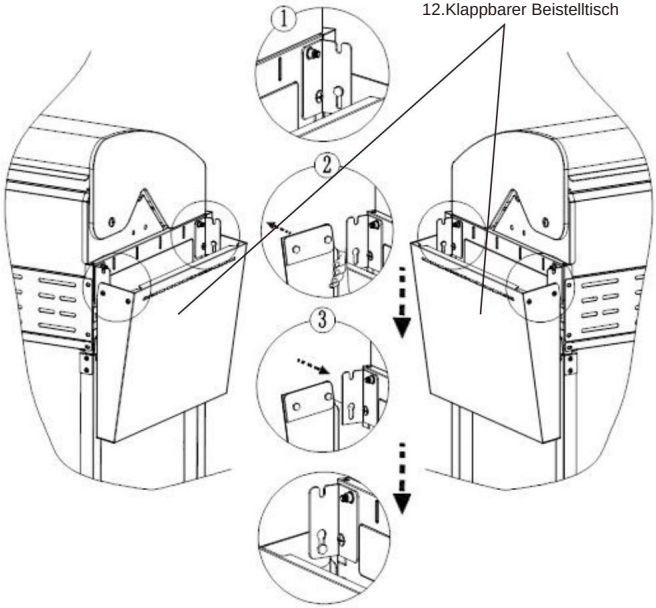
STEP9

11/14. Seitliche Ofenrohrhalterung A/B

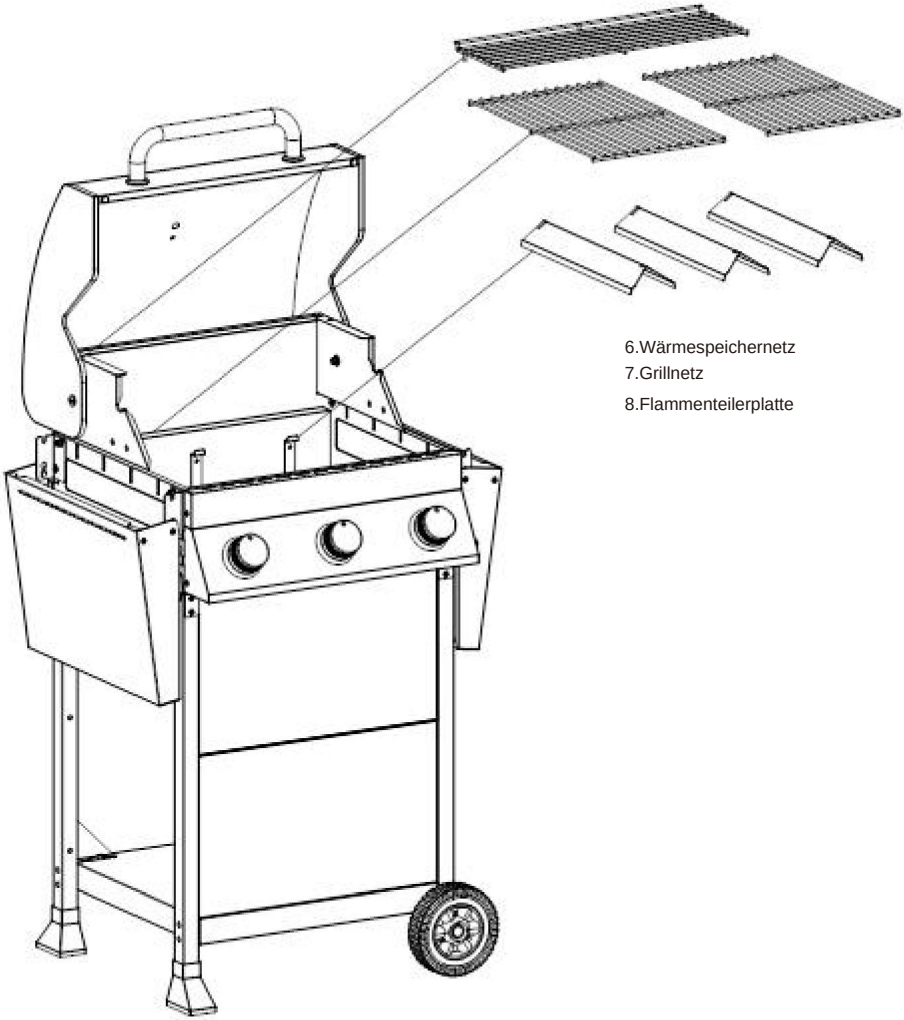


STEP10

12.Klappbarer Beistelltisch



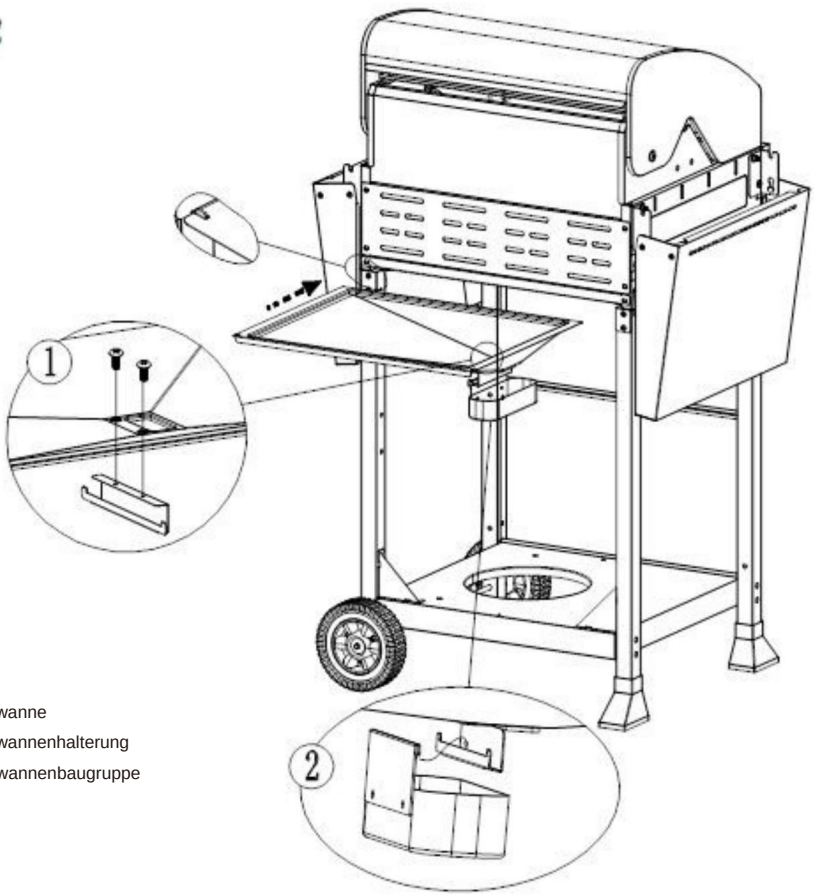
STEP11



6.Wärmespeichernetz
7.Grillnetz
8.Flammenteilerplatte

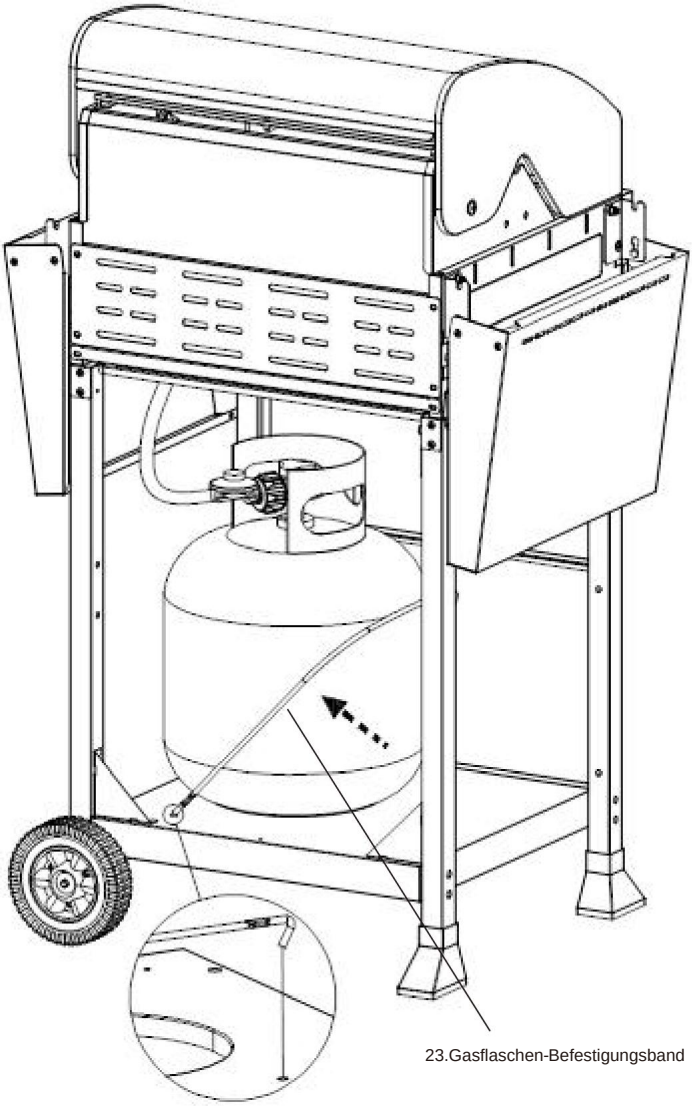
STEP12

A*2



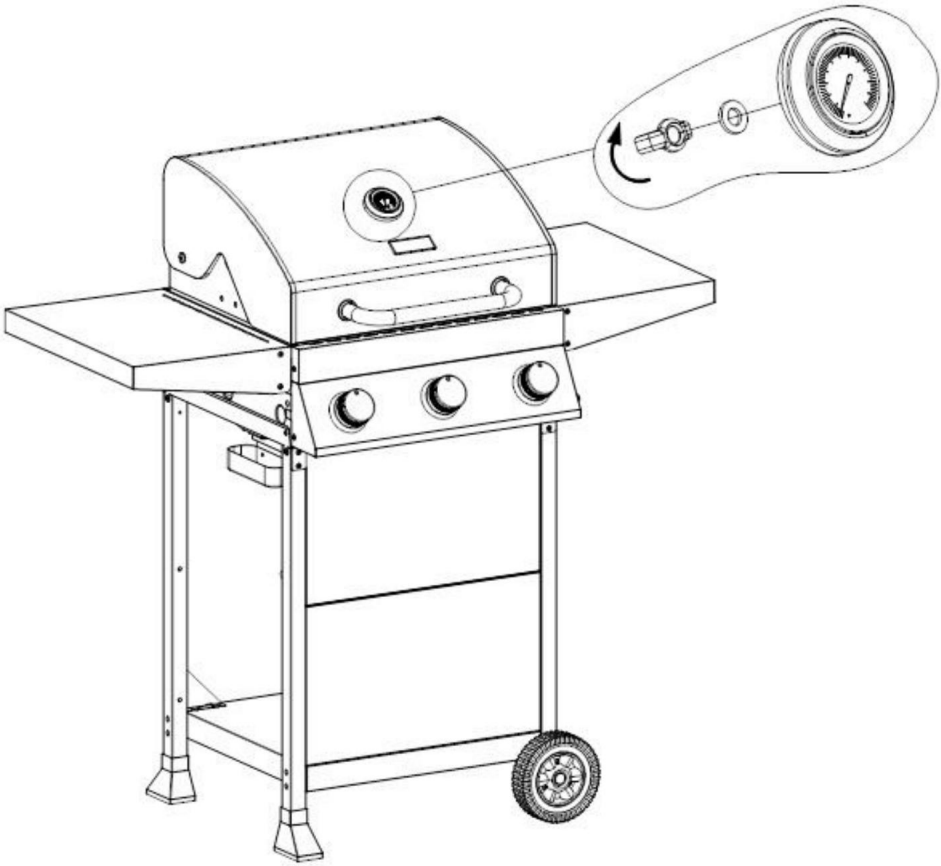
18.Ölwanne
19.Ölwannenhalterung
20.Ölwannenbaugruppe

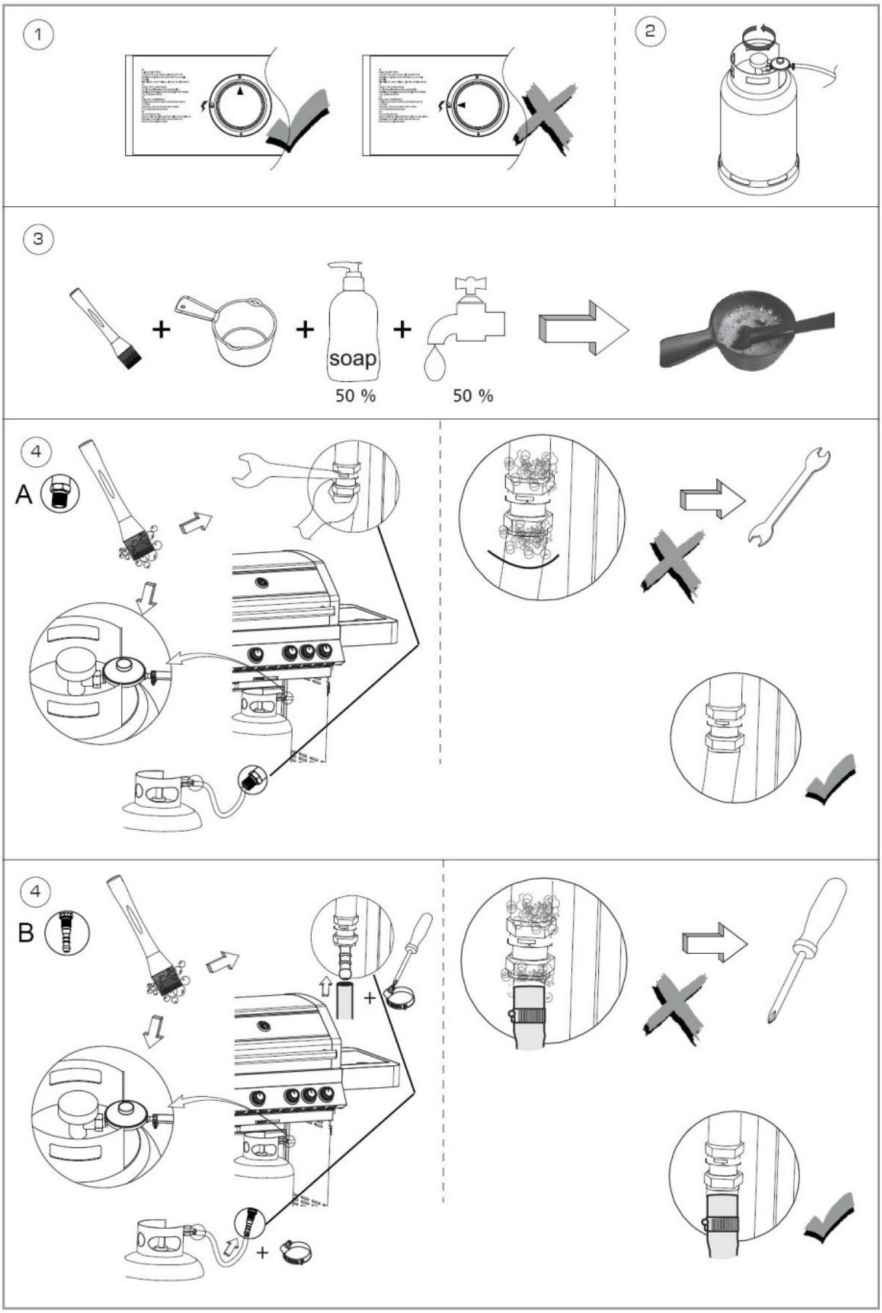
STEP13



23.Gasflaschen-Befestigungsband

STEP14




1
2
3
soap
50 %
50 %
4
A
4
B

Prüfen auf Flüssiggaslecks Überprüfen

Sie den Schlauch vor der Inbetriebnahme des Outdoor-Gaskochgeräts. Bei deutlichem Verschleiß oder Beschädigung des Schlauchs muss dieser vor der Inbetriebnahme des Outdoor-Gaskochgeräts ausgetauscht werden.

Ersetzen Sie die Schlauchleitung gemäß den Angaben des Herstellers.

1. Stellen Sie eine milde Seifenlösung im Verhältnis 50/50 (Seife/Wasser)

her. 2. Öffnen Sie die

Tür. 3. Drehen Sie die Steuerknöpfe vollständig in die Position „AUS“ und schalten Sie dann das Gas am Vorratstank ein.

4. Tragen Sie die Seifenlösung mit einem sauberen Pinsel auf alle Gasanschlüsse auf. Siehe unten.

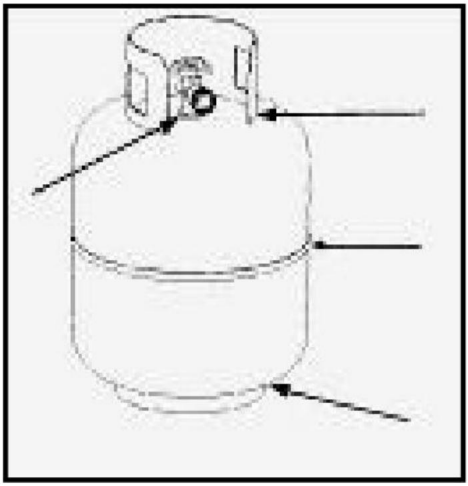
Wenn sich in der Lösung Blasen bilden, sind die Anschlüsse nicht richtig abgedichtet. Überprüfen Sie alle Anschlüsse und ziehen Sie sie gegebenenfalls fest oder reparieren Sie sie.

Dichtheitsprüfung der Gasanschlüsse

5. Bei einem undichten Gasanschluss drehen Sie die Gaszufuhr am Vorratstank ab und trennen die Brennstoffleitung vom Grill. 6. Tragen Sie Seifenlauge auf die Nähte des

Tanks auf. Siehe unten. Sollten sich Blasen bilden, schließen Sie den Tank und benutzen oder bewegen Sie ihn nicht! Wenden Sie sich an einen Flüssiggaslieferanten oder Ihre Feuerwehr.

Überprüfung des Gastanklecks



GRILLANZÜNDANLEITUNG

Anweisungen zum Anzünden des Grills für die

Hauptbrenner 1. Rauchen Sie nicht, während Sie den Grill anzünden oder die Gaszufuhranschlüsse prüfen.

2. Stellen Sie sicher, dass der Flüssiggastank ausreichend gefüllt ist.

3. Stellen Sie sicher, dass alle Gasanschlüsse fest angezogen sind.

4. Schalten Sie die Gaszufuhr ein. 5.

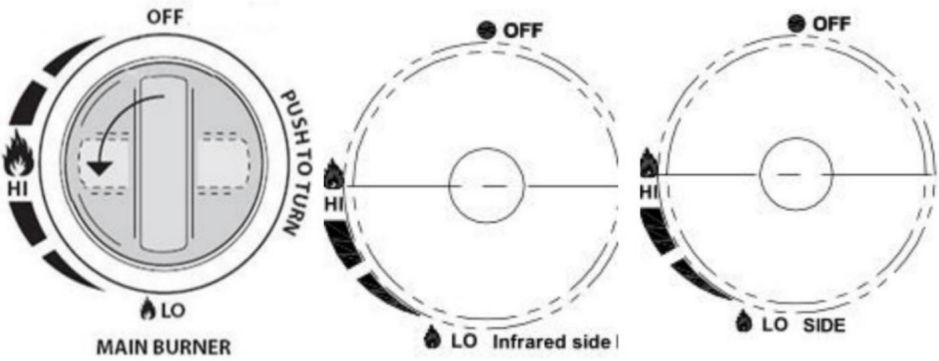
Öffnen Sie den Hauptdeckel des Grills und den Deckel des Seitenbrenners.

6. Drücken und drehen Sie einen beliebigen Hauptbrennerknopf in die Position IGNITE/HI und halten Sie gleichzeitig die elektronische Zündtaste 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt, um den Brenner zu zünden.

7. Um weitere Brenner zu zünden, drücken und drehen Sie den/die Brennerknopf/-knöpfe auf die Position IGNITE/HI. Halten Sie gleichzeitig den elektronischen Zündknopf 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt, um den Brenner zu zünden. Stellen Sie den/die Knopf/-knöpfe auf die gewünschte Einstellung.

8. Wenn der Brenner nach 5 Sekunden nicht zündet, den Knopf auf OFF stellen. Gaszufuhr am Flüssiggastank abstellen und 5 Minuten warten, bis das Gas entwichen ist. Anschließend Gaszufuhr am Tank wieder einschalten und Schritt 6 wiederholen.

9. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, lesen Sie die Abschnitte „Streichholz anzünden“ und „Wenn der Grill immer noch nicht zündet“ auf der nächsten Seite.



WARNUNG:

Wenn der Grilldeckel während des Anzündvorgangs nicht geöffnet wird, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die schwere Körperverletzungen, Todesfälle oder Sachschäden zur Folge haben kann.

VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS

Überprüfen Sie den Gasschlauch, bevor Sie das Gas einschalten. Bei Anzeichen von Schnitten, Verschleiß oder Abrieb muss er vor der Inbetriebnahme ausgetauscht werden. Benutzen Sie den Seitenbrenner nicht, wenn Gasgeruch wahrnehmbar ist.

WARNUNG: Halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper beim Anzünden immer so weit wie möglich vom Brenner entfernt.

ANZÜNDUNGSANLEITUNG FÜR DEN SEITENBRENNER

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners vollständig.

2. Drehen Sie den Knopf des Seitenbrenners in die Position IGNITE/HI. Halten Sie gleichzeitig die elektronische Zündtaste 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt, um den Brenner zu zünden.

3. Wenn der Seitenbrenner nach 5 Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Knopf auf OFF. Schalten Sie das Gas am Flüssiggastank ab und warten Sie 5 Minuten, bis das Gas entwichen ist. Schalten Sie dann das Gas am Tank wieder ein und wiederholen Sie Schritt 2.

4. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, lesen Sie die Abschnitte „Streichholz anzünden“ und „Wenn der Grill immer noch nicht zündet“ auf der nächsten Seite.

WARNUNG

Beugen Sie sich beim Anzünden Ihres Gasgrills niemals über die Grillfläche. Halten Sie beim Anzünden Ihres Grills mit einem Streichholz einen Sicherheitsabstand (mindestens 45 cm) zur Grillfläche ein.

Grill manuell mit einem Streichholz anzünden 1.

Nehmen Sie den Anzündstab. 2. Stecken

Sie ein Streichholz in den Anzündstab.

3. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 5 des grundlegenden Beleuchtungsverfahrens.

4. Zünden Sie das Streichholz an und halten Sie den Zündstab über die Oberfläche des Grillrosts.

5. Drehen Sie den gewünschten Bedienknopf auf die Position HI/, um Gas freizugeben. Der Brenner sollte sofort zünden.

WARNUNG :

Sollte in oder um die Brennerrohre ein „FLASHBACK“-Brand entstehen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Brand oder einer Explosion führen, die schwere Körperverletzungen,
Tod oder Sachschäden verursachen
kann. • Gaszufuhr zum Gasgrill abstellen. •
Bedienknöpfe auf AUS stellen. • Flammen mit einem
geeigneten
Feuerlöscher löschen. • Grilldeckel öffnen. • Sobald der Grill abgekühlt ist, Brennerrohre und Brenner gemäß den Reinigungsanweisungen reinigen.

Wenn der Grill immer noch nicht

zündet 1. Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Anschlüsse auf Lecks. Überprüfen Sie, ob alle Kabel Verbindungen sind sicher.

2. Wiederholen Sie den grundlegenden Anzündvorgang. Wenn Ihr Grill immer noch nicht funktioniert, schalten Sie das Gas an der Quelle ab, drehen Sie die Steuerknöpfe auf OFF und überprüfen Sie dann Folgendes: • Fehlausrichtung der Brennerrohre über den Öffnungen **Korrektur:** Positionieren Sie die Brennerrohre neu über den Öffnungen. • Verstopfung in der Gasleitung **Korrektur:** Entfernen Sie die Brennstoffleitung vom Grill. Nicht rauchen! Öffnen Sie die Gaszufuhr 1 Sekunde lang, um alle Verstopfungen in der Brennstoffleitung zu beseitigen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und schließen Sie die Brennstoffleitung wieder an den Grill an. • Verstopfte Öffnung **Korrektur:** Entfernen Sie die Brenner vom Grill, heben Sie jeden Brenner vorsichtig an und weg von der Gasventilöffnung. Entfernen Sie die Öffnung vom Gasventil und beseitigen Sie alle Verstopfungen vorsichtig mit einem feinen Draht.

3. Bei Verdacht auf Verstopfung der Gasventile wenden Sie sich bitte an den Reparaturdienst. 4. Zündet der Grill immer noch nicht, müssen Sie möglicherweise die Gasleitung entlüften oder den Regler für den Gasdurchfluss zurücksetzen. **Hinweis:** Dieser Vorgang sollte jedes Mal durchgeführt werden, wenn eine neue Flüssiggasflasche an Ihren Grill angeschlossen wird.

So entfernen Sie Luft aus Ihrer Gasleitung und/oder setzen die Gasdurchflusssicherung des Reglers zurück: • Drehen Sie den Steuerknopf in die Position „AUS“. • Drehen Sie das Gas am Tankventil ab. • Trennen Sie den Regler vom Flüssiggastank. • Lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang stehen.

• Regler wieder an die Flüssiggasflasche anschließen. • Tankventil langsam aufdrehen, bis es ¼ bis ½ geöffnet ist. • Grilldeckel öffnen. • Bedienknöpfe auf OFF stellen. Drücken und drehen Sie einen beliebigen Bedienknopf auf HIGH. • Bedienknöpfe auf HIGH drehen, bis alle Brenner brennen

• Sie können den Grill nun in Betrieb nehmen. 5. Wenn Sie alle Kontrollen oder Korrekturen durchgeführt haben und noch Fragen zur Bedienung Ihres Gasgrills haben, wenden Sie sich an den **Kundendienst.**

REINIGUNG UND WARTUNG

Um eine ordnungsgemäß funktionierende Einheit zu gewährleisten, wird die folgende richtige Pflege und Wartung empfohlen.

Reinigung der Grillroste Wir empfehlen, die Grillroste mit einer milden Seifenlösung und warmem Wasser zu reinigen. Sie können einen Waschlappen oder eine weiche Bürste verwenden.

Reinigung der Wärmeverteiler:

Reinigen Sie die Wärmeverteiler regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Entfernen Sie hartnäckige, eingebrannte Kochrückstände mit einer weichen Bürste. Die Wärmeverteiler sollten vor dem Wiedereinbau trocken sein.

Reinigung der Fettauffangschale

Die Fettauffangschale sollte regelmäßig geleert, abgewischt und mit einer milden Reinigungslösung und warmem Wasser gewaschen werden. Geben Sie etwas Sand oder Katzenstreu auf den Boden der Fettauffangschale, um das Fett aufzusaugen. Kontrollieren Sie die Fettauffangschale regelmäßig, damit sich kein überschüssiges Fett ansammelt und ausläuft.

Jährliche Reinigung des Grillinneren. Durch Abbrennen des Grills nach jedem Gebrauch bleibt er für den nächsten Gebrauch bereit.

Um den Grill in einem optimalen Betriebszustand zu halten, sollten Sie ihn einmal im Jahr gründlich reinigen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drehen Sie alle Brennerventile vollständig in die AUS-Position.
2. Drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks vollständig in die Position „AUS“.
3. Entfernen Sie den Flüssiggasschlauch und die Reglereinheit von Ihrem Gasgrill. Überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen und ersetzen Sie ihn gegebenenfalls durch das Ersatzteil mit der Herstellernummer aus der Teileliste.
4. Hitzeverteiler, Grillroste und Grillbrenner entfernen und reinigen.
5. Decken Sie jede Gasventilöffnung mit Aluminiumfolie ab.
6. Innen- und Unterseite des Grills mit einer Nylonbürste abbürsten und mit einer milden Seifenlauge und warmem Wasser waschen. Gründlich abspülen und trocknen lassen.
7. Entfernen Sie die Aluminiumfolie und bringen Sie die Wärmeverteiler und Grillroste wieder an.
8. Schließen Sie die Gasquelle wieder an und beobachten Sie die Brennerflamme auf korrekten Betrieb.

Reinigung der Außenfläche • Wir empfehlen Ihnen, Ihren Grill mit einer milden Seifenlauge und warmem Wasser zu waschen. Sie können hierfür einen Waschlappen oder Schwamm verwenden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Bürsten, da diese beim Reinigen die Oberfläche beschädigen könnten.

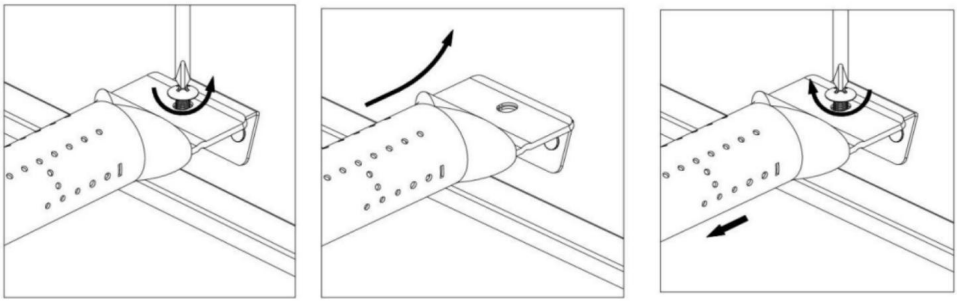
Reinigung von Edelstahl-Außenflächen • Witterungseinflüsse und extreme Hitze können dazu führen, dass Edelstahl-Außenflächen eine bräunliche Farbe annehmen. Auch Maschinenöle, die bei der Herstellung von Edelstahl verwendet werden, können diese Bräunung verursachen. Verwenden Sie zum Polieren der Edelstahloberflächen Ihres Grills einen Edelstahlreiniger. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese Ihren Grill zerkratzen und beschädigen können.

Reinigen der Brennerrohre und Brenneröffnungen: Um die Gefahr eines „Flash-Back“ zu verringern, sollten Sie das folgende Verfahren mindestens einmal im Monat im Spätsommer oder Frühherbst durchführen, wenn die Spinnen am aktivsten sind oder wenn Ihr Grill eine Zeit lang nicht verwendet wurde.

1. Drehen Sie alle Brennerventile und das Gastankventil in die Aus-Position.
2. Lösen Sie die Flüssiggasreglerbaugruppe von Ihrem Gasgrill.
3. Grillroste, Hitzeverteiler und Fettauffangschale vom Grill entfernen.
4. Entfernen Sie die Schrauben an der Unterseite jedes Brenners und heben Sie die Brenner an nach oben und weg von der Gasventilöffnung.
5. Führen Sie einen gebogenen, steifen Draht in Hakenform , Luftschlauch oder Flaschenbürste, laufen mehrmals durch das Brennerrohr und hinein, um alle Rückstände zu entfernen.
6. Brenner ersetzen, siehe Abbildung unten.

Schritt 1. Setzen Sie den Brenner auf die Öffnung.

Schritt 2. Befestigen Sie den Hauptbrenner mit 2 Schrauben an der Rückwand der Feuerbox.



WARNUNG:

Die Position des Brennerrohrs im Verhältnis zur Öffnung ist für einen sicheren Betrieb entscheidend. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gasgrills, ob sich die Öffnung im Brennerrohr befindet. Passt das Brennerrohr nicht über die Ventilöffnung, kann es beim Anzünden des Brenners zu einer Explosion und/oder einem Brand kommen.

Correct installation method

Wrong installation method

Unabhängig davon, welches Brennerreinigungsverfahren Sie verwenden, empfehlen wir Ihnen, auch die folgenden Schritte auszuführen, um die Lebensdauer des Brenners zu verlängern. 1. Reinigen Sie die gesamte Außenfläche jedes Brenners mit einem Faserpad oder einer Nylonbürste, bis sie frei von Speiseresten und Schmutz ist.

2. Reinigen Sie alle verstopften Anschlüsse mit einem steifen Draht, beispielsweise einer geöffneten Büroklammer.

3. Überprüfen Sie jeden Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher). Falls solche Schäden festgestellt werden, bestellen und installieren Sie einen neuen Brenner. Überprüfen Sie nach der Installation, ob die Gasventilöffnungen an den Enden der Brennerrohre korrekt sitzen.

FEHLERBEHEBUNG

BEVOR SIE DEN SERVICE ANRUFEN

Sollte der Grill nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie die folgende Checkliste, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Überprüfen Sie die Brenner mindestens einmal jährlich oder sofort nach Auftreten der folgenden Probleme:

Der Grill zündet nicht, wenn der Steuerknopf gedreht wird.	Überprüfen Sie, ob der Flüssiggastank leer ist Reinigen Sie Drähte und/oder Elektroden durch Abreiben mit Alkohol und einem sauberen Tupfer Mit einem trockenen Tuch abwischen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel angeschlossen ist o Elektrodenanordnung. Andere Brenner am Gerät arbeiten? Überprüfen Sie, ob andere Brenner funktionieren. Wenn ja, überprüfen Sie die Gasdüse des defekten Brenners auf Verstopfung.
Die Brennerflamme ist gelb oder orange und hat einen Gasgeruch.	Siehe „Brennerrohre reinigen“ und Brenneranschlüsse.
. Niedrige Hitze mit Knopf in Position „HI“	Ist der Kraftstoffschlauch verbogen oder geknickt? Steht der Grill in einer staubigen Umgebung? Ist eine ausreichende Gasversorgung vorhanden? Wenn nur ein Brenner schwach erscheint, muss die Öffnung oder der Brenner gereinigt werden? Ist die Gaszufuhr oder der Gasdruck niedrig?

ZUBEREITUNGSANLEITUNG

WARNUNG

Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
Ihr Grill wird sehr heiß. Beugen Sie sich während des Grillens niemals über die Grillfläche. Berühren Sie weder Grillflächen, Grillgehäuse, Grilldeckel noch andere Grillteile, während der Grill in Betrieb ist oder bis der Grill nach dem Grillen abgekühlt ist. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen.

Abbrennen

Bevor Sie zum ersten Mal mit Ihrem Gasgrill grillen, sollten Sie den Grillrost „abbrennen“, um Gerüche und Fremdkörper zu entfernen. Zünden Sie dazu einfach die Brenner an, schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang auf der Stufe „HOCH“ laufen.

Gartemperaturen Hohe

Einstellung: Verwenden Sie diese Einstellung nur zum schnellen Aufwärmen, zum Anbraten von Steaks oder Koteletts und zum Abbrennen von Grillresten nach dem Garen. Verwenden Sie die HOHE Einstellung **niemals** für längeres Garen. **Mittlere bis niedrige Einstellungen:** Die meisten Rezepte geben mittlere bis niedrige Einstellungen an, einschließlich Räuchern, Grillen am Drehspieß und zum Garen von mageren Fleischstücken wie Fisch.

HINWEIS: Die Temperatureinstellungen variieren je nach Temperatur und Windstärke außerhalb Ihres Hauses.

Direktes Garen: Die direkte Garmethode kann mit den mitgelieferten Grillrosten verwendet werden, wobei das Grillgut direkt über den brennenden Grillbrennern platziert wird. Beim **direkten Garen muss der Grilldeckel** geschlossen sein. Diese Methode eignet sich ideal zum Anbraten und für alle Gerichte, die Fleisch, Geflügel oder Fisch mit einem Grillgeschmack über offener Flamme zubereiten möchten. Auch Frittieren und Räuchern eignen sich am besten für diese Methode, da hierfür direkte Hitze benö

WARNUNG

Legen Sie den Boden des Grillgehäuses nicht mit Aluminiumfolie, Sand oder anderen Substanzen aus, die den Fettfluss in die Fettauffangschale behindern.
Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen besteht Brandgefahr oder

Explosion, die schwere Körperverletzungen, Tod oder Sachschäden verursachen kann.

Indirektes Garen :

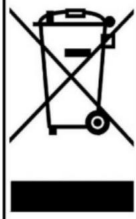
Zum **indirekten** Garen sollte das Grillgut links oder rechts auf den Grill gelegt werden, während der Brenner auf der gegenüberliegenden Seite brennt. **Beim indirekten Garen muss der Deckel geschlossen sein.**

Aufflammen

Fett und Saft, die vom Grillgut tropfen, können Stichflammen verursachen. Da Stichflammen dem über offener Flamme gegarten Essen einen angenehmen, unverwechselbaren Geschmack und eine besondere Farbe verleihen, sollten sie bis zu einem gewissen Grad akzeptiert werden. Unkontrollierte Stichflammen können jedoch das Essen ruinieren.

VORSICHT

Um eine Beschädigung benachbarter Brenner zu verhindern, muss der Hitzeschild der Feuerkammer beim Betrieb des Searing-Brenners sicher eingesetzt sein.

Correct Disposal of this product	
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.	

Hersteller: Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Ltd.

Adresse: Nr. 236 Shanhe Road Lijin High-Tech Industrial Area Stadt Huzhen, Kreis Jinyun Stadt Lishui, Zhejiang 323000 China.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

Britische Republik	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
EG-Vertreter	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Griglie a gas da pavimento

Modello: EQC53ACJC3

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Modello: EQT42CCS

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi ulteriormente in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente il presente manuale d'uso e assicurarsi che il barbecue a gas sia correttamente montato, installato e sottoposto a manutenzione. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare gravi lesioni e/o danni materiali. Questo barbecue a gas è destinato esclusivamente all'uso esterno e non è destinato all'installazione su veicoli ricreazionali o imbarcazioni.

Nota per l'installatore

Dopo la consegna e/o l'installazione, consegnare il presente Manuale d'uso al cliente.

Nota per il consumatore

Conservare il presente Manuale d'uso in un luogo comodo per poterlo consultare in futuro.

Se l'apparecchio per cucinare a gas all'aperto non è in uso, è necessario chiudere l'erogazione del gas dalla/e bombola/e di alimentazione.
Lo stoccaggio di un apparecchio di cottura a gas per esterni al chiuso è consentito solo se la/le bombola/e è/sono scollegata/
e e rimossa/e dall'apparecchio di cottura a gas per esterni (ruotando la manopola in senso antiorario
finché non è allentata).
Le bombole devono essere conservate all'esterno, fuori dalla portata dei bambini, e non devono essere conservate in un edificio,
in un garage o in qualsiasi altra area chiusa.

AVVERTIMENTO

1.

I prodotti della combustione derivanti dall'utilizzo di questo prodotto contengono sostanze chimiche che lo Stato della California riconosce come causa di cancro, malformazioni congenite o altri danni riproduttivi.

2.

Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe causare incendi o esplosioni, con conseguenti gravi lesioni personali, morte o danni alla proprietà.

3.

Il barbecue diventerà molto caldo. Non chinarsi mai sulla zona di cottura mentre si utilizza il barbecue. Non toccare le superfici di cottura, l'alloggiamento del barbecue, il coperchio o altre parti del barbecue mentre è in funzione o finché il barbecue a gas non si è raffreddato dopo l'uso.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare gravi lesioni personali.

⚠ WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

È necessario utilizzare una bombola di gas OPD dotata di dispositivo anti-traboccamento.

Questa funzione di sicurezza impedisce che il serbatoio si riempia eccessivamente, causando malfunzionamenti del serbatoio del gas GPL, del regolatore e/o della griglia.

Il serbatoio di GPL deve essere costruito e contrassegnato in conformità con le specifiche del Dipartimento dei Trasporti degli Stati Uniti (DOT). In Canada, il serbatoio di GPL deve soddisfare lo standard nazionale canadese, Can CSA-B339 Cilindri, sfere e tubi per il trasporto di merci , pericolose e

Commissione .

1. Il serbatoio di GPL deve essere dotato di una valvola di intercettazione, che termina in un'uscita della valvola del serbatoio di alimentazione del GPL, compatibile con un dispositivo di collegamento al serbatoio di Tipo 1. Il serbatoio di GPL deve inoltre essere dotato di un dispositivo di sicurezza collegato direttamente allo spazio di vaporizzazione del serbatoio.
2. Tenere sempre le bombole di GPL in posizione verticale. Il sistema di alimentazione della bombola deve essere predisposto per il prelievo dei vapori.
3. Il serbatoio di GPL utilizzato deve essere dotato di un collare per proteggere la valvola del serbatoio.

Posizionamento corretto e distanza minima del grill: questo
apparecchio a gas per cucinare
all'aperto deve essere utilizzato solo all'aperto e non in edifici, garage o altre aree chiuse. Mantenere una distanza di almeno 90 cm dal retro e dai lati di qualsiasi superficie combustibile. Il grill a gas non deve essere utilizzato sotto strutture combustibili sospese. Non ostruire il flusso di ventilazione.

aria attorno all'alloggiamento della griglia a gas.

• Non installare questa griglia a gas da esterno in o su veicoli ricreativi o barche • Mantenere l'area della griglia a gas da esterno libera e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili • Non ostruire il flusso di aria di combustione e di ventilazione. Verificare questo
ogni
prima di utilizzare il barbecue. •
Non collegare mai una bombola di GPL non regolata al barbecue a gas. Il gruppo regolatore del gas fornito con il barbecue a gas è regolato per avere una pressione di uscita di 11" di colonna d'acqua (WC) per il collegamento a una bombola di GPL. • Utilizzare solo il regolatore e il gruppo tubo flessibile forniti con il barbecue a gas.
I regolatori di ricambio e i gruppi di tubi flessibili devono essere quelli specificati in questo
manuale.

• Lasciate che i vostri serbatoi di GPL siano riempiti da distributori di gas propano affidabili e ispezionati visivamente e ricertificati ogni volta che fate il pieno. 1) non conservare una
bombola di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio; 2) non riempire mai la bombola oltre l'80%; e 3) se le istruzioni in (1) e (2) non vengono seguite esattamente, potrebbe verificarsi un incendio che causa morte o lesioni gravi.
verificarsi.

• Tenere sempre la bombola di GPL in posizione verticale. • Non lasciare che la bombola di GPL si surriscaldi. • Non conservare mai le bombole di GPL in ambienti chiusi. Se si ripone il barbecue a gas in un garage o in un altro luogo chiuso, assicurarsi di scollegare la bombola di GPL e di riporla in modo sicuro all'esterno. • Richiudere l'uscita della valvola della bombola con il tappo antipolvere ogni volta che la bombola non è in uso.
Installare solo il tipo di tappo antipolvere sull'uscita della valvola della bombola fornito con la valvola stessa. Altri tipi di tappi o tappi possono causare perdite di propano. •
Le bombole di GPL devono essere conservate all'aperto, in un luogo ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini. Le bombole di GPL scollegate non devono essere conservate in un edificio, in un garage o in qualsiasi altra area chiusa. • Quando il barbecue a gas non è in uso, il gas deve essere chiuso dalla bombola di GPL.

• Il regolatore di pressione e il tubo flessibile devono essere ispezionati prima di ogni utilizzo del barbecue. In caso di eccessiva abrasione o usura o se il tubo flessibile è tagliato, è necessario sostituirlo prima di utilizzare nuovamente il barbecue. I regolatori di pressione e i tubi flessibili sostitutivi devono essere quelli specificati dal produttore dell'apparecchio.

• **Non** accendere mai il barbecue a gas con il coperchio chiuso o prima di aver verificato che i tubi del bruciatore siano completamente posizionati sopra gli orifizi della valvola del gas. • Tenere il tubo del regolatore del gas lontano dalle superfici calde del barbecue e dal grasso che gocciola. Evitare torsioni inutili del tubo. Ispezionare visivamente il tubo prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di tagli, crepe, usura eccessiva o altri danni. Se il tubo appare danneggiato, non utilizzare il barbecue a gas. • Non permettere **mai** ai bambini di utilizzare il barbecue. • La mancata osservanza delle istruzioni di cui sopra può causare un incendio che può causare morte o lesioni gravi.

Un forte odore di gas o un sibilo indicano un problema serio con il barbecue a gas o con il serbatoio di GPL. La mancata osservanza immediata delle istruzioni riportate di seguito potrebbe causare un incendio o un'esplosione con conseguenti lesioni personali gravi, morte o danni materiali. • Chiudere l'alimentazione del gas al barbecue a gas.

• Ruotare le manopole di controllo in posizione
OFF. • Spegnere eventuali fiamme con un estintore idoneo. •
Aprire il coperchio
del barbecue. • Allontanarsi dal serbatoio
di GPL. • Non tentare di risolvere il problema da
soli. • Se l'odore persiste o si verifica un incendio che non si riesce a spegnere, chiamare i vigili del fuoco. Non chiamare in prossimità del serbatoio di GPL perché il telefono è un dispositivo elettrico e potrebbe generare una scintilla che potrebbe causare un incendio e/o un'esplosione.
NOTA: Il normale flusso di gas attraverso il regolatore e il tubo flessibile può generare un ronzio. Un leggero rumore è perfettamente normale e non interferisce con il funzionamento del barbecue. Se il ronzio è forte ed eccessivo, potrebbe essere necessario spurgare l'aria dalla linea del gas o ripristinare il dispositivo di controllo del flusso di gas in eccesso del regolatore. Questa procedura di spurgo deve essere eseguita ogni volta che si collega una nuova bombola di GPL al barbecue.

ATTENZIONE: Attenzione al ritorno di fiamma

ATTENZIONE: Ragni e piccoli insetti tessono occasionalmente ragnatele o nidificano nei tubi dei bruciatori del barbecue durante il trasporto e lo stoccaggio. Queste ragnatele possono ostruire il flusso del gas, con il rischio di incendi all'interno e intorno ai tubi dei bruciatori. Questo tipo di incendio è noto come "ritorno di fiamma" e può causare gravi danni al barbecue e creare condizioni di funzionamento pericolose per l'utente.

Sebbene un tubo del bruciatore ostruito non sia l'unica causa di "ritorno di fiamma", è la causa più comune.

Per ridurre il rischio di "ritorno di fiamma", è necessario pulire i tubi del bruciatore prima di montare il barbecue e almeno una volta al mese a fine estate o inizio autunno, quando i ragni sono più attivi.

Eseguire questa procedura di pulizia dei tubi del bruciatore anche se il barbecue non è stato utilizzato per un periodo di tempo prolungato.

Vedere Pulizia dei tubi e delle porte del bruciatore.

ATTENZIONE: Attenzione al ritorno di fiamma

Controllare visivamente le fiamme del bruciatore prima di ogni utilizzo. Le fiamme dovrebbero apparire come in figura; in caso contrario, consultare la sezione relativa alla pulizia dei tubi e delle porte del bruciatore, a pagina 27 di questo manuale.

Se necessario, la griglia può essere collegata all'alimentazione del gas tramite un raccordo per tubo flessibile conforme all'attuale norma per tubi e raccordi compositi elastomerici per la conduzione di gas propano e naturale, CAN/CGA-8.1 o alla norma per tubi e raccordi termoplastici per la conduzione di gas propano e naturale, CAN1-8.3.

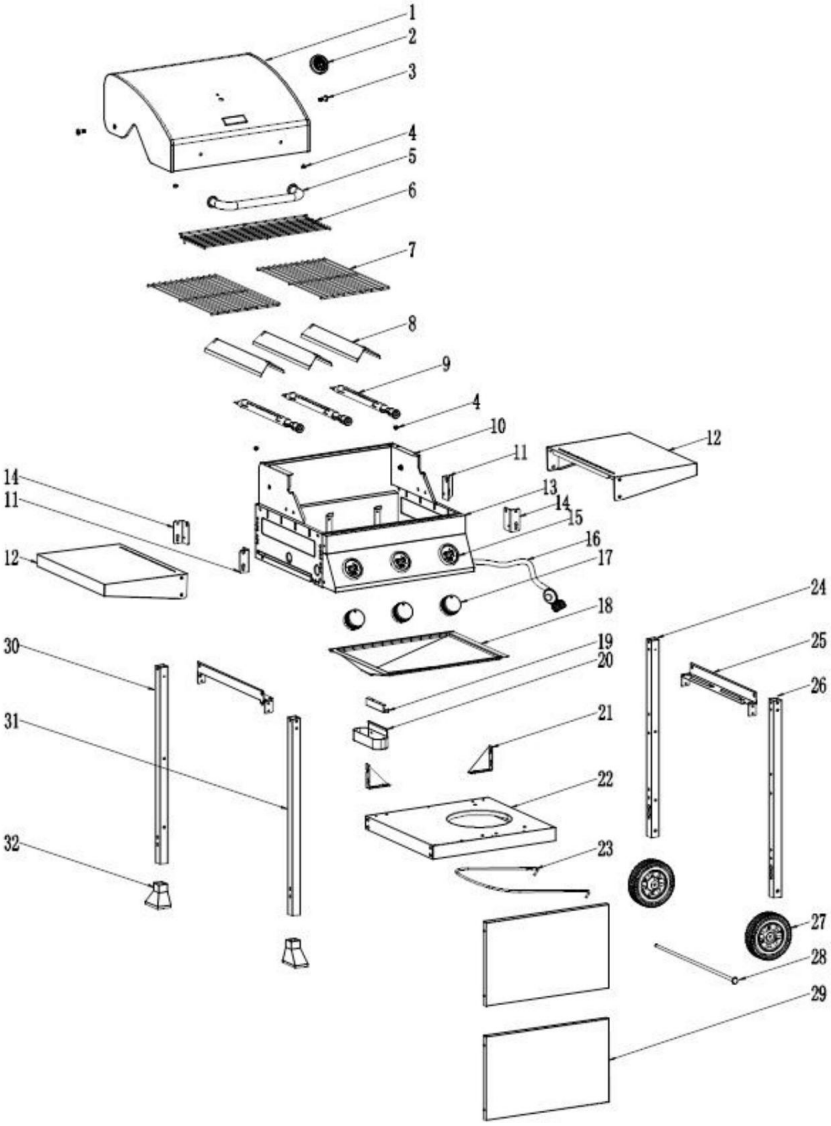
AVVERTIMENTO

1. Mantenere libere e sgombre da detriti le aperture di ventilazione del contenitore del cilindro.

Dal forno 2 osservare la fiamma che brucia apertura di osservazione fiamma in stato stazionario.

2. Ragni e insetti possono annidarsi all'interno dei bruciatori del barbecue e interrompere il flusso di gas. Questa condizione estremamente pericolosa potrebbe causare un incendio dietro il pannello delle valvole, danneggiando il barbecue e rendendolo pericoloso per il funzionamento. Ispezionare il barbecue almeno due volte all'anno.

ELENCO DEI PEZZI

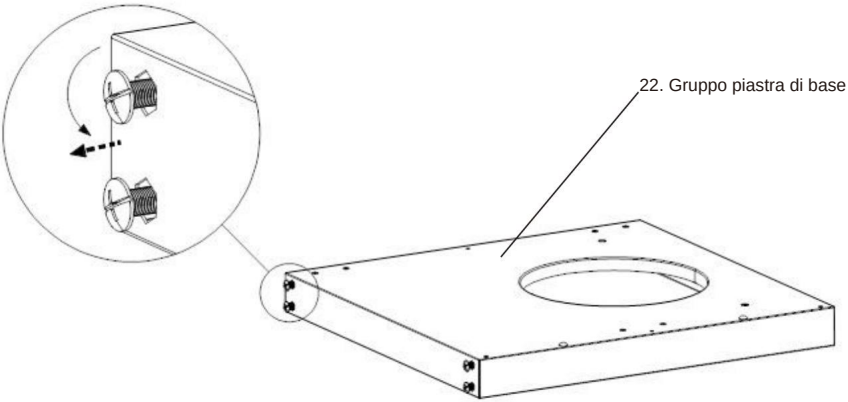


A	B	C	D	E
*2	*12	*26	*4	*1

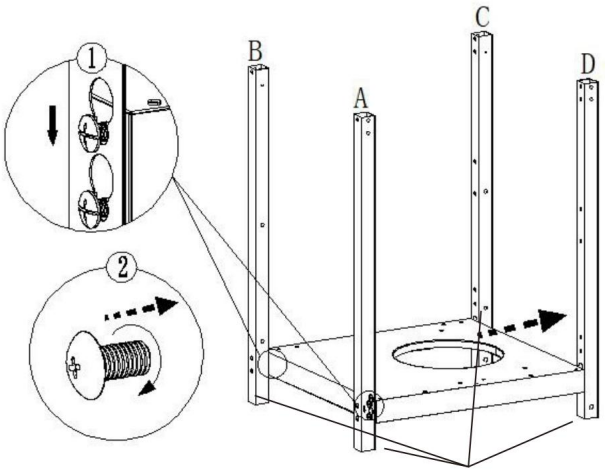
N. Nome parte	Q.tà	N. Nome parte 1 18		Quantità
1 Gruppo coperchio superiore		Vassoio olio 1 19	Staffa	1
2 Termometro		vassoio olio 2 20	Triangolo corpo	1
3 Cerniera del coperchio superiore		gruppo vassoio olio		1
4 cuscinetti in silicone	4	21	Staffa	2
5 Tubo maniglia coperchio superiore	1	22	Gruppo piastra di base	1
6 Rete di mantenimento del calore	1	23	Fissaggio della bombola del gas Cinghia	1
7 Rete per griglia	2	24	Tubo per gambe C	1
8 Piastra divisoria per fiamme	3	25	Collegamento del corpo Piatto	2
9 Gruppo bruciatore	3	26	Tubo per gamba D	1
10 Gruppo corpo stufa	1	27	150-Ruota grande	2
11 Supporto per tubo stufa laterale UN	2	28	Barra di collegamento della ruota	1
12 Tavolino pieghevole	2	29	Piastra anteriore del corpo	2
13 Gruppo pannello di controllo	1	30	Tubo gamba B	1
14 Supporto per tubo stufa laterale B	2	31	Tubo per gamba A	1
15 Base di fissaggio della manopola	3	32	Piedi Pad	2
16 Regolatore di pressione Assemblea	1			
17 Gruppo pomello	3			

ASSEMBLEA

STEP1

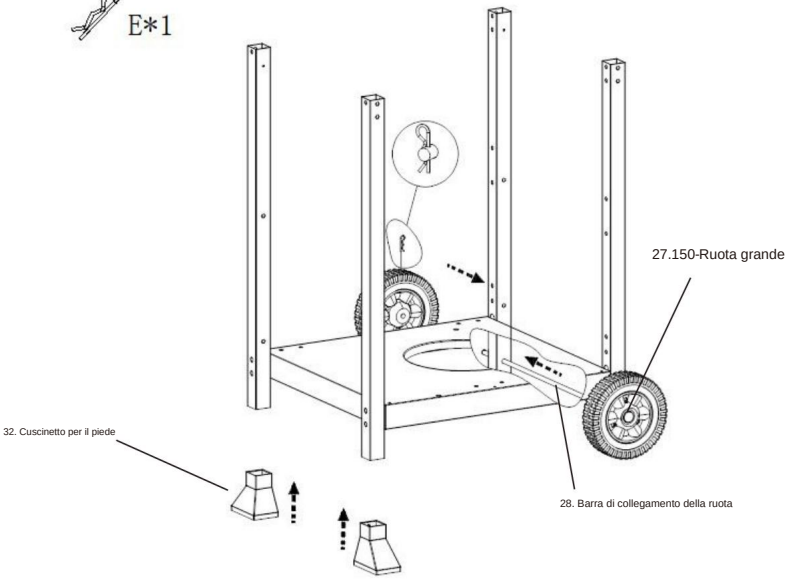


STEP2

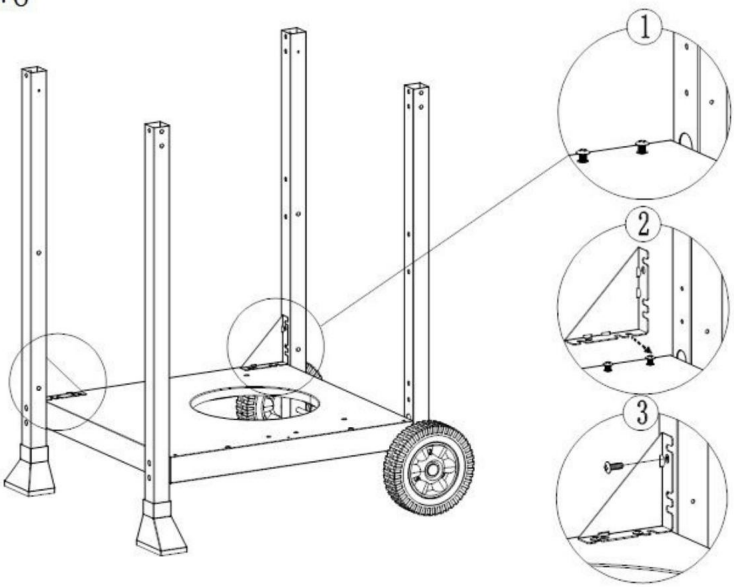


24\26\30\31.Tubo per le gambe A\B\C\D

STEP3



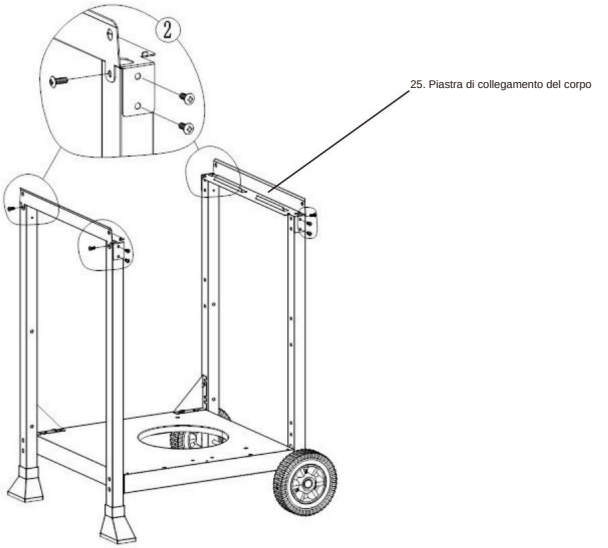
STEP4



21. Staffa triangolare del corpo

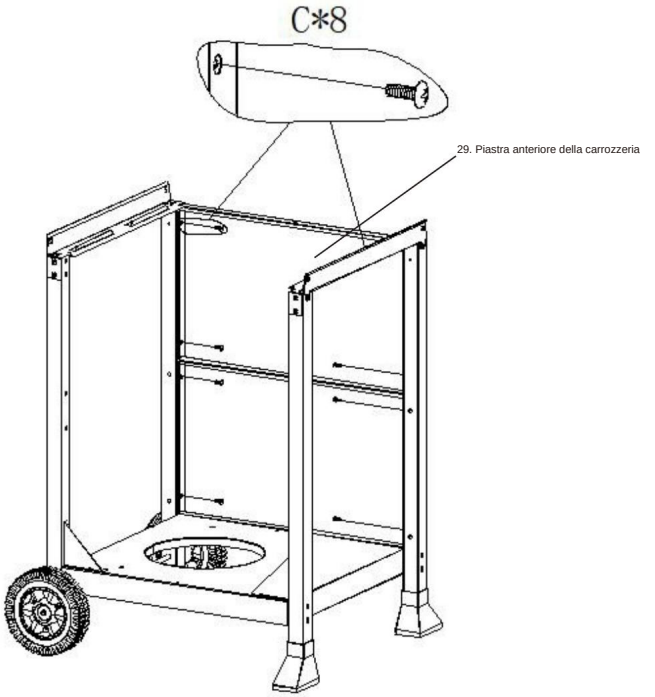
STEP5

C*12

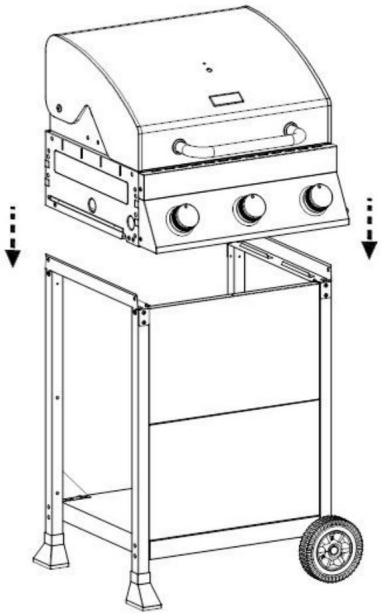


STEP6

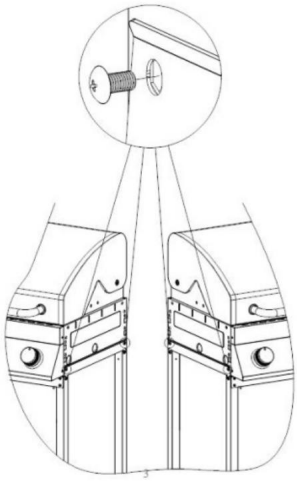
C*8



STEP7

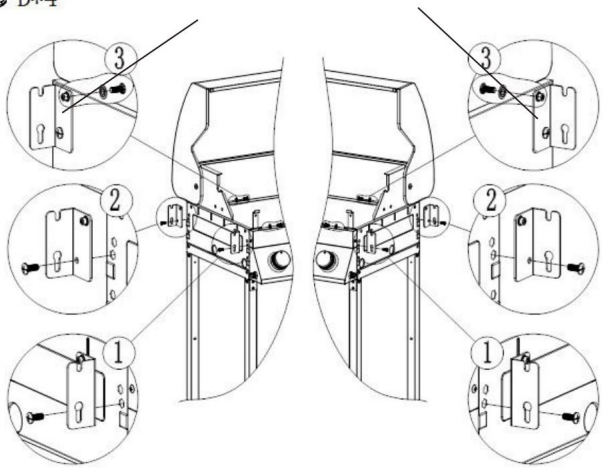


STEP8



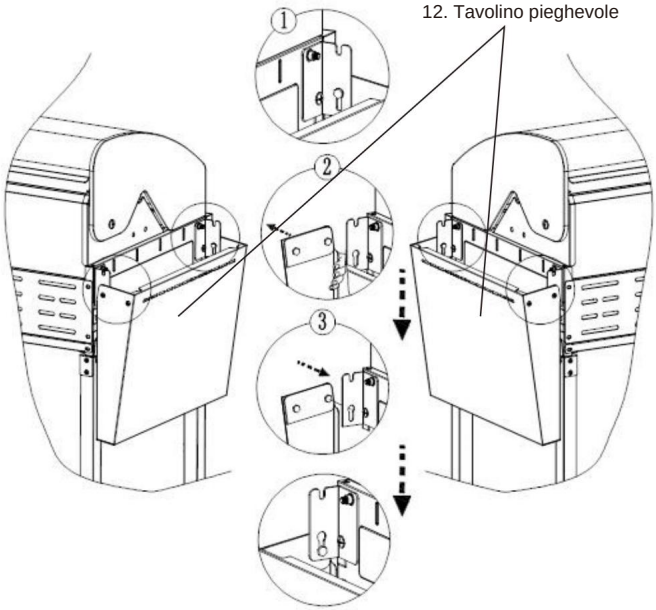
STEP9

11/14.Supporto tubo stufa laterale A/B

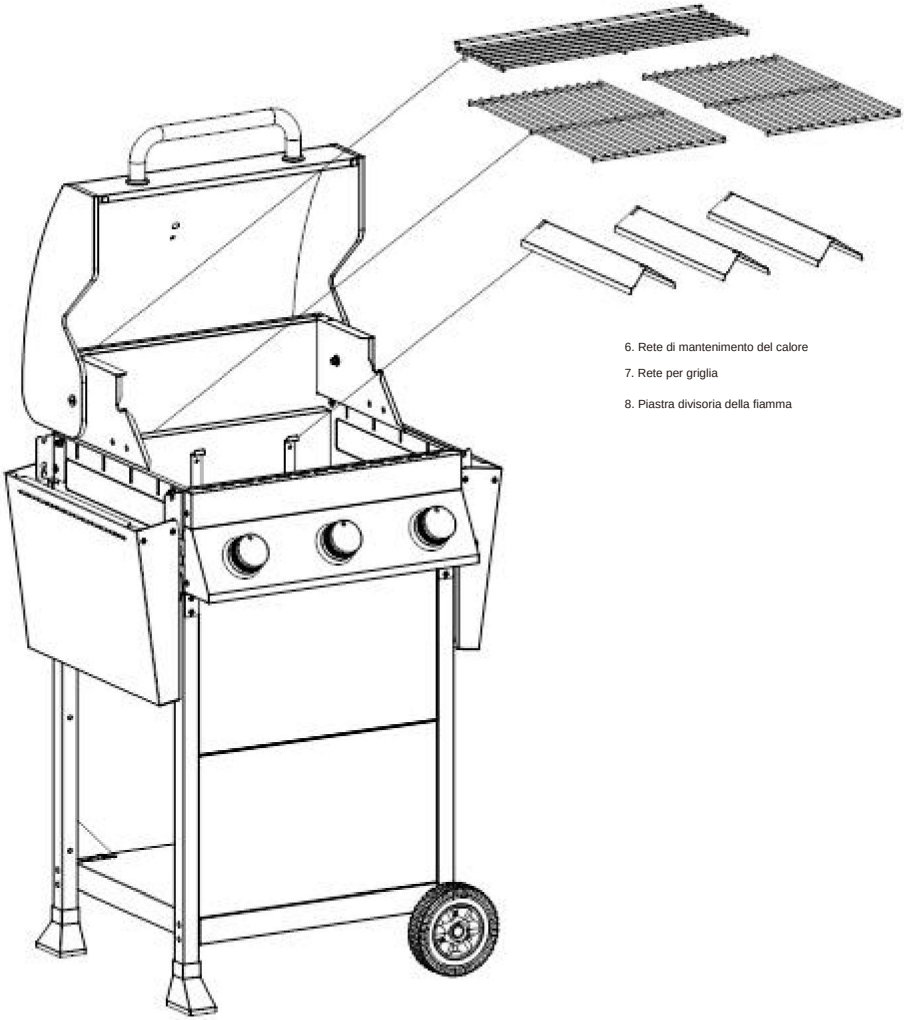


STEP10

12. Tavolino pieghevole



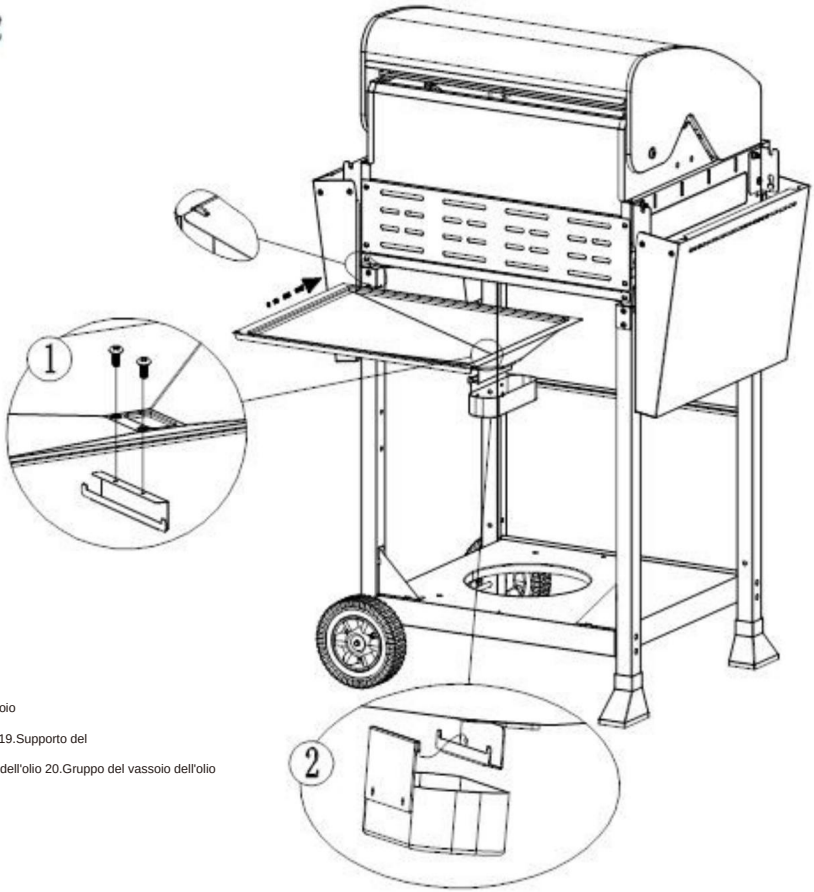
STEP11



6. Rete di mantenimento del calore
7. Rete per griglia
8. Piastra divisoria della fiamma

STEP12

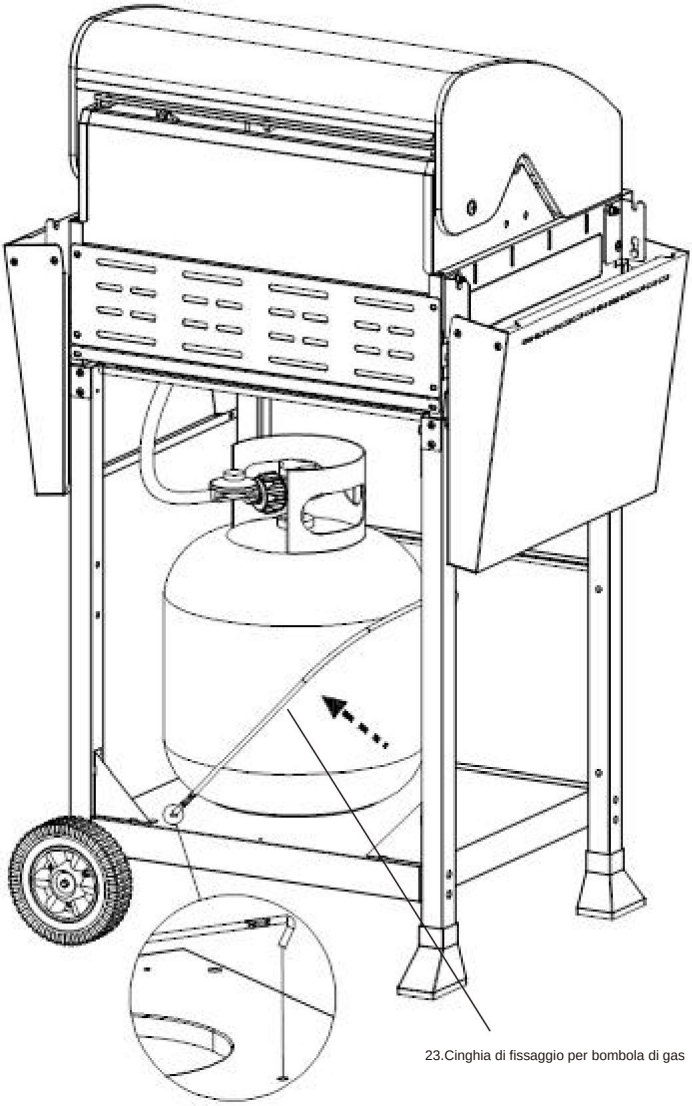
A*2



18.Vassoio

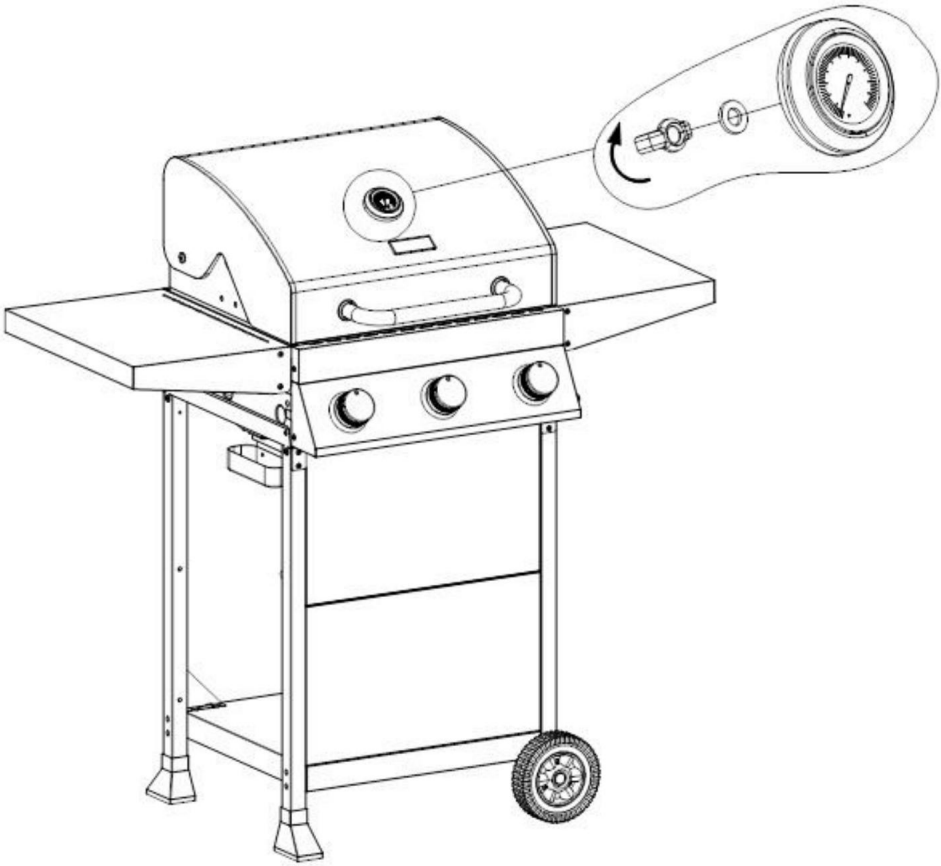
dell'olio 19.Supporto del

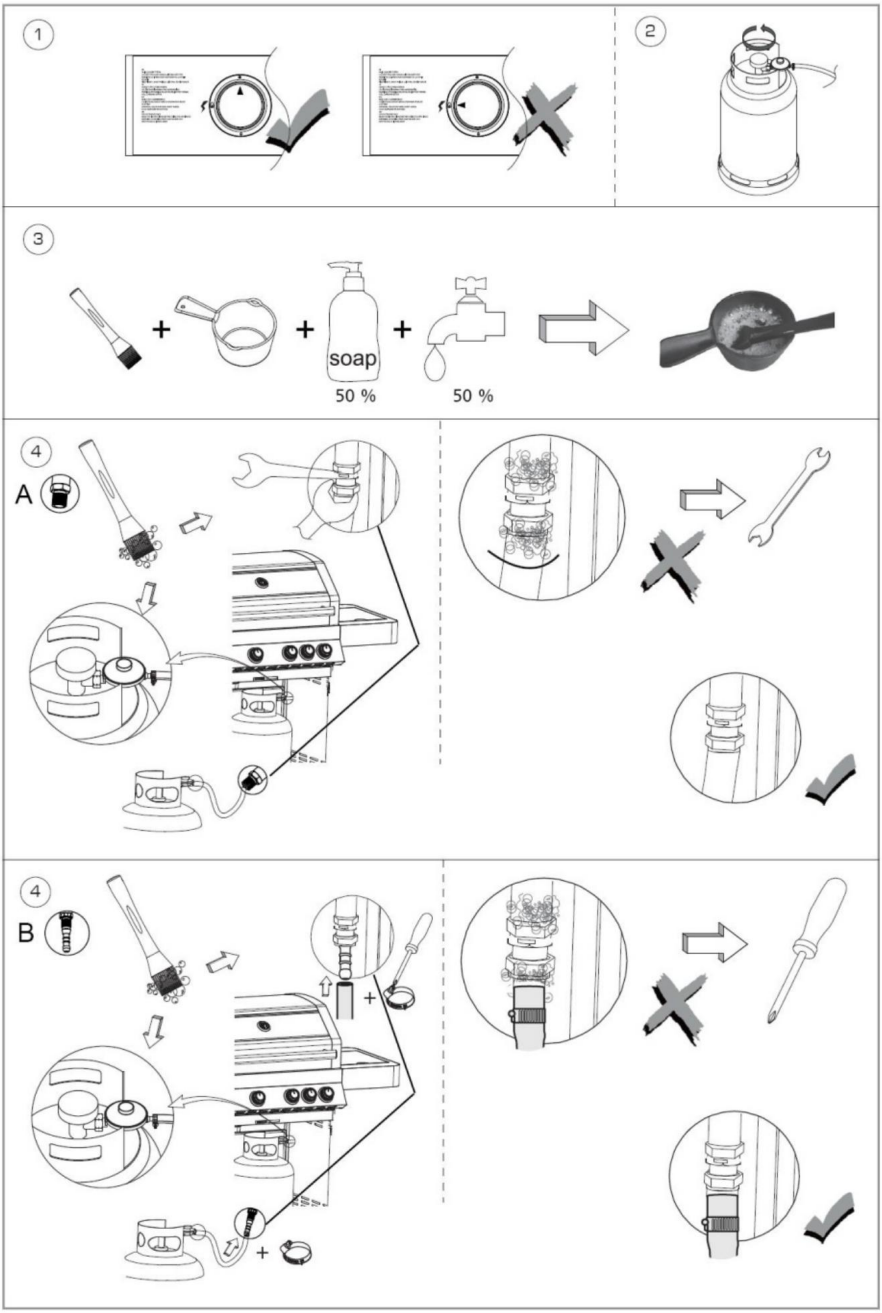
vassoio dell'olio 20.Gruppo del vassoio dell'olio



23.Cinghia di fissaggio per bombola di gas

STEP14




1
2
3
soap
50 %
50 %
4
A
4
B

Controllo delle perdite di gas

GPL . Controllare il tubo flessibile prima di utilizzare l'apparecchio di cottura a gas per esterni. In caso di usura eccessiva o significativa, o se il tubo flessibile è tagliato, è necessario sostituirlo prima di mettere in funzione l'apparecchio di cottura a gas per esterni.

Sostituire il gruppo tubo flessibile come specificato dal produttore.

1. Preparare una soluzione di sapone delicato al 50/50 (acqua e sapone).

2. Aprire lo sportello. 3.

Ruotare le manopole di controllo in posizione completamente OFF; quindi accendere il gas nel serbatoio di alimentazione.

4. Applicare la soluzione saponata con una spazzola pulita a tutti i raccordi del gas. Vedi sotto.

Se nella soluzione compaiono bolle crescenti, i raccordi non sono sigillati correttamente.

Controllare ogni raccordo e serrarlo o ripararlo se necessario.

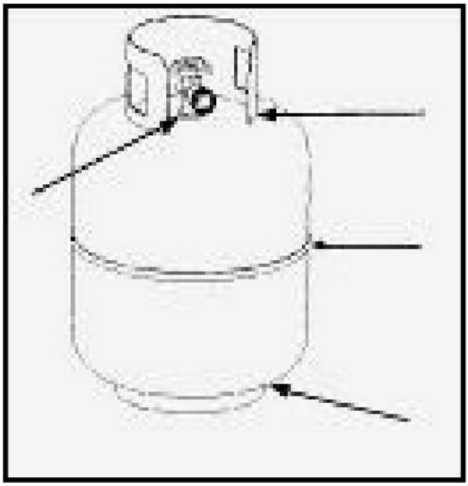
Controllo perdite collegamento gas

5. Se si verifica una perdita di gas che non è possibile riparare, chiudere il gas dal serbatoio di alimentazione e scollegare il tubo del carburante

dal barbecue. 6. Applicare anche una soluzione saponata sulle giunzioni del serbatoio. Vedi sotto.

Se si formano bolle, chiudere il serbatoio e non utilizzarlo né spostarlo! Contattare un fornitore di gas GPL o i vigili del fuoco per assistenza.

Controllo perdite serbatoio gas



ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DELLA GRIGLIA

Istruzioni per l'accensione del grill sui

bruciatori principali 1. Non fumare mentre si accende il grill o si controllano i collegamenti del gas.

2. Assicurarsi che il serbatoio del gas GPL sia sufficientemente pieno.

3. Assicurarsi che tutti i collegamenti del gas siano ben serrati.

4. Aprire l'alimentazione del gas. 5.

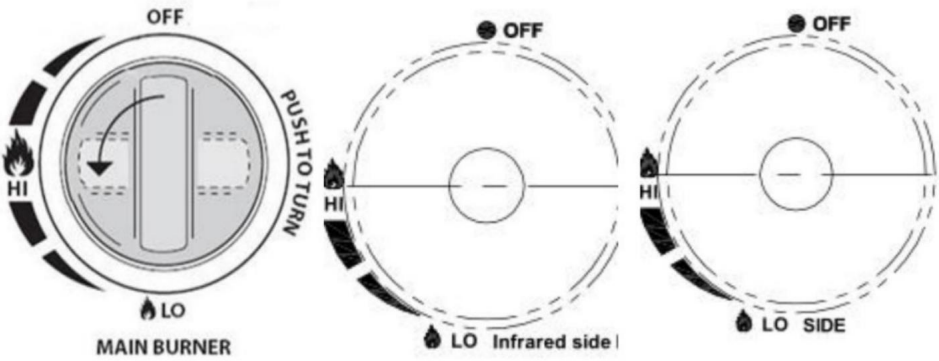
Aprire il coperchio principale della griglia e il coperchio del fornello laterale.

6. Premere e ruotare una qualsiasi manopola del bruciatore principale nella posizione IGNITE/HI e contemporaneamente premere e tenere premuto il pulsante di accensione elettronica per 3-5 secondi per accendere il bruciatore.

7. Per accendere altri bruciatori, premere e ruotare la/le manopola/e del bruciatore/i su IGNITE/HI. Contemporaneamente, premere e tenere premuto il pulsante di accensione elettronica per 3-5 secondi per accendere il bruciatore. Regolare la/le manopola/e all'impostazione desiderata.

8. Se il bruciatore non si accende dopo 5 secondi, ruotare la manopola su OFF. Chiudere il gas alla bombola di GPL e attendere 5 minuti affinché il gas si disperda. Quindi, aprire il gas alla bombola e ripetere il passaggio 6.

9. Se il bruciatore continua a non accendersi, consultare la sezione Accensione dei fiammiferi e la sezione Se la griglia continua a non accendersi nella pagina seguente.



ATTENZIONE

La mancata apertura del coperchio della griglia durante la procedura di accensione potrebbe causare un incendio o un'esplosione con conseguenti gravi lesioni personali, morte o danni alla proprietà.

UTILIZZO DEL BRUCIATORE LATERALE

Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di accendere il gas. Se presenta tagli, usura o abrasioni, sostituirlo prima dell'uso. Non utilizzare il fornello laterale in presenza di odore di gas.

ATTENZIONE: tenere sempre il viso e il corpo il più lontano possibile dal fornello durante l'accensione.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE LATERALE

1. Aprire completamente il coperchio del fornello laterale.

2. Spingere e ruotare la manopola del fornello laterale in posizione IGNITE/HI. Contemporaneamente, tenere premuto il pulsante di accensione elettronica per 3-5 secondi per accendere il fornello.

3. Se il fornello laterale non si accende dopo 5 secondi, ruotare la manopola su OFF. Chiudere il gas dalla bombola di GPL e attendere 5 minuti affinché il gas si liberi. Quindi, aprire il gas dalla bombola e ripetere il passaggio 2.

4. Se il bruciatore continua a non accendersi, consultare la sezione Accensione dei fiammiferi e la sezione Se la griglia continua a non accendersi nella pagina seguente.

ATTENZIONE

Non sporgersi mai sulla zona di cottura della griglia durante l'accensione del barbecue a gas. Tenere il viso e il corpo a una distanza di sicurezza (almeno 45 cm) dalla superficie della griglia quando si accende il barbecue con un fiammifero.

Accensione manuale della griglia con un fiammifero 1.

Prendi il bastoncino di accensione manuale. 2.

Inserisci un fiammifero nel bastoncino di accensione.

3. Seguire i passaggi da 1 a 5 della Procedura di illuminazione di base.

4. Accendere il fiammifero ed estendere il bastoncino di accensione fino alla superficie della griglia di cottura.

5. Ruotare la manopola di controllo desiderata in posizione HI/ per rilasciare il gas. Il bruciatore dovrebbe accendersi immediatamente.

ATTENZIONE

In caso di incendio di tipo "ritorno di fiamma" all'interno o in prossimità dei tubi del bruciatore, seguire le istruzioni riportate di seguito. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe causare un incendio o un'esplosione con conseguenti gravi lesioni personali, morte
o danni materiali. • Chiudere l'alimentazione
del gas al barbecue a gas. • Ruotare le manopole
di controllo in posizione OFF. • Spegnere eventuali fiamme
con un estintore
idoneo. • Aprire il coperchio del barbecue. • Una volta che il barbecue si è raffreddato, pulire i tubi del bruciatore e i bruciatori secondo le istruzioni di pulizia.

Se il grill non si accende ancora 1.

Controllare l'alimentazione del gas e i collegamenti per eventuali perdite. Verificare che tutti i cavi le connessioni sono sicure.

2. Ripetere la procedura di accensione di base. Se il grill continua a non funzionare, chiudere il gas alla fonte, ruotare le manopole di controllo su OFF, quindi controllare quanto segue: • Disallineamento dei tubi del bruciatore sugli orifizi **Correzione:** riposizionare i tubi del bruciatore sugli orifizi. • Ostruzione nella linea del gas **Correzione:** rimuovere la linea del carburante dal grill. Non fumare! Aprire l'alimentazione del gas per 1 secondo per liberare la linea del carburante da eventuali ostruzioni. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte e ricollegare la linea del carburante al grill. • Orifizio ostruito **Correzione:** rimuovere i bruciatori dal grill, sollevare con cautela ciascun bruciatore verso l'alto e allontanarlo dall'orifizio della valvola del gas. Rimuovere l'orifizio dalla valvola del gas e liberare delicatamente eventuali ostruzioni con un filo sottile. Quindi reinstallare tutti gli orifizi, i bruciatori e i componenti di cottura.

3. Se si sospetta un'ostruzione nelle valvole del gas, contattare il servizio di riparazione. 4. Se il barbecue continua a non accendersi, potrebbe essere necessario spurgare l'aria dalla linea del gas o ripristinare il regolatore di flusso del gas in eccesso. **Nota:** questa procedura deve essere eseguita ogni volta che si collega una nuova bombola di GPL al barbecue.

Per spurgare l'aria dalla linea del gas e/o ripristinare il dispositivo di eccesso di flusso del gas del regolatore: • Ruotare la manopola di controllo in posizione OFF. • Chiudere il gas dalla valvola della bombola. • Scollegare il regolatore dalla bombola di gas GPL. • Lasciare riposare l'unità per 5 minuti.

• Ricollegare il regolatore alla bombola di gas GPL. • Aprire lentamente la valvola della bombola fino a ¼ o ½ apertura. • Aprire il coperchio del grill. • Impostare le manopole di controllo su OFF. Premere e ruotare una qualsiasi manopola di controllo su HIGH. • Ruotare le manopole di controllo su HIGH fino a quando tutti i bruciatori non sono accesi.

• È possibile iniziare a utilizzare la griglia 5.

Se tutti i controlli o le correzioni sono stati effettuati e si hanno ancora domande sul funzionamento della griglia a gas, contattare il **servizio clienti.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per garantire il corretto funzionamento dell'unità, si consiglia di seguire le seguenti procedure di cura e manutenzione.

Pulizia delle griglie di cottura:

consigliamo di lavare le griglie di cottura con una soluzione di acqua tiepida e sapone delicato. È possibile utilizzare un panno o una spazzola morbida per pulire le griglie di cottura.

Pulizia dei diffusori di calore.

Lavare periodicamente i diffusori di calore con una soluzione di acqua tiepida e sapone. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di cottura bruciati più ostinati. I diffusori di calore devono essere asciutti prima di essere reinstallati.

Pulizia del vassoio

raccogligrasso Il vassoio raccogligrasso deve essere svuotato e pulito periodicamente e lavato con una soluzione di acqua tiepida e detergente delicato. È possibile posizionare una piccola quantità di sabbia o lettiera per gatti sul fondo del vassoio raccogligrasso per assorbire il grasso. Controllare frequentemente il vassoio raccogligrasso, evitando che il grasso in eccesso si accumuli e trabocchi.

Pulizia annuale dell'interno della griglia

Bruciando la griglia dopo ogni utilizzo, sarà pronta per l'uso successivo.

Tuttavia, una volta all'anno è consigliabile pulire a fondo l'intera griglia per mantenerla in perfette condizioni operative. Seguire questi passaggi.

1. Ruotare tutte le valvole del bruciatore in posizione completamente OFF.
2. Ruotare la valvola del serbatoio del gas GPL in posizione completamente OFF.
3. Scollegare il tubo del gas GPL e il gruppo regolatore dal barbecue a gas. Verificare la presenza di eventuali danni e sostituirli, se necessario, con il codice ricambio del produttore riportato nell'elenco dei componenti.
4. Rimuovere e pulire i diffusori di calore, le griglie di cottura e i bruciatori del grill.
5. Coprire ciascun orifizio della valvola del gas con un foglio di alluminio.
6. Spazzolare l'interno e il fondo della griglia con una spazzola di nylon e lavare con una soluzione di acqua tiepida e sapone delicato. Risciacquare abbondantemente e lasciare asciugare.
7. Rimuovere la pellicola di alluminio, quindi reinstallare i diffusori di calore e le griglie di cottura.
8. Ricollegare la fonte di gas e osservare la fiamma del bruciatore per verificarne il corretto funzionamento.

Pulizia della superficie esterna • Ti

consigliamo di lavare la griglia utilizzando una soluzione di acqua calda e sapone delicato.

Per questa operazione è possibile utilizzare un panno o una spugna. Non utilizzare prodotti abrasivi o spazzole che potrebbero rimuovere la finitura durante la pulizia.

Pulizia delle superfici esterne in acciaio inossidabile •

L'esposizione agli agenti atmosferici e il calore estremo possono causare la colorazione marrone chiaro delle superfici esterne in acciaio inossidabile. Anche gli oli per macchinari utilizzati nel processo di produzione dell'acciaio inossidabile possono causare questa colorazione marrone. Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile per lucidare le superfici in acciaio inossidabile del barbecue. Non utilizzare mai detergenti o pagliette abrasive perché graffierebbero e danneggerebbero il barbecue.

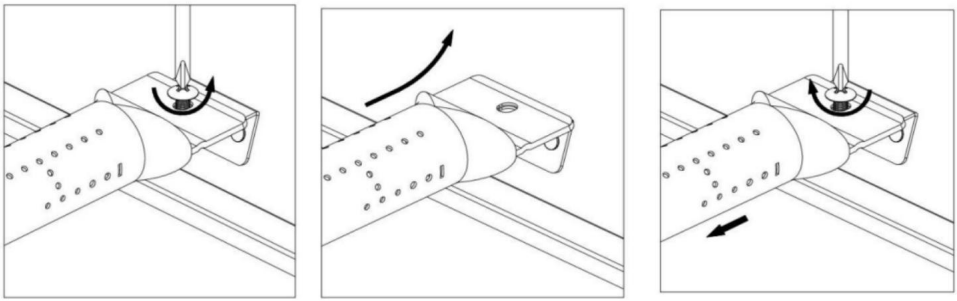
Pulizia dei tubi e delle porte del bruciatore Per ridurre il

rischio di “ritorno di fiamma”, la seguente procedura deve essere eseguita almeno una volta al mese a fine estate o inizio autunno, quando i ragni sono più attivi o quando la griglia non è stata utilizzata per un certo periodo di tempo.

1. Ruotare tutte le valvole del bruciatore e la valvola del serbatoio del gas in posizione "off".
2. Staccare il gruppo regolatore del gas GPL dal barbecue a gas.
3. Rimuovere le griglie di cottura, i diffusori di calore e la vaschetta raccogli-grasso dalla griglia.
4. Rimuovere le viti dalla parte inferiore di ciascun bruciatore e sollevare i bruciatori verso l'alto e lontano dall'orifizio della valvola del gas.
5. Utilizzando un filo rigido piegato a forma di gancio, farlo passare , tubo dell'aria o una spazzola per bottiglie, eseguire attraverso il tubo del bruciatore e all'interno più volte per rimuovere eventuali detriti.
6. Riposizionare i bruciatori, vedere l'illustrazione sottostante.

Fase 1. Posizionare il bruciatore sull'orifizio.

Fase 2. Fissare il bruciatore principale alla parete posteriore del focolare con 2 viti.



ATTENZIONE:

La posizione del tubo del bruciatore rispetto all'orifizio è fondamentale per un funzionamento sicuro. Prima di utilizzare il barbecue a gas, verificare che l'orifizio sia all'interno del tubo del bruciatore. Se il tubo del bruciatore non si adatta all'orifizio della valvola, l'accensione del bruciatore potrebbe causare esplosioni e/o

Correct installation method

Wrong installation method

Indipendentemente dalla procedura di pulizia del bruciatore utilizzata, consigliamo di completare anche i seguenti passaggi per prolungarne la durata: 1. Utilizzare un tampone in fibra o una spazzola in nylon per pulire l'intera superficie esterna di ciascun bruciatore fino a rimuovere residui di cibo e sporco.

2. Pulire eventuali porte ostruite con un oggetto rigido, come una graffetta aperta.

3. Ispezionare ciascun bruciatore per verificare la presenza di danni (crepe o fori) e, se presenti, ordinare e installare un nuovo bruciatore. Dopo l'installazione, verificare che gli orifizi delle valvole del gas siano posizionati correttamente all'interno delle estremità dei tubi del bruciatore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA

Se il grill non funziona correttamente, consultare la seguente lista di controllo prima di contattare l'assistenza. Ispezionare i bruciatori almeno una volta all'anno o subito dopo il verificarsi di una delle seguenti condizioni:

La griglia non si accende quando si ruota la manopola di controllo.	Controllare se il serbatoio di GPL è vuoto Pulisci i fili e/o l'elettrodo strofinandoli con alcol e un tampone pulito Pulire con un panno asciutto. Assicurarsi che il filo sia collegato o gruppo elettrodi. Altri bruciatori sull'unità operare? Controllare se gli altri bruciatori funzionano. In tal caso, controllare che l'orifizio del gas sul bruciatore malfunzionante non sia ostruito.
La fiamma del bruciatore è gialla o arancione, in combinazione con l'odore del gas	Fare riferimento a Pulizia dei tubi del bruciatore e Porte del bruciatore.
. Fuoco basso con la manopola in posizione "HI"	Il tubo del carburante è piegato o attorcigliato? La griglia si trova in una zona polverosa? C'è una fornitura adeguata di gas? Se solo un bruciatore sembra avere una temperatura bassa, è necessario pulire l'orifizio o il bruciatore? L'alimentazione del gas o la pressione del gas sono basse?

ISTRUZIONI DI COTTURA

AVVERTIMENTO

Non lasciare la griglia incustodita.
Il grill diventerà molto caldo. Non sporgersi mai sulla zona di cottura durante l'uso. Non toccare le superfici di cottura, l'alloggiamento del grill, il coperchio o altre parti del grill mentre è in funzione o finché non si è raffreddato dopo l'uso. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare gravi lesioni personali.

Bruciare

Prima di cucinare sul barbecue a gas per la prima volta, è consigliabile "bruciarlo" per eliminare eventuali odori o corpi estranei. Basta accendere i bruciatori, abbassare il coperchio e azionare il barbecue alla massima potenza per 3-5 minuti.

Temperature di cottura

Impostazione alta: utilizzare questa impostazione solo per un riscaldamento rapido, per rosolare bistecche o braciole e per bruciare i residui di cibo dalla griglia al termine della cottura. **Non** utilizzare mai l'impostazione ALTA per cotture prolungate. **Impostazioni da medie a basse:** la maggior parte delle ricette specifica impostazioni da medie a basse, incluse tutte le affumicature, le cotture allo spiedo e per la cottura di tagli magri come il pesce.

NOTA: le impostazioni della temperatura variano in base alla temperatura e alla quantità di vento esterno alla casa.

Cottura diretta: il metodo di cottura diretto può essere utilizzato con le griglie di cottura in dotazione e il cibo posizionato direttamente sopra i bruciatori accesi. **La cottura diretta richiede che il coperchio del grill sia** sollevato. Questo metodo è ideale per rosolare e ogni volta che si desidera che carne, pollame o pesce abbiano il sapore della griglia a fiamma viva. Anche la frittura e l'affumicatura sono migliori in questo modo perché richiedono calore diretto.

AVVERTIMENTO

Non rivestire il fondo della griglia con carta stagnola, sabbia o altre sostanze che possano ostacolare il flusso del grasso nella vaschetta di raccolta.
Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe causare un incendio o

esplosione che potrebbe causare gravi lesioni personali, morte o danni materiali.

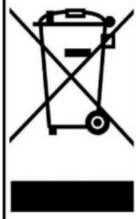
Cottura indiretta Per cuocere **indirettamente,** il cibo deve essere posizionato sul lato sinistro o destro del barbecue con il bruciatore acceso sul lato opposto. **La cottura indiretta deve essere eseguita con il coperchio abbassato.**

Fiamme

I grassi e i succhi che colano dal cibo grigliato possono causare fiammate. Poiché le fiammate conferiscono un sapore e un colore gradevolmente particolari al cibo cotto su una fiamma libera, dovrebbero essere tollerate fino a un certo punto. Tuttavia, una fiammata incontrollata può rovinare un pasto.

ATTENZIONE

Per evitare danni ai bruciatori adiacenti, lo scudo termico del focolare deve essere inserito saldamente in posizione quando si utilizza il bruciatore Searing.

Correct Disposal of this product	
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.	

Produttore: Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Ltd.

Indirizzo: No. 236 Shanhe Road Lijin Area industriale ad alta tecnologia Huzhen Town, contea di Jinyun città di Lishui, Zhejiang 323000 Cina.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

RAPPRESENTANTE DEL REGNO UNITO

YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Ufficio 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

Rappresentante della CE

E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Parrillas de gas de suelo

Modelo: EQC53ACJC3

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Parrillas de gas empotradas

Modelo: EQT42CCS

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual del usuario y asegúrese de que su parrilla de gas esté correctamente ensamblada, instalada y mantenida. No seguir estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños materiales. Esta parrilla de gas está diseñada únicamente para uso en exteriores y no debe instalarse en vehículos recreativos ni embarcaciones.

Nota para el instalador

Deje este Manual del propietario con el cliente después de la entrega y/o instalación.

Nota para el consumidor

Deje este Manual del propietario en un lugar conveniente para futuras consultas.

Si el aparato a gas para cocinar al aire libre no está en uso, se debe cerrar el suministro de gas en el/los cilindro(s).
El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en interiores solo está permitido si el/los cilindro(s) está(n)
desconectado(s) y retirado(s) del aparato de gas para cocinar al aire libre (girando
la perilla en sentido contrario a las
agujas del reloj hasta que esté suelta).
Los cilindros deben almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier
otra área cerrada.

ADVERTENCIA

1.

Los productos de combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

2.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

3.

Su parrilla se calentará mucho. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras la usa. No toque las superficies de cocción, la carcasa, la tapa ni ninguna otra pieza de la parrilla mientras esté en funcionamiento o hasta que se haya enfriado después de usarla.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones corporales graves.

⚠ WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ DANGER

If you smell gas:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Debe utilizar un tanque de gasolina OPD que ofrezca un dispositivo de prevención de sobrellenado.

Esta característica de seguridad evita que el tanque se llene demasiado, lo que puede provocar un mal funcionamiento del tanque de gas LP, el regulador y/o la parrilla.

El tanque de gas LP debe fabricarse y marcarse de acuerdo con las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT). En Canadá, el tanque de gas LP debe cumplir con la Norma Nacional de Canadá, CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para , el transporte de mercancías peligrosas.

Comisión .

1. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre que termine en la salida de la válvula del tanque de suministro de gas LP y que sea compatible con un dispositivo de conexión de tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe tener un dispositivo de seguridad que tenga conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
2. Mantenga siempre los tanques de gas LP en posición vertical. El sistema de suministro del tanque debe estar preparado para la extracción de vapor.
3. El tanque de gas LP utilizado debe tener un collar para proteger la válvula del tanque.

Ubicación y distancia correctas de la parrilla: Este aparato de gas para cocinar al aire libre debe usarse solo en exteriores y no en edificios, garajes ni ningún otro espacio cerrado. Debe mantenerse al menos a 8,5 cm de la parte trasera y los laterales de cualquier superficie combustible. Su parrilla de gas no debe usarse bajo construcciones combustibles elevadas. No obstruya el flujo de ventilación.

Aire alrededor de la carcasa de la parrilla de gas.

• No instale esta parrilla de gas para exteriores dentro o sobre vehículos recreativos o embarcaciones. • Mantenga el área de la parrilla de gas para exteriores despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. • No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación. Verifique esto cada Antes de usar la parrilla, espere un tiempo. • Nunca conecte un tanque de gas LP sin regular a su parrilla de gas. El regulador de gas incluido con su parrilla de gas está ajustado para una presión de salida de 11" de columna de agua (CA) para la conexión a un tanque de gas LP. • Utilice únicamente el regulador y la manguera incluidos con su parrilla de gas.
Los reguladores y conjuntos de mangueras de reemplazo deben ser los especificados en este manual.

• Deje que sus tanques de GLP sean llenados por distribuidores de gas propano de buena reputación y sean inspeccionados visualmente y recertificados cada vez que los llene. 1) no guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato; 2) nunca llene el cilindro más allá del 80 por ciento de su capacidad; y 3) si no se siguen exactamente las instrucciones en (1) y (2), puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves. ocurrir.

• Mantenga siempre el tanque de GLP en posición vertical. • No
permita que el tanque de gas licuado de petróleo (GLP) se sobrecaliente. • Nunca
guarde los tanques de GLP en interiores. Si guarda la parrilla de gas en un garaje u otro lugar interior,
asegúrese de desconectar la bombona de gas LP y guárdela de forma segura en el exterior. • Coloque
la tapa antipolvo en la salida de la
válvula del cilindro cuando no lo use.
Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se incluye con la
misma. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de...
Propano. •
Los tanques de gas LP deben almacenarse al aire libre, en un área bien ventilada y fuera del alcance de
los niños. Los tanques de gas LP desconectados no deben almacenarse en un edificio, garaje ni ningún otro
espacio cerrado. • Cuando la parrilla de gas no
esté en uso, debe cerrarse el suministro de gas desde el tanque de gas LP.

El regulador de presión y el conjunto de mangueras deben inspeccionarse antes de cada uso de la
parrilla. Si presenta abrasión o desgaste excesivos, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse
antes de volver a usar la parrilla. Los reguladores de presión y conjuntos de mangueras de repuesto
deben ser los especificados por el fabricante del aparato.

• Nunca encienda su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de verificar que los tubos del quemador
estén completamente asentados sobre los orificios de la válvula de gas. •
Mantenga la manguera del regulador de gas alejada de las superficies calientes de la parrilla y de la grasa que gotea.
Evite torcer la manguera innecesariamente. Inspeccione la manguera visualmente antes de cada uso
para detectar cortes, grietas, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera parece dañada, no
utilice la parrilla de gas. • Nunca permita que los
niños operen la parrilla. • Si no se siguen estrictamente las
instrucciones anteriores, podría producirse un incendio que podría causar la muerte o lesiones graves.

Un fuerte olor a gas o un silbido a gas indican un problema grave con su parrilla de gas o el tanque de
gas LP. Si no sigue inmediatamente los pasos que se indican a continuación, podría producirse un
incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños materiales. •
Cierre el suministro de gas a la parrilla de gas.

• Gire las perillas de control a la posición de apagado. •
Apague cualquier llama con un extintor adecuado. • Abra la tapa de la
parrilla. • Aléjese del
tanque de gas LP. • No intente solucionar el
problema usted mismo. • Si el olor persiste o si se
produce un incendio que no puede extinguir, llame a los bomberos. No llame cerca del tanque de gas LP, ya que su teléfono es un dispositivo eléctrico y podría generar una chispa que provoque un incendio o una explosión.

NOTA: El flujo normal de gas a través del regulador y la manguera puede generar un zumbido. Un ruido bajo es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reiniciar el dispositivo de exceso de flujo de gas del regulador. Este procedimiento de purga debe realizarse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.

PRECAUCIÓN: Cuidado con los flashbacks

PRECAUCIÓN: Las arañas y otros insectos pequeños ocasionalmente tejen telarañas o hacen nidos en los tubos de los quemadores de la parrilla durante el transporte y el almacenamiento. Estas telarañas pueden obstruir el flujo de gas, lo que podría provocar un incendio dentro y alrededor de los tubos de los quemadores. Este tipo de incendio se conoce como "retroceso de llama" y puede causar daños graves a la parrilla y crear condiciones de funcionamiento peligrosas para el usuario.

Aunque un tubo de quemador obstruido no es la única causa de “FLASH-BACK”, es la causa más común.

Para reducir la posibilidad de un "retorno de llama", debe limpiar los tubos del quemador antes de ensamblar la parrilla y al menos una vez al mes a finales del verano o principios del otoño, cuando las arañas están más activas. También realice este procedimiento de limpieza de los tubos del quemador si la parrilla no se ha usado durante un período prolongado.

Consulte Limpieza de tubos y puertos del quemador.

PRECAUCIÓN: Cuidado con los flashbacks

Revise visualmente las llamas del quemador antes de cada uso. Deben verse como en la imagen; de lo contrario, consulte la sección de limpieza de los tubos y puertos del quemador (página 27 de este manual).

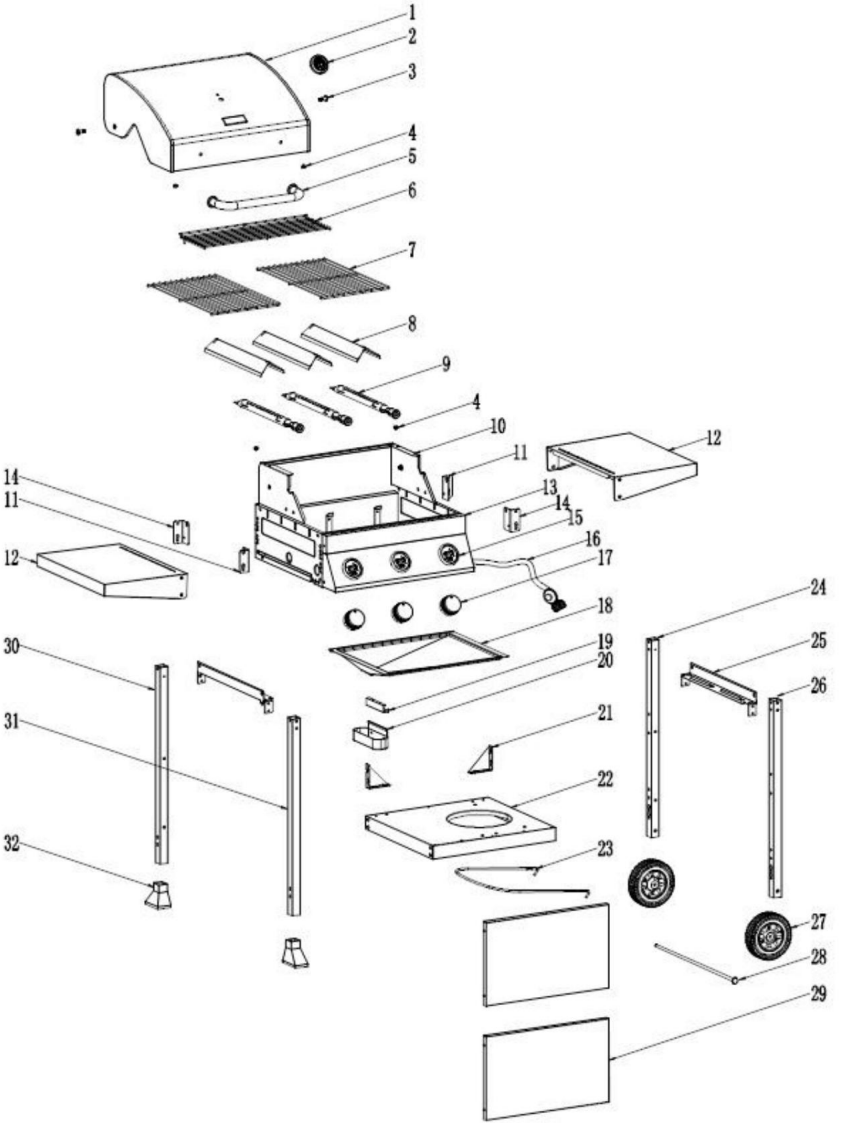
Si se requiere que la parrilla se pueda conectar al suministro de gas por medio de un conector de manguera flexible que cumpla con la Norma actual para mangueras y acoplamientos compuestos elastoméricos para la conducción de propano y gas natural, CAN/CGA-8.1 o con la Norma para mangueras y acoplamientos termoplásticos para la conducción de propano y gas natural, CAN1-8.3.

ADVERTENCIA

1. Mantener las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libres y limpias de residuos.

Desde el horno 2 observe la llama ardiendo en estado estable mediante la apertura de observación de llama.

2. Arañas e insectos pueden anidar dentro de los quemadores de la parrilla e interrumpir el flujo de gas. Esta situación tan peligrosa podría provocar un incendio detrás del panel de válvulas, dañando así la parrilla y haciéndola insegura para su uso. Inspeccione la parrilla al menos dos veces al año.

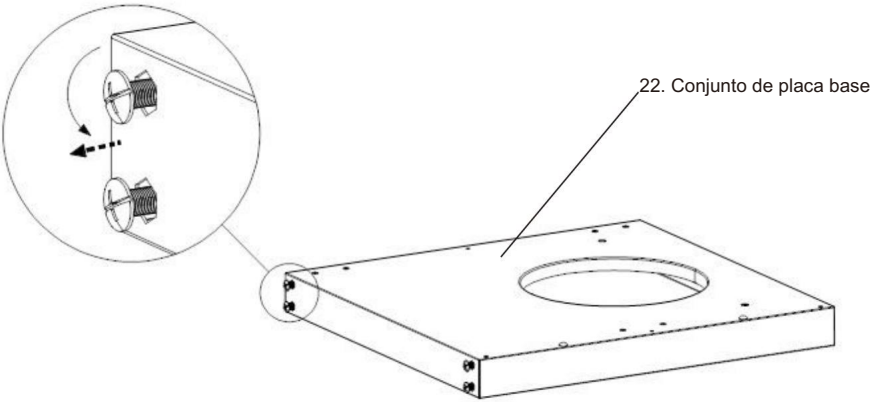

1
2
3
4
5
6
7
8
9
4
10
11
12
14
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

A	B	C	D	E
*2	*12	*26	*4	*1

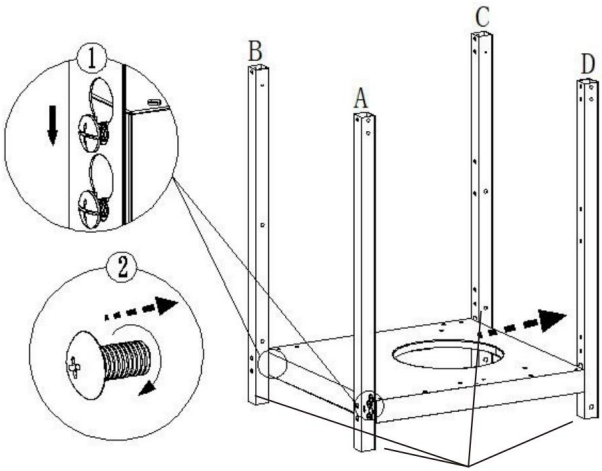
No.	Nombre de la pieza	Cant.	N.°	Nombre de la pieza	Cantidad
1	Conjunto de cubierta superior	1	18	Bandeja de aceite	1
2	termómetros	1	19	Soporte de la bandeja de	1
3	Bisagra de cubierta superior		aceite	2 20 Conjunto de bandeja de	1
4	almohadillas de silicona	4	21	aceite Triángulo del cuerpo Soporte	2
5	Tubo de manija de cubierta superior	1	22	Conjunto de placa base	1
6	Red de retención de calor	1	23	Fijación de cilindros de gas Correa	1
7	Red de parrilla	2	24	Tubo de pierna C	1
8	Placa divisoria de llamas	3	25	Conexión corporal Lámina	2
	Conjunto de 9 quemadores	3	26	Tubo de pierna D	1
10	Conjunto del cuerpo de la estufa	1	27	150-Rueda grande	2
11	Soporte de tubo de estufa lateral A	2	28	Barra de enlace de rueda	1
	Mesa auxiliar plegable 12	2	29	Placa frontal de la carrocería	2
13	Conjunto del panel de control	1	30	Tubo de pata B	1
14	Soporte de tubo de estufa lateral B	2	31	Tubo de pierna A	1
	Base de fijación de 15 perillas			Almohadilla de 3 32 pies	2
16	Regulador de presión Asamblea	1			
17	Conjunto de perilla	3			

ASAMBLEA

STEP1



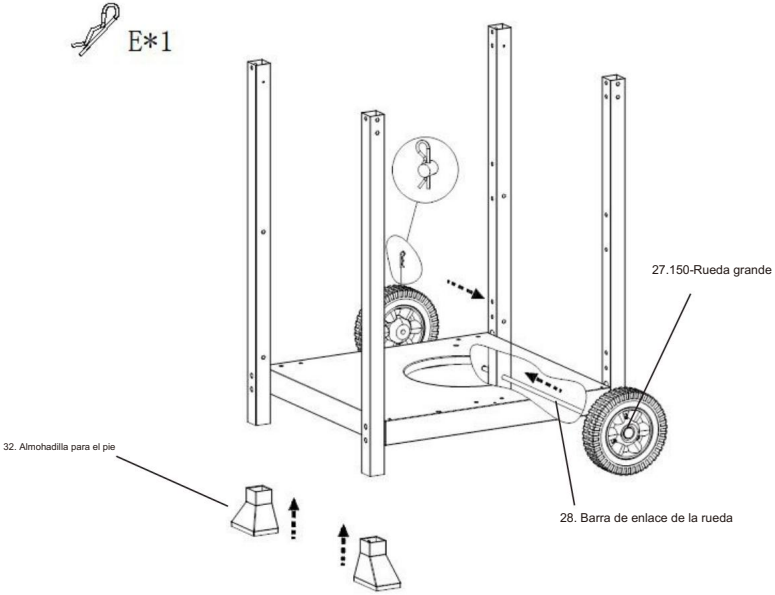
STEP2



24\26\30\31.Tubo de pierna A\B\C\D

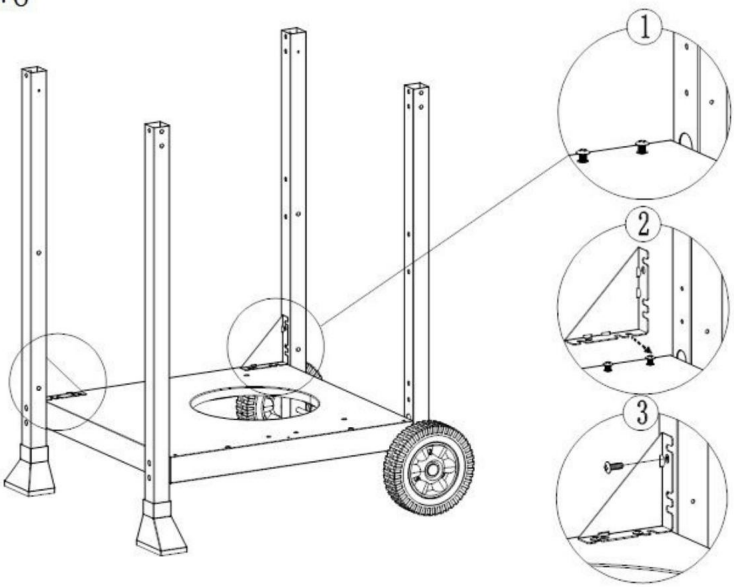
STEP3

E*1


27.150-Rueda grande
32. Almohadilla para el pie
28. Barra de enlace de la rueda

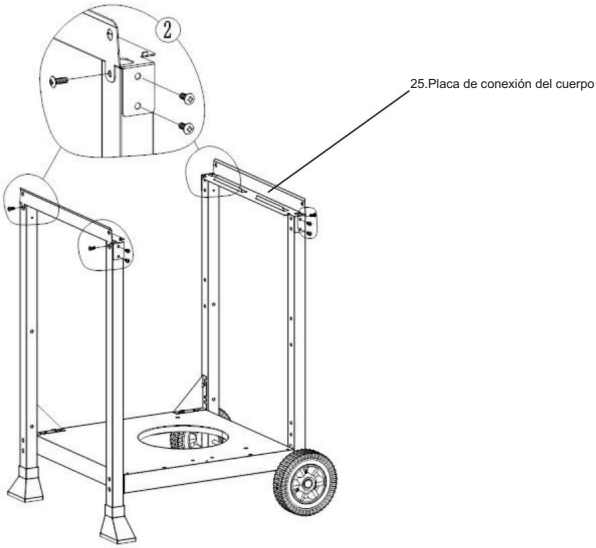
STEP4

C*6


1
2
3
21. Soporte triangular para el cuerpo

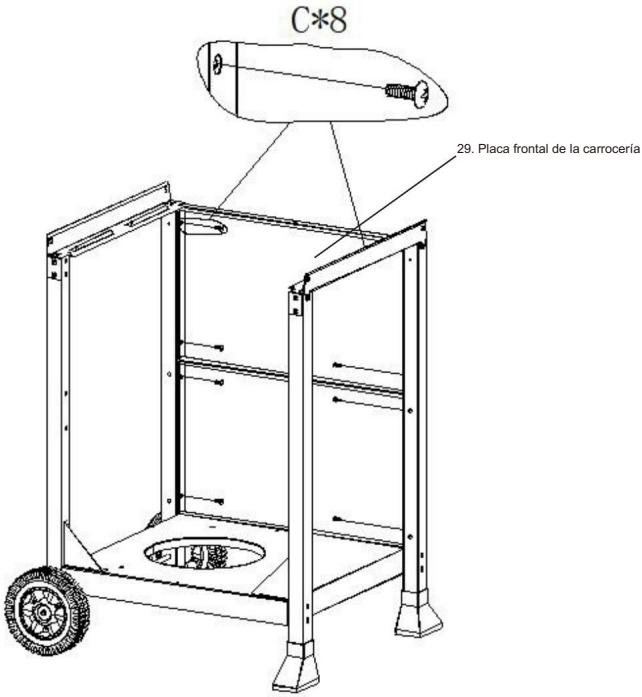
STEP5

C*12

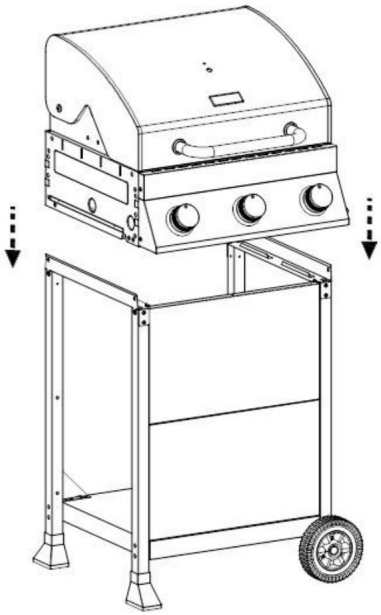


STEP6

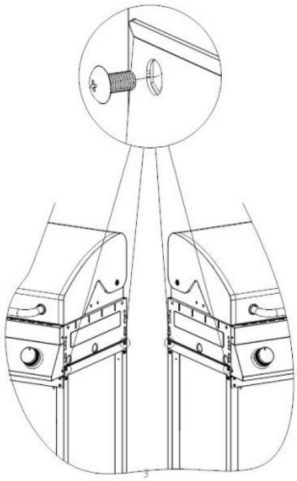
C*8



STEP7

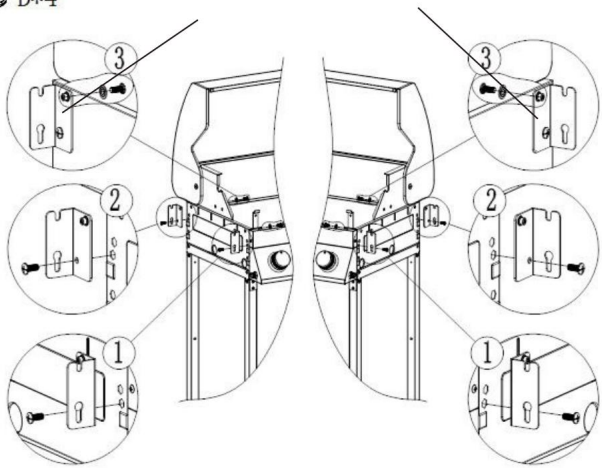


STEP8



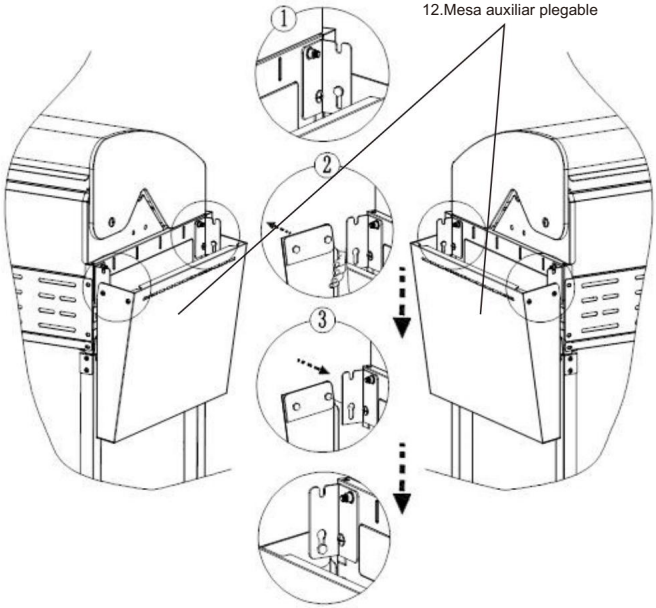
STEP9

11/14.Soporte lateral del tubo de la estufa A/B

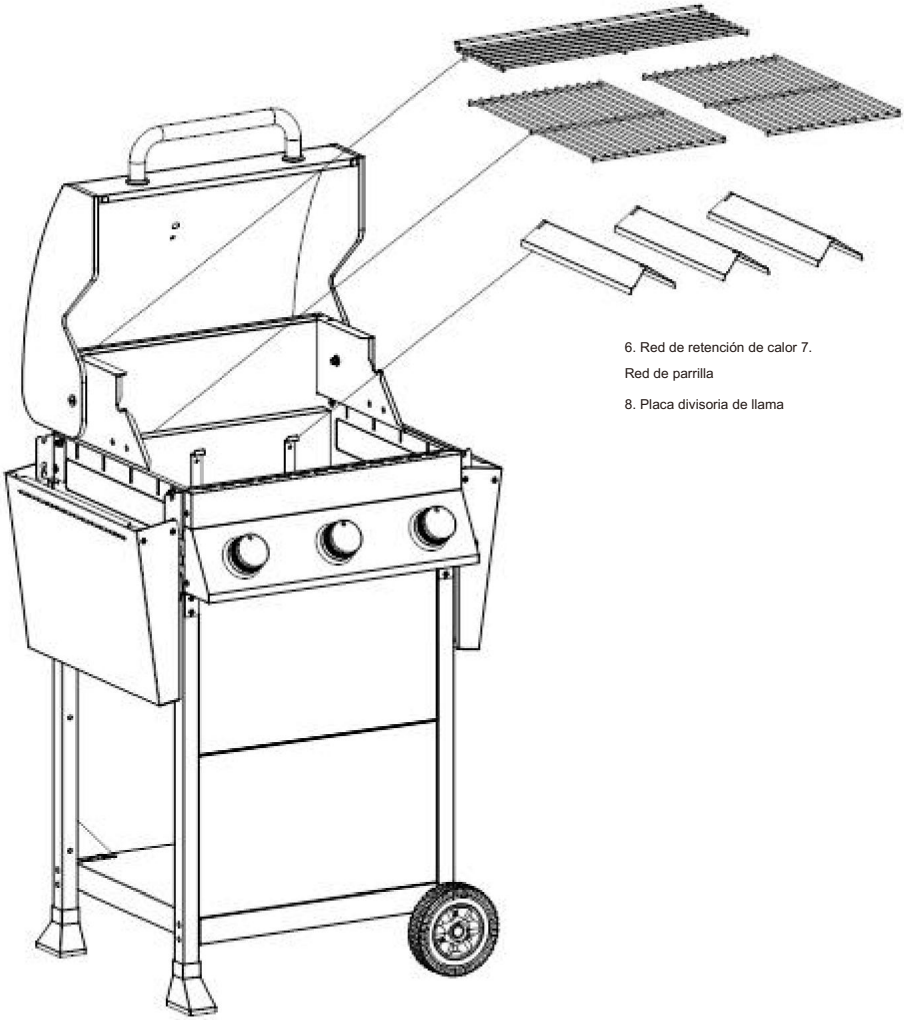


STEP10

12.Mesa auxiliar plegable



STEP11

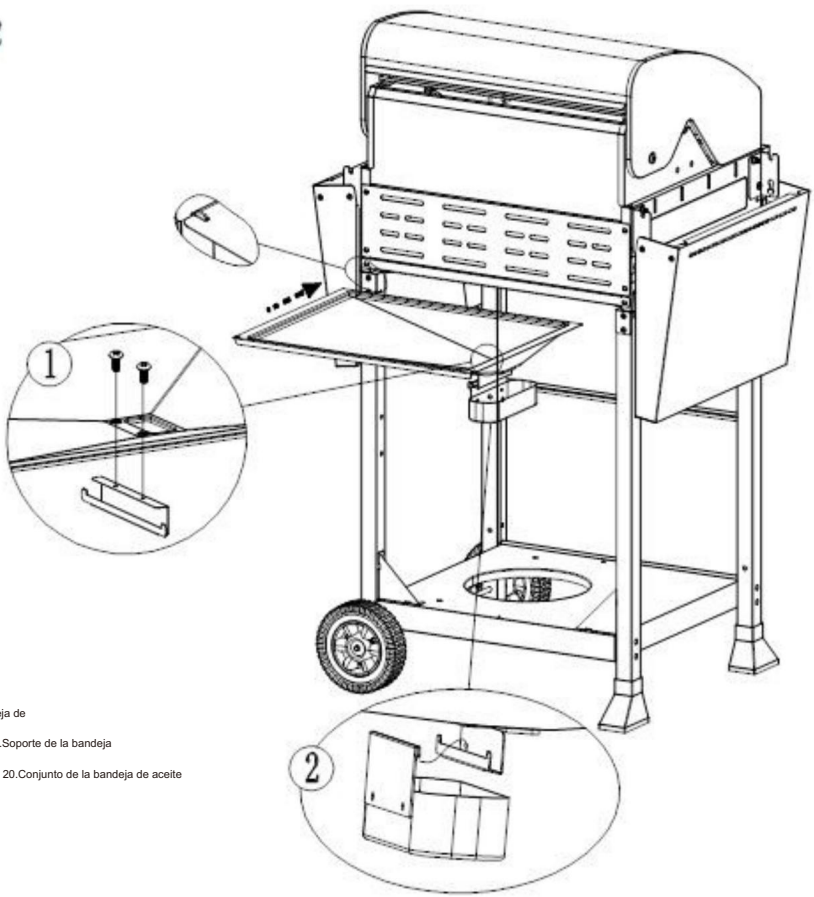


6. Red de retención de calor 7. Red de parrilla

8. Placa divisoria de llama

STEP12

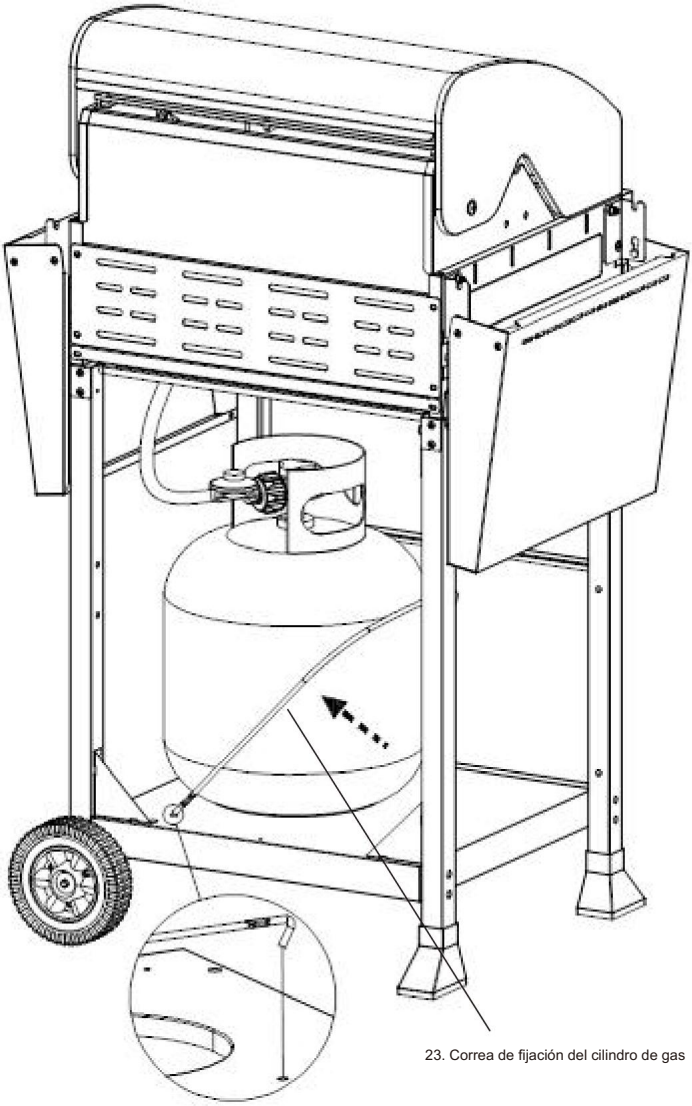
A*2



18.Bandeja de

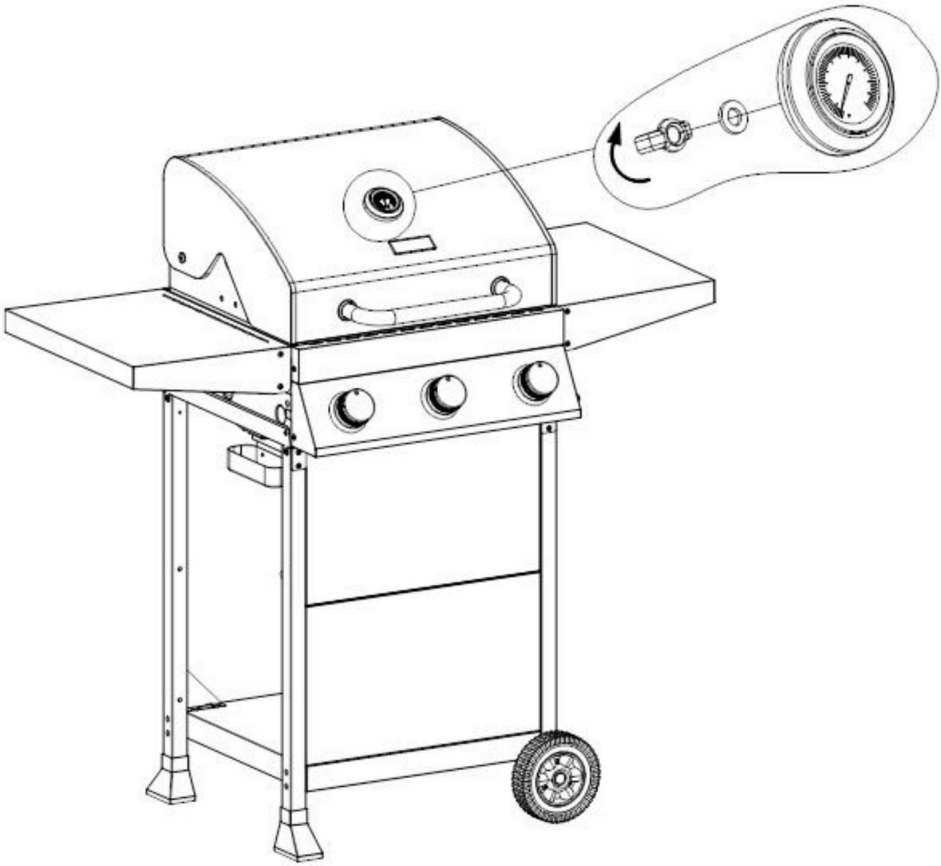
aceite 19.Soporte de la bandeja

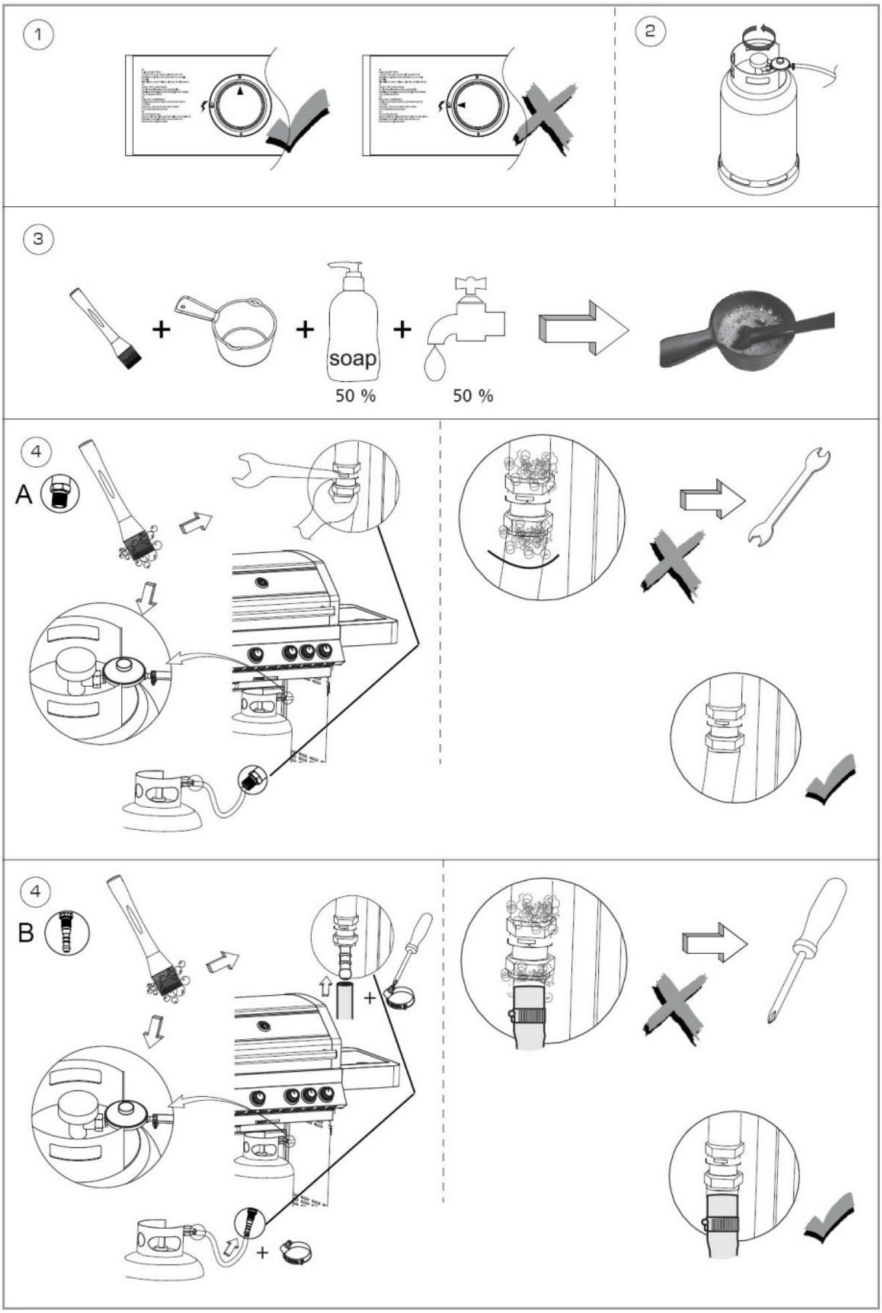
de aceite 20.Conjunto de la bandeja de aceite



23. Correa de fijación del cilindro de gas

STEP14




1
2
3
soap
50 %
50 %
4
A
4
B

Comprobación de fugas de gas LP .

Revise la manguera antes de usar el aparato de gas para cocinar al aire libre. Si presenta desgaste excesivo o considerable, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento el aparato.

Reemplace el conjunto de mangueras según lo especificado por el fabricante.

1. Prepare una solución de jabón suave 50/50 (agua y jabón). 2.

Abra la puerta. 3. Gire

las perillas de control a la posición completamente APAGADO; luego abra el gas en el tanque de suministro.

4. Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio a todas las conexiones de gas. Vea a continuación.

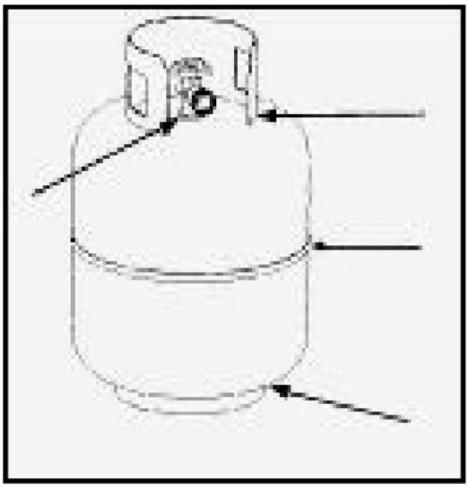
Si aparecen burbujas crecientes en la solución, las conexiones no están bien selladas. Revise cada conexión y apriétela o repárela según sea necesario.

Comprobación de fugas en la conexión de gas

5. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no puede reparar, cierre el suministro de gas en el tanque y desconecte la línea de combustible de la parrilla. 6.

Aplique también una solución jabonosa en las juntas del tanque. Vea a continuación. Si aparecen burbujas crecientes, cierre el tanque y no lo use ni lo mueva. Comuníquese con un proveedor de gas LP o con el departamento de bomberos para obtener ayuda.

Comprobación de fugas del tanque de gasolina



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE LA PARRILLA

Instrucciones de encendido de la parrilla para los

quemadores principales 1. No fume mientras enciende la parrilla o revisa las conexiones de suministro de gas.

2. Asegúrese de que el tanque de gas LP esté suficientemente lleno.

3. Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.

4. Abra el suministro de gas. 5.

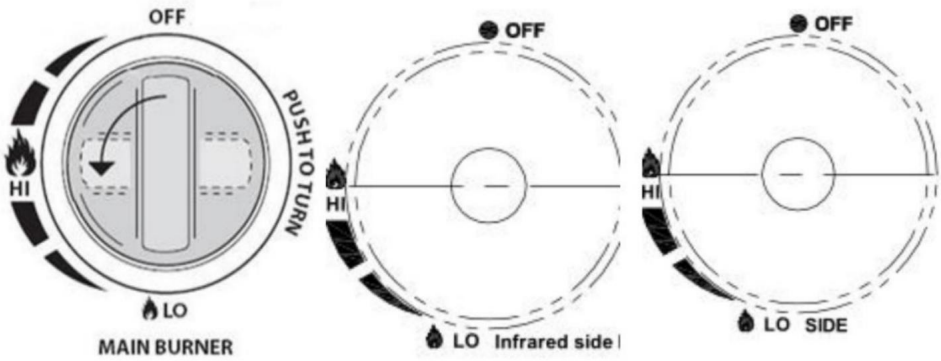
Abra la tapa principal de la parrilla y la tapa del quemador lateral.

6. Presione y gire cualquier perilla del quemador principal a la posición IGNITE/HI, al mismo tiempo, presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el quemador.

7. Para encender quemadores adicionales, presione y gire la(s) perilla(s) del quemador a la posición IGNITE/HI. Simultáneamente, mantenga presionado el botón de encendido electrónico de 3 a 5 segundos para encender el quemador. Ajuste la(s) perilla(s) a la posición deseada.

8. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado. Cierre el suministro de gas en el tanque de gas LP y espere 5 minutos hasta que se disipe el gas. Luego, abra el suministro de gas en el tanque y repita el paso 6.

9. Si el quemador aún no se enciende, consulte la sección Encendido con fósforo y la sección Si la parrilla aún no se enciende en la página siguiente.



ADVERTENCIA

Si no se abre la tapa de la parrilla durante el procedimiento de encendido, podría producirse un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

USO DEL QUEMADOR LATERAL

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de abrir el suministro. Si presenta cortes, desgaste o abrasión, reemplácela antes de usarla. No utilice el quemador lateral si percibe olor a gas.

ADVERTENCIA: Mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más lejos posible del quemador al encenderlo.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

1. Abra completamente la tapa del quemador lateral.

2. Presione y gire la perilla del quemador lateral a la posición ENCENDIDO/ALTO. Simultáneamente, mantenga presionado el botón de encendido electrónico de 3 a 5 segundos para encender el quemador.

3. Si el quemador lateral no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado. Cierre el gas en el tanque de gas LP y espere 5 minutos hasta que se disipe el gas. Luego, abra el gas en el tanque y repita el paso 2.

4. Si el quemador aún no se enciende, consulte la sección Encendido con fósforo y la sección Si la parrilla aún no se enciende en la página siguiente.

ADVERTENCIA:

Nunca se incline sobre la superficie de cocción de la parrilla mientras enciende la de gas. Mantenga la cara y el cuerpo a una distancia segura (al menos 45 cm) de la superficie de la rejilla al encender la parrilla con un fósforo.

Cómo encender manualmente su parrilla con un fósforo

1. Tome la varilla de encendido manual. 2.

Inserte un fósforo en la varilla de encendido.

3. Siga los pasos 1 a 5 del Procedimiento básico de iluminación.

4. Encienda el fósforo y extienda la varilla de encendido hasta la superficie de la rejilla para cocinar.

5. Gire la perilla de control deseada a la posición "HI" para liberar el gas. El quemador debería encenderse inmediatamente.

ADVERTENCIA :

Si se produce un incendio por retroceso de llama dentro o alrededor de los tubos del quemador, siga las instrucciones a continuación. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños
materiales. • Cierre el suministro de gas a la
parrilla de gas. • Gire las perillas de control a la
posición de apagado. • Apague cualquier llama con un extintor
adecuado. • Abra
la tapa de la parrilla. • Una vez que la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos del quemador y los quemadores según las instrucciones de limpieza.

Si la parrilla sigue sin encenderse 1. Revise el suministro de gas y las conexiones para detectar fugas. Verifique que todos los cables Las conexiones son seguras.

2. Repita el procedimiento básico de encendido. Si su parrilla sigue sin funcionar, cierre el gas en la fuente, gire las perillas de control a OFF, luego revise lo siguiente: • Desalineación de los tubos del quemador sobre los orificios Corrección: Vuelva a colocar los tubos del quemador sobre los orificios. • Obstrucción en la línea de gas Corrección: Retire la línea de combustible de la parrilla. ¡No fume! Abra el suministro de gas durante 1 segundo para despejar cualquier obstrucción de la línea de combustible. Cierre el suministro de gas en la fuente y vuelva a conectar la línea de combustible a la parrilla. • Orificio obstruido Corrección: Retire los quemadores de la parrilla, levante con cuidado cada quemador y aléjelo del orificio de la válvula de gas. Retire el orificio de la válvula de gas y limpie suavemente cualquier obstrucción con un alambre fino. Luego vuelva a instalar todos los orificios, quemadores y componentes de cocción.

3. Si sospecha que hay una obstrucción en las válvulas de gas, llame al servicio técnico. 4. Si la parrilla sigue sin encenderse, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reiniciar el regulador de flujo de gas. Nota: Este procedimiento debe realizarse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.

Para purgar el aire de la línea de gas o restablecer el dispositivo de control de exceso de flujo de gas del regulador: • Gire la perilla de control a la posición de apagado. • Cierre el suministro de gas en la válvula del tanque. • Desconecte el regulador del tanque de gas LP. • Deje reposar la unidad durante 5 minutos.

• Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP. • Abra lentamente la válvula del tanque hasta que esté entre ¼ y ½ abierta. • Abra la tapa de la parrilla. • Coloque las perillas de control en la posición OFF (Apagado). Presione y gire cualquier perilla de control a la posición HIGH (Alto). • Gire las perillas de control a HIGH (Alto) hasta que todos los quemadores estén encendidos.

• Puede comenzar a utilizar la parrilla 5. Si se han realizado todas las comprobaciones o correcciones y aún tiene preguntas sobre el funcionamiento de su parrilla a gas, llame al Servicio de atención al cliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para garantizar el correcto funcionamiento de la unidad, se sugieren los siguientes cuidados y mantenimiento adecuados.

Limpieza de las rejillas de cocción:

Le sugerimos lavarlas con una solución de agua tibia y jabón suave. Puede usar un paño o un cepillo suave para limpiarlas.

Limpieza de los difusores de calor:

Lave periódicamente los difusores de calor con agua tibia y jabón. Utilice un cepillo suave para eliminar los residuos de cocina quemados. Los difusores de calor deben estar secos antes de volver a instalarlos.

Limpieza de la bandeja de grasa: Vacíe y limpie la bandeja periódicamente, lavándola con una solución de detergente suave y agua tibia. Puede colocar un poco de arena o arena para gatos en el fondo para absorber la grasa. Revise la bandeja con frecuencia para evitar que se acumule y se desborde.

Limpieza anual del interior de la parrilla Quemar la parrilla después de cada uso la mantendrá lista para el próximo uso.

Sin embargo, una vez al año debe limpiar a fondo toda la parrilla para mantenerla en óptimas condiciones de funcionamiento. Siga estos pasos.

1. Gire todas las válvulas del quemador a la posición completamente cerrada.
2. Gire la válvula del tanque de gas LP a la posición completamente cerrada.
3. Desconecte la manguera de gas LP y el conjunto regulador de su parrilla de gas. Inspeccione si hay daños y reemplácelos, si es necesario, con el número de pieza del fabricante que se encuentra en la lista de piezas.
4. Retire y limpie los difusores de calor, las rejillas de cocción y los quemadores de la parrilla.
5. Cubra cada orificio de la válvula de gas con papel de aluminio.
6. Cepille el interior y la base de la parrilla con un cepillo de nailon y lávela con una solución de agua tibia y jabón suave. Enjuague bien y deje secar.
7. Retire el papel de aluminio, luego vuelva a instalar los difusores de calor y las rejillas de cocción.
8. Vuelva a conectar la fuente de gas y observe la llama del quemador para comprobar su correcto funcionamiento.

Limpieza de la superficie exterior • Le

sugerimos que lave su parrilla con una solución de agua tibia y jabón suave.

Puede usar un paño o una esponja para este proceso. No utilice abrasivos ni cepillos que puedan eliminar el acabado durante la limpieza.

Limpieza de superficies exteriores de acero inoxidable • La

intemperie y el calor extremo pueden broncear las superficies exteriores de acero inoxidable. Los aceites de máquina utilizados en la fabricación de acero inoxidable también pueden causar este bronceado. Use un limpiador de acero inoxidable para pulir las superficies de acero inoxidable de su parrilla. Nunca use limpiadores ni estropajos abrasivos, ya que rayarán y dañarán su parrilla.

Limpieza de los tubos y puertos del quemador Para reducir

la posibilidad de “RETROCESO DE FUEGO”, se debe seguir el procedimiento a continuación al menos una vez al mes a fines del verano o principios del otoño, cuando las arañas están más activas o cuando su parrilla no se ha utilizado durante un período de tiempo.

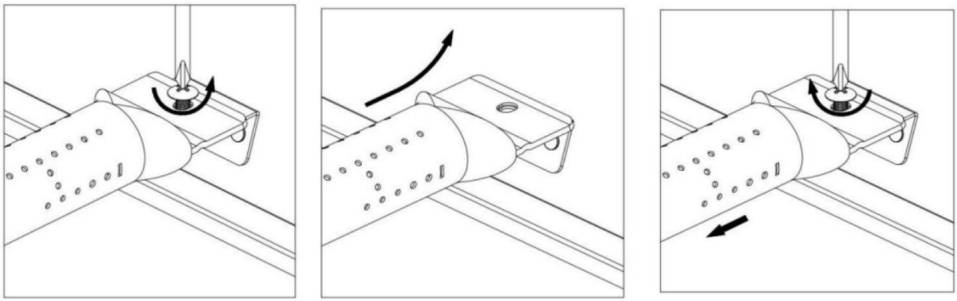
1. Gire todas las válvulas del quemador y la válvula del tanque de gas a la posición de apagado.
2. Desconecte el conjunto regulador de gas LP de su parrilla a gas.
3. Retire las rejillas de cocción, los difusores de calor y la bandeja recogegrasa de la parrilla.
4. Retire los tornillos de la parte inferior de cada quemador y levante los quemadores.

hacia arriba y lejos del orificio de la válvula de gas.

5. Utilice un alambre rígido doblado en forma de gancho para , Manguera de aire o un cepillo para botellas, correr pasarlo a través del tubo del quemador y hacia el interior varias veces para eliminar cualquier residuo.
6. Reemplace los quemadores, vea la ilustración a continuación.

Paso 1. Coloque el quemador en el orificio.

Paso 2. Fije el quemador principal en la pared trasera de la caja de fuego con 2 tornillos.



ADVERTENCIA:

La ubicación del tubo del quemador con respecto al orificio es vital para un funcionamiento seguro. Compruebe que el orificio esté dentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del quemador no encaja sobre el orificio de la válvula, encender el quemador podría causar una explosión o un incendio.

Correct installation method

Wrong installation method

Independientemente del procedimiento de limpieza del quemador que utilice, le recomendamos que también complete los siguientes pasos para ayudar a prolongar la vida útil del quemador

1. Use una almohadilla de fibra o un cepillo de nailon para limpiar toda la superficie exterior de cada quemador hasta que esté libre de residuos de comida y suciedad.

2. Limpie los puertos obstruidos con un alambre rígido, como un clip abierto.

3. Inspeccione cada quemador para detectar daños (grietas o agujeros). Si encuentra alguno, solicite e instale un quemador nuevo. Después de la instalación, verifique que los orificios de la válvula de gas estén correctamente colocados en los extremos de los tubos del quemador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si la parrilla no funciona correctamente, utilice la siguiente lista de verificación antes de llamar al servicio técnico. Inspeccione los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente después de que se presente cualquiera de las siguientes condiciones:

La parrilla no se enciende cuando se gira la perilla de control.	Verifique si el tanque de gas LP está vacío Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Limpiar con un paño seco. Asegúrese de que el cable esté conectado. o conjunto de electrodos. ¿Hay otros quemadores en la unidad? ¿funcionar? Compruebe si los demás quemadores funcionan. De ser así, revise si el orificio de gas del quemador defectuoso está obstruido.
La llama de la antorcha es de color amarillo o naranja, en combinación con el olor a gas.	Consulte Limpiar los tubos del quemador y Puertos de quemador .
. Fuego lento con perilla en posición "HI"	¿La manguera de combustible está doblada o enroscada? ¿Está la parrilla en una zona polvorienta? ¿Hay suficiente suministro de gas disponible? Si solo un quemador parece tener poca potencia, ¿es necesario limpiar el orificio o el quemador? ¿Está bajo el suministro o la presión de gas?

Instrucciones de cocción

ADVERTENCIA

No deje la parrilla sin supervisión.
Su parrilla se calentará mucho. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras la usa. No toque las superficies de cocción, la carcasa, la tapa ni ninguna otra pieza de la parrilla mientras esté en funcionamiento o hasta que se haya enfriado después de usarla. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones corporales graves.

Quema

Antes de cocinar en su parrilla de gas por primera vez, conviene quemarla para eliminar cualquier olor o materia extraña. Simplemente encienda los quemadores, baje la tapa y use la parrilla a potencia ALTA durante 3 a 5 minutos.

Temperaturas de cocción:

Ajuste alto: Use este ajuste solo para calentar rápidamente, sellar filetes o chuletas y quemar los residuos de comida de la parrilla una vez finalizada la cocción. Nunca use el ajuste alto para cocciones prolongadas. Ajustes medio-bajos: La mayoría de las recetas especifican ajustes medio-bajos, incluyendo ahumado, asado y cortes magros como pescado.

NOTA: Los ajustes de temperatura variarán según la temperatura y la cantidad de viento fuera de su hogar.

Cocción directa:

El método de cocción directa se puede usar con las rejillas de cocción incluidas y los alimentos colocados directamente sobre los quemadores encendidos de la parrilla. Para cocinar directamente, la tapa de la parrilla debe estar levantada. Este método es ideal para sellar y siempre que se desee que la carne, las aves o el pescado tengan un sabor a barbacoa. Freír y ahumar también se cocinan mejor de esta manera, ya que requieren calor

ADVERTENCIA

No cubra la parte inferior de la carcasa de la parrilla con papel de aluminio, arena o cualquier sustancia que restrinja el flujo de grasa hacia la bandeja de grasa.
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o

explosión que podría causar lesiones corporales graves, muerte o daños a la propiedad.

Cocción indirecta:

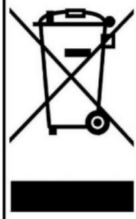
Para cocinar indirectamente, los alimentos deben colocarse a la izquierda o derecha de la parrilla, con el quemador encendido en el lado opuesto. La cocción indirecta debe realizarse con la tapa cerrada.

Brotes

Las grasas y los jugos que gotean de los alimentos asados pueden provocar llamaradas.
Dado que estas confieren un sabor y un color distintivos a los alimentos cocinados a fuego vivo, deben tolerarse hasta cierto punto. Sin embargo, una llamarada incontrolada puede arruinar una comida.

PRECAUCIÓN

Para evitar daños a los quemadores adyacentes, el protector térmico de la caja de fuego debe estar insertado de forma segura en su lugar cuando se opera el quemador de sellado.

Correct Disposal of this product	
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.	

Fabricante: Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Ltd.

Dirección: No. 236 Shanhe Road Lijin High-tech Industrial Area Huzhen Town, condado de Jinyun, ciudad de Lishui, Zhejiang 323000 China.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD, NSW 2122, Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

REPRESENTANTE DEL REINO UNIDO

YH CONSULTING LIMITADA.

C/O YH Consulting Limited Oficina 147,
Casa Centurión, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

Representante de la CE

E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Fráncfort del Meno.

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Grille gazowe wolnostojące

Model:EQC53ACJC3

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Model: EQT42CCS

To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i upewnij się, że grill gazowy jest prawidłowo zmontowany, zainstalowany i konserwowany. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia i/lub uszkodzenie mienia. Ten grill gazowy jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz i nie jest przeznaczony do montażu w pojazdach rekreacyjnych ani na łodziach.

Uwaga dla instalatora

Po dostarczeniu i/lub instalacji należy przekazać klientowi niniejszą instrukcję obsługi.

Uwaga dla konsumenta

Zachowaj tę instrukcję obsługi w dogodnym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Jeśli urządzenie do gotowania na gazie na zewnątrz nie jest używane, należy wyłączyć dopływ gazu przy butli(-ach) zasilającej(-ych).
Przechowywanie zewnętrznego urządzenia do gotowania na gazie w pomieszczeniu jest dozwolone wyłącznie po odłączeniu butli
i wyjęciu jej z zewnętrznego urządzenia do gotowania na gazie (poprzez obrócenie pokrętła w kierunku przeciwnym do
ruchu wskazówek zegara do momentu poluzowania).
Butle należy przechowywać na zewnątrz, poza zasięgiem dzieci. Nie wolno ich przechowywać w budynku, garażu ani innym zamkniętym
pomieszczeniu.

OSTRZEŻENIE

1.

Produkty spalania powstające podczas stosowania tego produktu zawierają substancje chemiczne, o których władze stanu Kalifornia wiedzą, że mogą powodować raka, wady wrodzone lub inne uszkodzenia układu rozrodczego.

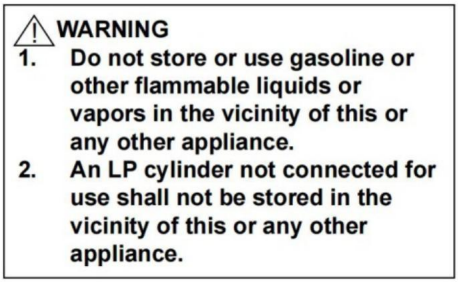
2.

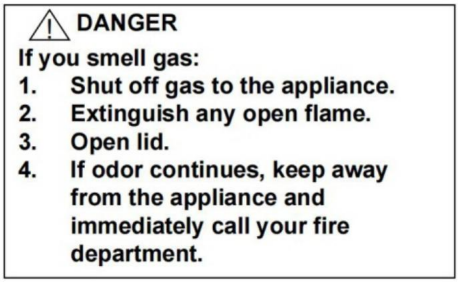
Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, co może spowodować poważne obrażenia ciała, śmierć lub uszkodzenie mienia.

3.

Grill będzie bardzo gorący. Nigdy nie pochylaj się nad powierzchnią grillowania podczas używania grilla. Nie dotykaj powierzchni grillowania, obudowy grilla, pokrywy ani żadnych innych części grilla podczas pracy grilla ani do momentu, aż grill gazowy ostygnie po użyciu.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.





ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Należy używać zbiornika gazu OPD wyposażonego w urządzenie zapobiegające przepełnieniu.

Ta funkcja bezpieczeństwa zapobiega przepełnieniu zbiornika, co mogłoby spowodować nieprawidłowe działanie zbiornika z gazem LPG, regulatora i/lub grilla.

Zbiornik na gaz LPG musi być skonstruowany i oznaczony zgodnie ze specyfikacjami Departamentu Transportu USA (DOT). W Kanadzie zbiornik na gaz LPG musi spełniać normę krajową Kanady, CAN CSA – B339 dotyczącą butli, kul i rur do transportu towarów niebezpiecznych. ,

Zamawiać .

1. Zbiornik gazu LPG musi być wyposażony w zawór odcinający, kończący się na wylocie zaworu zbiornika zasilającego gazem LPG, który jest kompatybilny z urządzeniem przyłączeniowym zbiornika typu 1. Zbiornik gazu LPG musi być również wyposażony w zawór bezpieczeństwa, który ma bezpośrednie połączenie z przestrzenią parową zbiornika.

2. Zawsze przechowuj zbiorniki z gazem LPG w pozycji pionowej. System zasilania zbiornika musi umożliwiać odprowadzenie oparów.

3. Zbiornik na gaz LPG musi być wyposażony w kołnierz chroniący zawór zbiornika.

Prawidłowe umiejscowienie i odstęp od grilla. To urządzenie gazowe do gotowania na świeżym powietrzu może być używane wyłącznie na zewnątrz i nie powinno być używane w budynku, garażu ani żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu. Należy zachować odległość co najmniej 9,5 cm (3-6 cali) od tylnej i bocznej powierzchni palnej. Grilla gazowego nie należy używać pod palnymi konstrukcjami. Nie należy blokować przepływu powietrza.

powietrze wokół obudowy grilla gazowego.

• Nie instaluj tego grilla gazowego na zewnątrz w pojazdach rekreacyjnych ani na łodziach. • Utrzymuj miejsce grilla gazowego na zewnątrz w czystości i bez materiałów łatwopalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy. • Nie blokuj przepływu powietrza do spalania i wentylacji. Sprawdzaj to za każdym razem.

czas przed użyciem grilla. • Nigdy nie podłączaj nieregulowanego zbiornika z gazem płynnym (LPG) do grilla gazowego. Zespół regulatora gazu dostarczony wraz z grillem gazowym jest wyregulowany tak, aby ciśnienie wylotowe wynosiło 11" słupa wody (WC) w przypadku podłączenia do zbiornika z gazem płynnym (LPG). • Używaj wyłącznie regulatora i węża dostarczonego wraz z grillem gazowym.

Zamienne regulatory i zespoły węży muszą odpowiadać specyfikacjom podanym w niniejszym dokumencie. podręcznik.

• Zleć napełnianie zbiorników LPG renomowanym dystrybutorom gazu propan-butan i każdorazowo przeprowadzaj kontrolę wizualną i ponowną certyfikację. 1) Nie przechowuj zapasowej butli z gazem propan-butan pod urządzeniem ani w jego pobliżu; 2) Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80 procent; 3) Jeśli instrukcje podane w punktach (1) i (2) nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru, w wyniku którego może dojść do śmierci lub poważnych obrażeń.

zdarzać się.

• Zawsze przechowuj zbiornik LPG w pozycji pionowej. • Nie dopuść
do przegrzania zbiornika z gazem płynnym (LPG). • Nigdy nie przechowuj
zbiorników z gazem płynnym (LPG) w pomieszczeniach. Jeśli przechowujesz grill gazowy w garażu lub innym pomieszczeniu zamkniętym, pamiętaj o odłączeniu butli z gazem płynnym (LPG) i bezpiecznym przechowywaniu jej na zewnątrz. •
Załóż osłonę przeciwpyłową na wylot zaworu butli, gdy butla nie jest używana.
Na wylocie zaworu butli należy instalować wyłącznie zaślepkę przeciwpyłową dołączoną do zaworu butli.
Inne rodzaje zaślepek lub korków mogą powodować wyciek.
propan. •
Zbiorniki z gazem płynnym (LPG) należy przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, poza zasięgiem dzieci. Odłączonych zbiorników z gazem płynnym (LPG) nie wolno przechowywać w budynku, garażu ani żadnym
innym zamkniętym pomieszczeniu. • Gdy grill gazowy nie jest używany, należy zakręcić dopływ gazu do zbiornika z gazem płynnym (LPG).

• Regulator ciśnienia i zespół węża należy sprawdzić przed każdym użyciem grilla. W przypadku nadmiernego ścierania lub zużycia albo przecięcia węża, należy go wymienić przed ponownym użyciem grilla. Zamienne regulatory ciśnienia i zespoły węży powinny być zgodne ze specyfikacją producenta urządzenia.

• Nigdy nie rozpalaj grilla gazowego przy zamkniętej pokrywie lub przed sprawdzeniem, czy rurki palnika są całkowicie osadzone nad otworami zaworów gazowych. • Trzymaj wąż
regulatora gazu z dala od gorących powierzchni grilla i kapiący tłuszcz.
Unikaj niepotrzebnego skręcania węża. Przed każdym użyciem sprawdź wzrokowo wąż pod kątem przecięć, pęknięć, nadmiernego zużycia lub innych uszkodzeń. Jeśli wąż wydaje się uszkodzony, nie używaj grilla gazowego. • Nigdy nie pozwalaj
dzieciom obsługiwać grilla. • Nieprzestrzeganie powyższych
instrukcji może doprowadzić do pożaru, który może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

Silny zapach gazu lub syczenie gazu wskazują na poważny problem z grillem gazowym lub zbiornikiem gazu LPG. Niewykonanie natychmiast poniższych kroków może spowodować pożar lub wybuch, co może spowodować poważne obrażenia ciała, śmierć lub uszkodzenie mienia. • Odetnij dopływ gazu do grilla gazowego.

• Obróć pokrętła sterujące do pozycji WYŁĄCZONE.
• Zgaś płomienie odpowiednią gaśnicą. • Otwórz pokrywę
grilla. • Odejdź od
zbiornika z gazem LPG. • Nie próbuj
samodzielnie naprawiać problemu. • Jeśli
zapach utrzymuje się lub pożar jest nieunikniony, wezwij straż pożarną. Nie dzwoń w pobliżu zbiornika z gazem LPG, ponieważ telefon jest urządzeniem elektrycznym i może spowodować iskrę, która może doprowadzić do pożaru i/lub wybuchu.
UWAGA: Normalny przepływ gazu przez reduktor i zespół węża może powodować buczenie. Cichy dźwięk jest całkowicie normalny i nie będzie zakłócał działania grilla. Jeśli buczenie jest głośne i nadmierne, może być konieczne odpowietrzenie przewodu gazowego lub zresetowanie regulatora nadmiarowego przepływu gazu. Tę procedurę odpowietrzania należy przeprowadzać za każdym razem, gdy do grilla podłączany jest nowy zbiornik gazu LPG.

UWAGA: Uważaj na Flash-Back

UWAGA: Pająki i małe owady czasami tkają sieci lub budują gniazda w rurach palników grilla podczas transportu i magazynowania. Sieci te mogą prowadzić do zablokowania przepływu gazu, co może doprowadzić do pożaru wewnątrz i wokół rur palników. Ten rodzaj pożaru znany jest jako „powrót płomienia" i może spowodować poważne uszkodzenie grilla oraz stworzyć niebezpieczne warunki pracy dla użytkownika.

Chociaż zatkana rura palnika nie jest jedyną przyczyną „WSTECZNEGO PŁOMIENIA", to jest ona najczęstsza przyczyna.

Aby zmniejszyć ryzyko „powrotu płomienia", należy czyścić rury palnika przed montażem grilla oraz co najmniej raz w miesiącu późnym latem lub wczesną jesienią, kiedy pająki są najbardziej aktywne. Czyszczenie rur palnika należy również wykonać, jeśli grill nie był używany przez dłuższy czas.

Zobacz Czyszczenie rurek palnika i portów.

UWAGA: Uważaj na Flash-Back

Przed każdym użyciem należy wizualnie sprawdzić płomienie palnika. Płomienie powinny wyglądać jak na zdjęciu. Jeśli nie, należy zapoznać się z procedurą czyszczenia rur i portów palnika, patrz strona 27 niniejszej instrukcji.

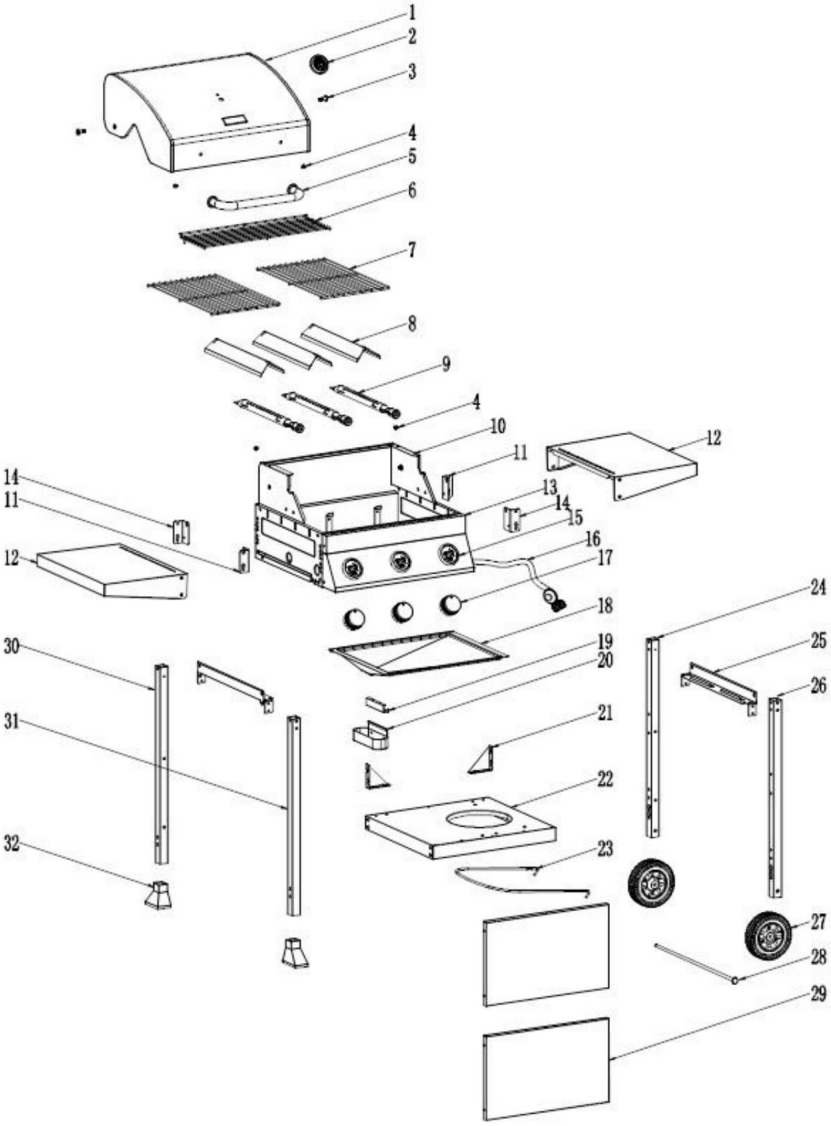
W przypadku konieczności podłączenia grilla do źródła gazu, należy zastosować giętki łącznik węża zgodny z obowiązującą normą dotyczącą węży kompozytowych elastomerowych i złączek do przesyłu propanu i gazu ziemnego, CAN/CGA-8.1 lub normą dotyczącą węży termoplastycznych i złączek do przesyłu propanu i gazu ziemnego, CAN1-8.3.

OSTRZEŻENIE

1. Utrzymywanie otworów wentylacyjnych obudowy cylindra w czystości i bez zanieczyszczeń.

Z pieca 2 obserwujemy płomień palący się przez otwór obserwacyjny w stanie ustalonym.

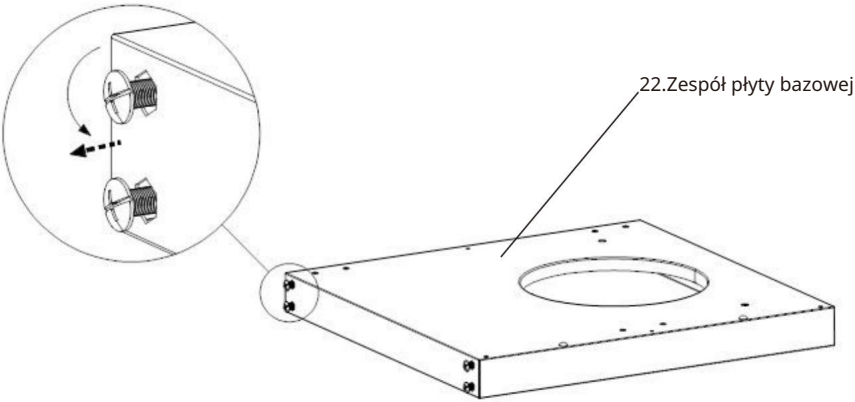
2. Pająki i owady mogą zagnieździć się w palnikach grilla i zakłócić przepływ gazu. To bardzo niebezpieczne zjawisko może spowodować pożar za panelem zaworów, uszkadzając grill i czyniąc go niebezpiecznym w użytkowaniu. Grill należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
4
10
11
12
14
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

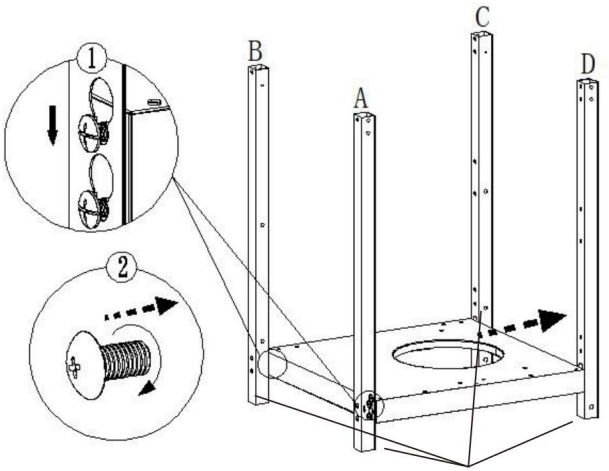
A	B	C	D	E
*2	*12	*26	*4	*1

Nie.	Nazwa części	Ilość	Nr	Nazwa części	Ilość
1	Zespół pokrywy górnej			Tacka olejowa 1	19 1
2	Termometr			Wspornik tacy olejowej 2	20 1
3	Zawias pokrywy górnej			Zespół tacy olejowej Trójkąt	1
4	podkładki silikonowe	4	21	nadwozia Nawias	2
5	Rura uchwytu pokrywy górnej 1	22	Zespół płyty podstawy 1		
6	Siatka zatrzymująca ciepło	1	23	Mocowanie butli gazowych Pasek	1
7	Siatka do grilla	2	24	-nożna rura C	1
8	Talerz rozdzielający płomienie	3	25	Łączenie ciała Płyta	2
	Zespół 9 palników	3	26	Rura nożna D	1
10	Zespół korpusu pieca	1	27	150-Duże koło	2
11	Uchwyt rury bocznej pieca A	2	28	Drążek łączący koła	1
12	składanych stolików bocznych	2	29	Płyta przednia nadwozia	2
13	Zespół panelu sterowania	1	30	Rura nogi B	1
14	Uchwyt rury bocznej pieca B	2	31	Rurka nożna A	1
	Podstawa mocująca z 15 pokrętłami	3	32	Podkładka pod stopy	2
16	Regulator ciśnienia Montaż	1			
17	Zespół pokręteł	3			

STEP1

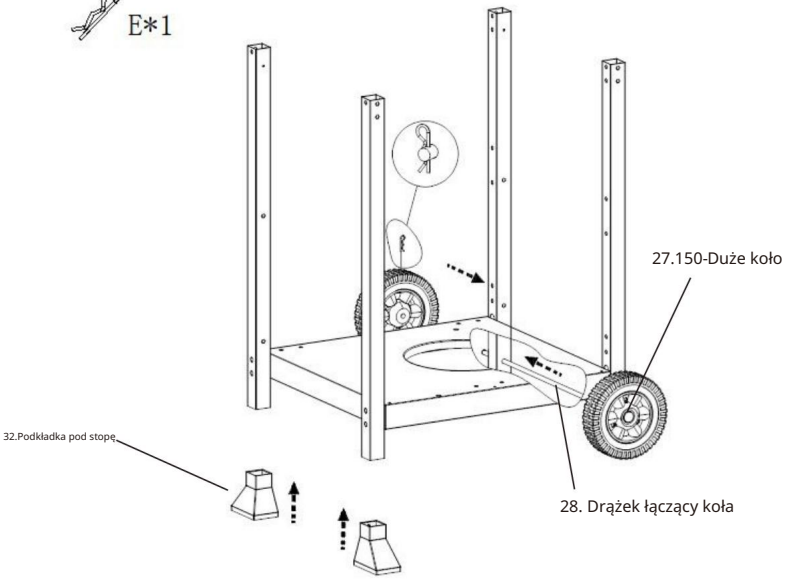


STEP2

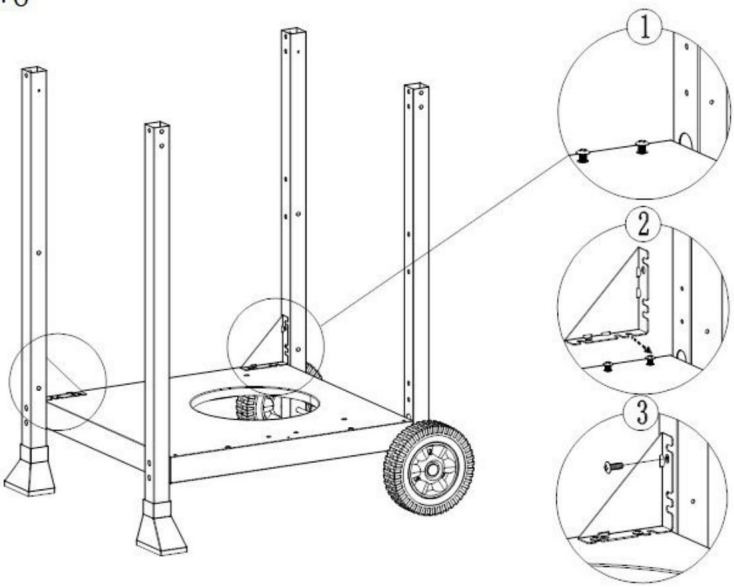


24\26\30\31.Rura na nogę A\B\C\D

STEP3



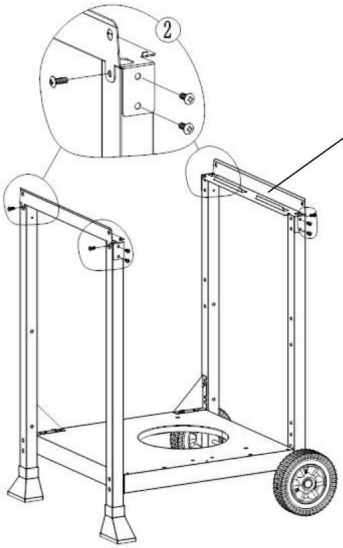
STEP4



21. Wspornik trójkąta ciała

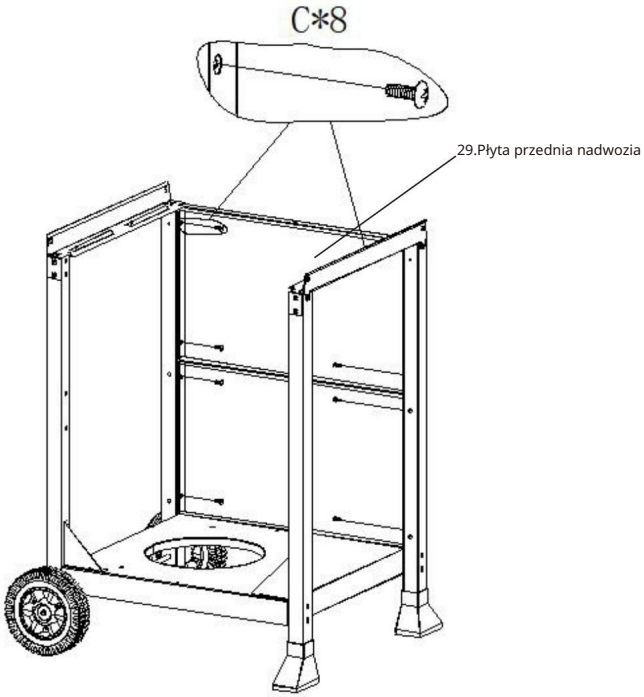
STEP5

C*12

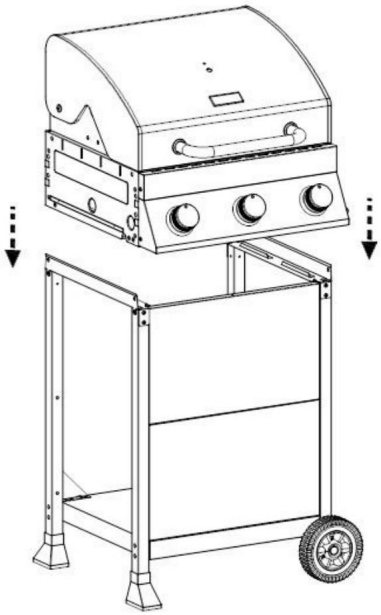


STEP6

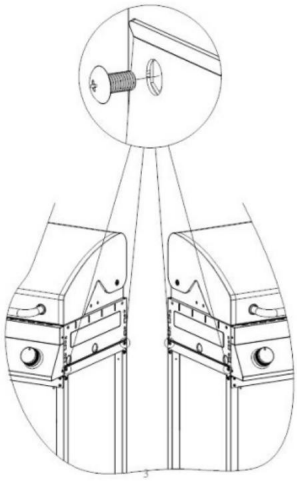
C*8



STEP7

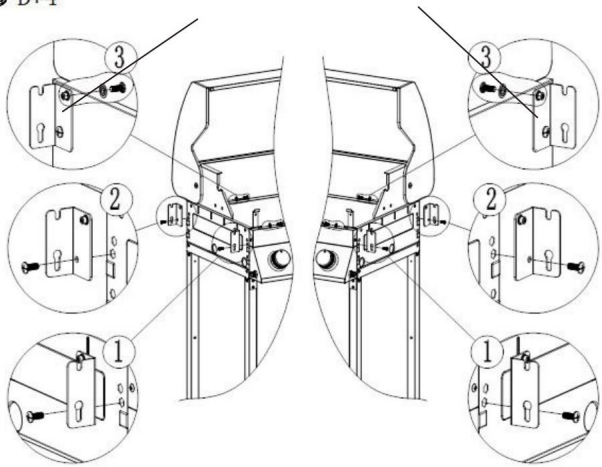


STEP8



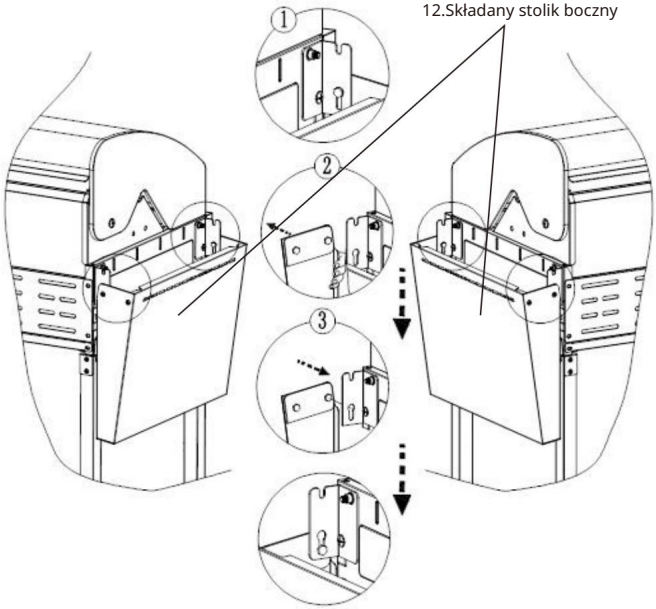
STEP9

11/14.Wspornik rury bocznej pieca A/B

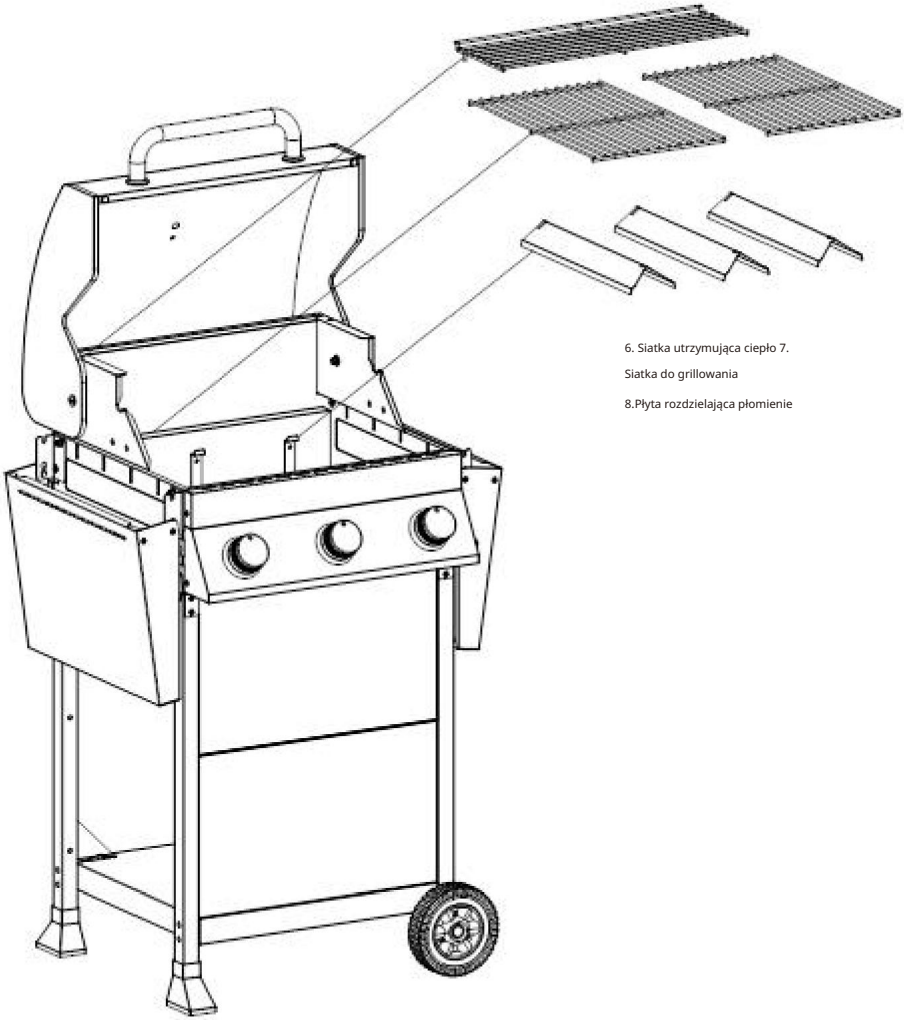


STEP10

12.Składany stolik boczny



STEP11

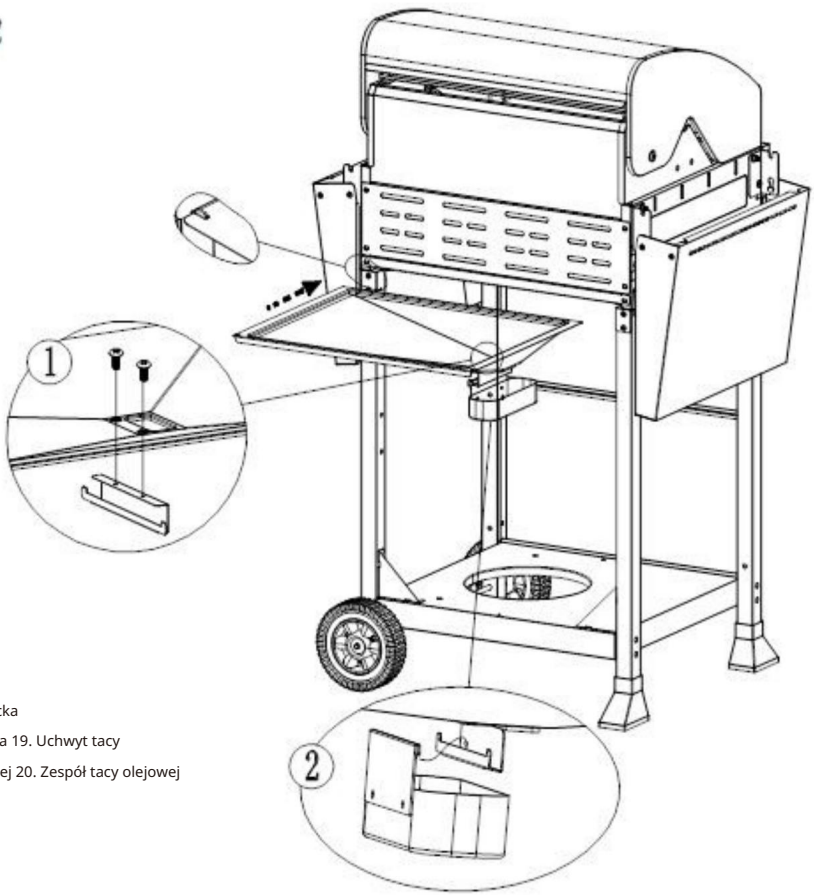


6. Siatka utrzymująca ciepło 7. Siatka do grillowania

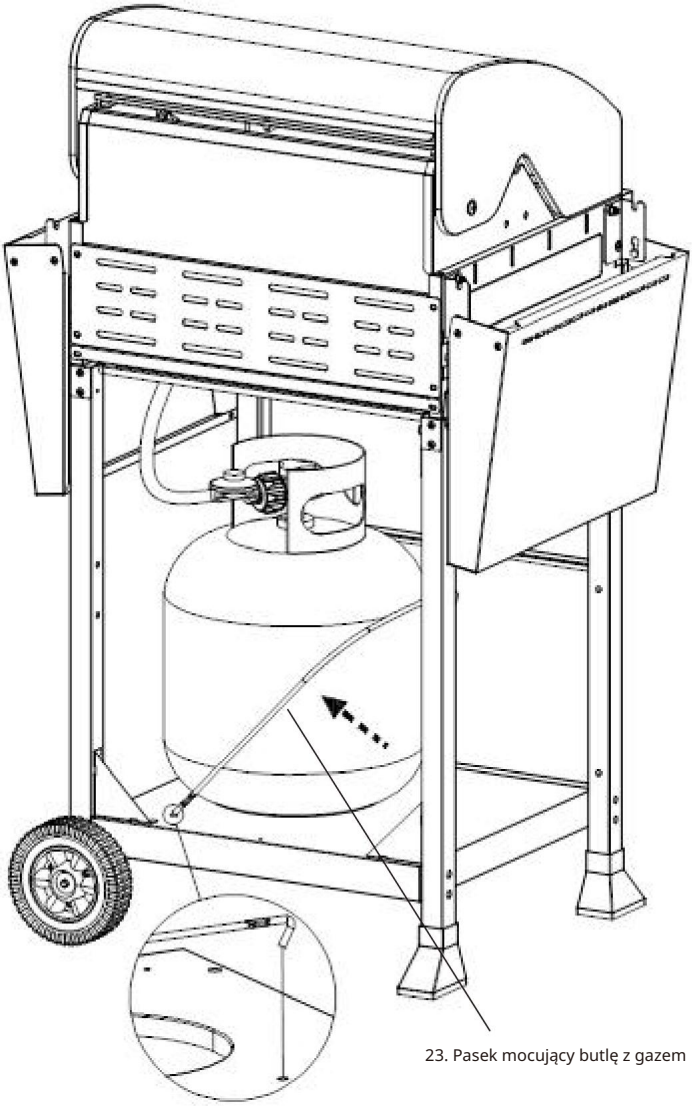
8.Płyta rozdzielająca płomienie

STEP12

A*2

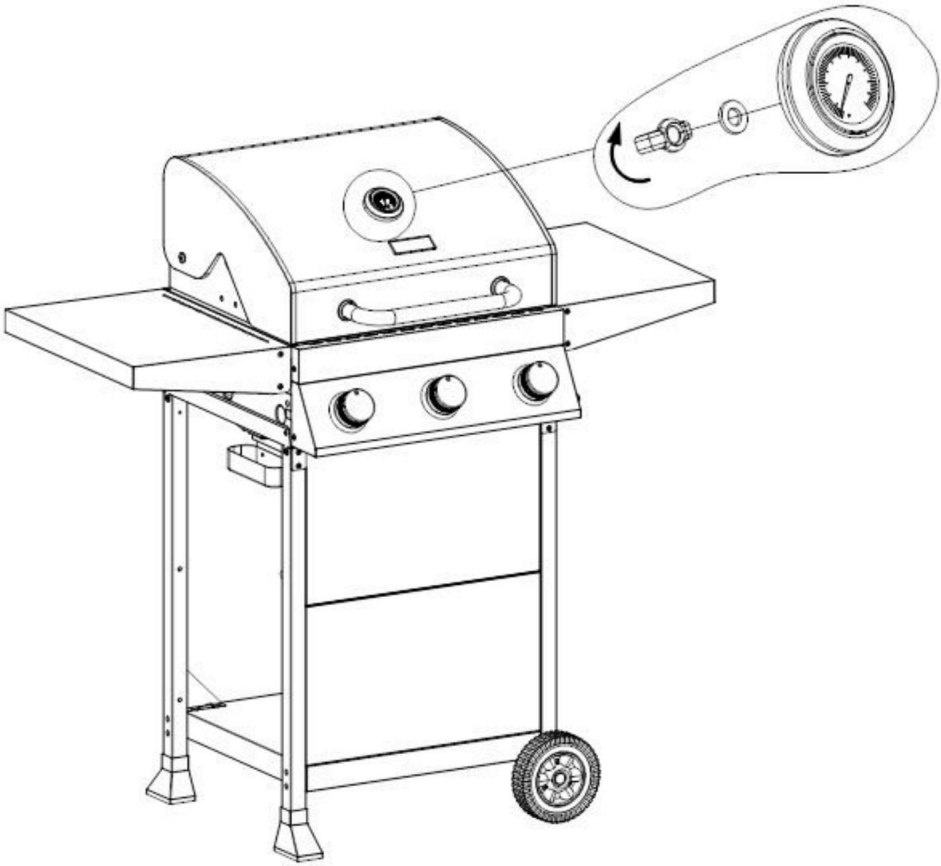


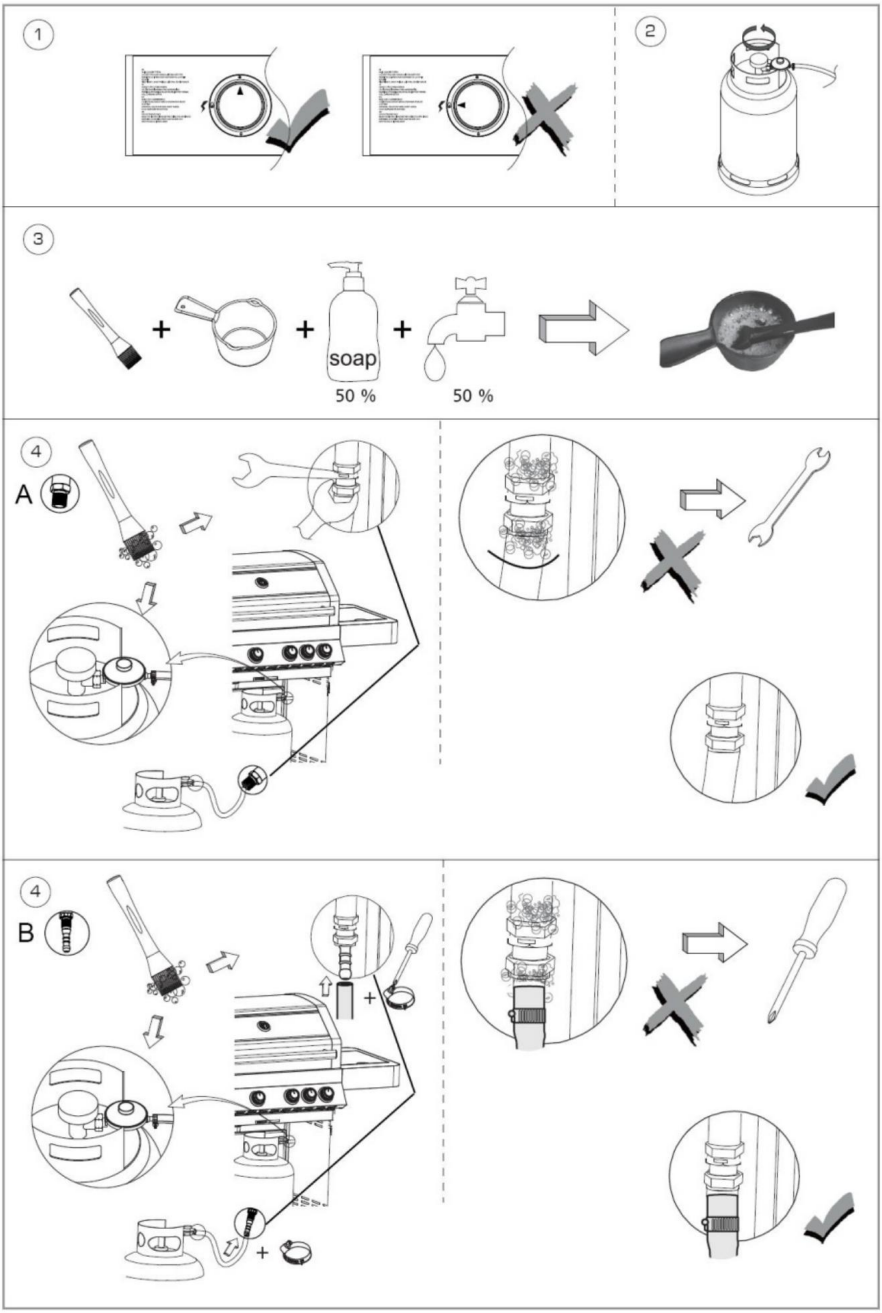
18. Tacka olejowa 19. Uchwyt tacy olejowej 20. Zespół tacy olejowej



23. Pasek mocujący butlę z gazem

STEP14




1
2
3
soap
50 %
50 %
4
A
4
B

Sprawdzanie szczelności gazu płynnego

(LPG) Przed użyciem urządzenia do gotowania na zewnątrz sprawdź wąż. W przypadku znacznego zużycia lub przetarcia, albo przecięcia węża, należy go wymienić przed uruchomieniem urządzenia do gotowania na zewnątrz.

Wymień zespół węża zgodnie ze wskazówkami producenta.

1. Przygotuj roztwór łagodnego mydła w proporcjach 50/50 (mydło/

woda). 2. Otwórz

drzwiczki. 3. Obróć pokrętła sterujące do pozycji całkowicie wyłączonej (OFF); następnie włącz gaz w zbiorniku zasilającym.

4. Nanieść roztwór mydła czystym pędzlem na wszystkie przyłącza gazowe. Patrz poniżej.

Jeśli w roztworze pojawią się rosnące pęcherzyki powietrza, połączenia nie są odpowiednio uszczelnione.

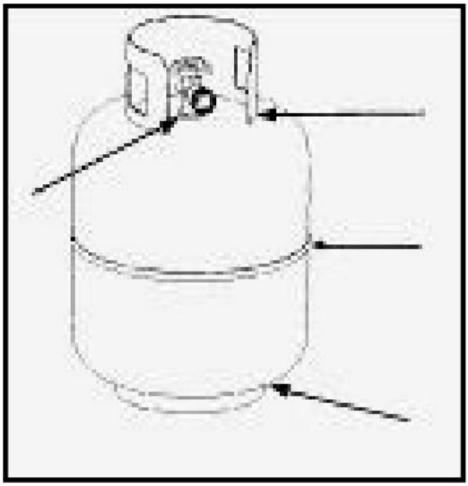
Sprawdź każde złącze i w razie potrzeby dokręć lub napraw.

Kontrola szczelności przyłącza gazowego

5. W przypadku nieszczelności w złączu gazowym, której nie można naprawić, zakręć gaz w zbiorniku zasilającym i odłącz przewód paliwowy od grilla. 6. Nałóż również

roztwór mydła na szwy zbiornika. Patrz poniżej. Jeśli pojawią się rosnące bąbelki, zamknij zbiornik i nie używaj go ani nie przenoś! Skontaktuj się z dostawcą gazu płynnego (LPG) lub strażą pożarną w celu uzyskania pomocy.

Kontrola szczelności zbiornika paliwa



INSTRUKCJA ROZPALANIA GRILLA

Instrukcja rozpalania grilla na głównych palnikach 1. Nie pal podczas rozpalania grilla lub sprawdzania podłączenia dopływu gazu.

2. Upewnij się, że zbiornik gazu LPG jest odpowiednio pełny.

3. Upewnij się, że wszystkie połączenia gazowe są solidnie dokręcone.

4. Włącz dopływ gazu. 5. Otwórz

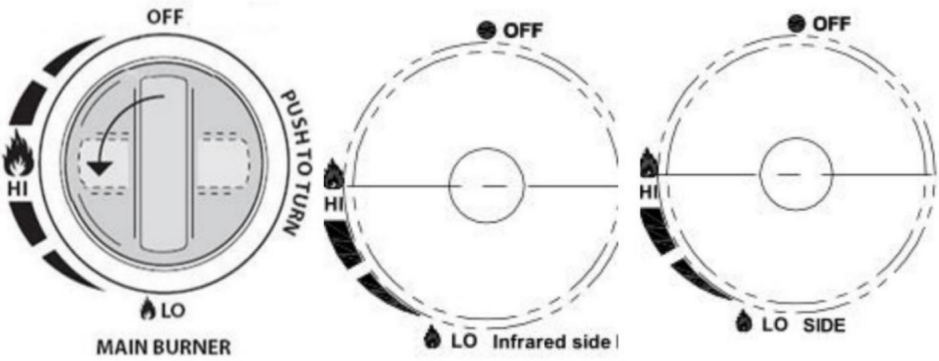
główną pokrywę grilla i pokrywę palnika bocznego.

6. Naciśnij i obróć pokrętło dowolnego palnika głównego do pozycji IGNITE/HI, jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zapłonu elektronicznego przez 3 do 5 sekund, aby zapalić palnik.

7. Aby zapalić dodatkowe palniki, naciśnij i obróć pokrętło (pokrętła) palnika (palników) do pozycji IGNITE/HI (zapłon/wysoka moc). Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zapłonu elektronicznego przez 3 do 5 sekund, aby zapalić palnik. Ustaw pokrętło (pokrętła) na żądane ustawienie.

8. Jeśli palnik nie zapali się po 5 sekundach, obróć pokrętło do pozycji WYŁ. Wyłącz gaz w zbiorniku LPG i odczekaj 5 minut, aż gaz się ulotni. Następnie włącz gaz w zbiorniku i powtórz krok 6.

9. Jeśli palnik nadal się nie zapala, zapoznaj się z sekcjami „Rozpalanie palnika” i „Jeśli grill nadal się nie zapala” na następnej stronie.



OSTRZEŻENIE

Nieotwarcie pokrywy grilla podczas rozpalania może spowodować pożar lub wybuch, co może spowodować poważne obrażenia ciała, śmierć lub uszkodzenie mienia.

KORZYSTANIE Z PALNIKA BOCZNEGO

Przed włączeniem gazu należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz. W przypadku śladów przecięć, zużycia lub otarć należy go wymienić przed użyciem. Nie należy używać palnika bocznego, jeśli wyczuwalny jest zapach gazu.

OSTRZEŻENIE: Podczas zapalania palnika należy zawsze trzymać twarz i ciało jak najdalej od palnika.

INSTRUKCJA ROZPALANIA PALNIKA BOCZNEGO

1. Otwórz całkowicie pokrywę palnika bocznego.

2. Naciśnij i obróć pokrętło palnika bocznego do pozycji IGNITE/HI. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zapłonu elektronicznego przez 3 do 5 sekund, aby zapalić palnik.

3. Jeśli palnik boczny nie zapali się po 5 sekundach, obróć pokrętło do pozycji WYŁ. Wyłącz gaz w zbiorniku LPG i odczekaj 5 minut, aż gaz się ulotni. Następnie włącz gaz w zbiorniku i powtórz krok 2.

4. Jeśli palnik nadal się nie zapala, zapoznaj się z sekcjami „Rozpalanie palnika” i „Jeśli grill nadal się nie zapala” na następnej stronie.

OSTRZEŻENIE:

Nigdy nie pochylaj się nad powierzchnią grilla podczas rozpalania grilla gazowego. Zachowaj bezpieczną odległość twarzy i ciała (co najmniej 45 cm) od powierzchni rusztu podczas rozpalania grilla zapałką.

Ręczne rozpalanie grilla za pomocą zapałek

1. Weź ręczny rozpałkę. 2. Włóż
zapałkę do rozpałki.
3. Wykonaj kroki od 1 do 5 procedury podstawowego oświetlenia.
4. Zapal zapałkę i wyciągnij patyczek zapalający nad powierzchnię rusztu.
5. Obróć pokrętło sterujące do pozycji HI, aby zwolnić gaz. Palnik powinien zapalić się natychmiast.

OSTRZEŻENIE W

przypadku wystąpienia pożaru typu „FLASH-BACK" w/lub wokół rur palnika, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, który może spowodować poważne obrażenia ciała, śmierć lub uszkodzenie mienia.

• Odetnij dopływ gazu do
grilla gazowego. • Obróć pokrętła sterujące do
pozycji OFF (wyłączone). • Zgaś płomień odpowiednią
gaśnicą. • Otwórz pokrywę grilla. • Po ostygnięciu grilla wyczyść
rury palnika i palniki
zgodnie z instrukcją czyszczenia.

Jeśli grill nadal się nie zapala : 1. Sprawdź

dopływ gazu i połączenia pod kątem szczelności. Sprawdź, czy wszystkie przewody są dobrze podłączone.
połączenia są bezpieczne.

2. Powtórz podstawową procedurę rozpalania. Jeśli grill nadal nie działa, wyłącz gaz u źródła, przekręć pokrętła sterujące do pozycji OFF, a następnie sprawdź następujące elementy: • Niewłaściwe ustawienie rur palnika nad otworami . Rozwiązanie: Zmień położenie rur palnika nad otworami. • Przeszkoda w przewodzie gazowym. Rozwiązanie: Odłącz przewód paliwowy od grilla. Nie pal! Otwórz dopływ gazu na 1 sekundę, aby usunąć wszelkie przeszkody z przewodu paliwowego. Zamknij dopływ gazu u źródła i podłącz ponownie przewód paliwowy do grilla. • Zatkany otwór Rozwiązanie: Wyjmij palniki z grilla, ostrożnie unieś każdy palnik do góry i z dala od otworu zaworu gazowego. Wyjmij otwór z zaworu gazowego i delikatnie usuń wszelkie przeszkody cienkim drutem. Następnie ponownie zamontuj wszystkie otwory, palniki i elementy do gotowania.

3. W przypadku podejrzenia zablokowania zaworów gazowych, należy wezwać serwis. 4. Jeśli grill nadal się nie zapala, konieczne może być odpowietrzenie przewodu gazowego lub zresetowanie regulatora nadmiaru gazu. Uwaga: Tę procedurę należy wykonać za każdym razem, gdy do grilla podłączany jest nowy zbiornik gazu LPG.
Aby odpowietrzyć przewód gazowy i/lub zresetować urządzenie zabezpieczające przed nadmiernym przepływem gazu: • Obróć pokrętło sterujące do pozycji WYŁĄCZONE.
• Zamknij dopływ gazu przy zaworze zbiornika. • Odłącz regulator od zbiornika gazu LPG. • Pozostaw urządzenie na 5 minut.
• Podłącz ponownie regulator do butli z gazem LPG. • Powoli odkręć zawór butli, aż do otwarcia w ¼ do ½. • Otwórz pokrywę grilla. • Ustaw pokrętła sterujące w pozycji WYŁ. Naciśnij i obróć dowolne pokrętło sterujące w pozycję WYSOKIEJ MOCY.
• Obróć pokrętła sterujące w pozycję WYSOKIEJ MOCY, aż wszystkie palniki się zapalą.
• Możesz zacząć używać grilla 5. Jeśli wykonano wszystkie kontrole i korekty, a nadal masz pytania dotyczące obsługi grilla gazowego, zadzwoń do Działu Obsługi Klienta.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, zaleca się następującą pielęgnację i konserwację.

Czyszczenie rusztów do gotowania:

Zalecamy mycie rusztów w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego mydła. Do czyszczenia rusztów można użyć myjki lub miękkiej szczoteczki.

Czyszczenie dyfuzorów ciepła.

Okresowo należy myć dyfuzory ciepła w roztworze mydła i ciepłej wody. Do usuwania uporczywych, przypalonych pozostałości po gotowaniu należy użyć miękkiej szczoteczki. Dyfuzory ciepła powinny być suche przed ponownym montażem.

Czyszczenie tacki na tłuszcz.

Tackę na tłuszcz należy regularnie opróżniać i przecierać, a następnie myć w roztworze ciepłej wody z łagodnym detergentem. Na dnie tacki można umieścić niewielką ilość piasku lub żwirku dla kotów, aby wchłonąć tłuszcz. Regularnie sprawdzaj tackę na tłuszcz i nie dopuść do gromadzenia się nadmiaru tłuszczu i jego wyciekania.

Roczne czyszczenie wnętrza grilla Opalanie

grilla po każdym użyciu sprawi, że będzie on gotowy do następnego użycia.

Jednak raz w roku należy dokładnie wyczyścić cały grill, aby utrzymać go w doskonałym stanie technicznym. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

1. Ustaw wszystkie zawory palnika w pozycji całkowicie wyłączonej.
2. Obrócić zawór zbiornika gazu LPG do pozycji całkowicie zamkniętej.
3. Odłącz wąż gazu płynnego i zespół regulatora od grilla gazowego. Sprawdź, czy nie ma uszkodzeń i w razie potrzeby wymień część zamienną o numerze producenta podanym na liście części.

4. Wyjmij i wyczyść rozpraszacze ciepła, ruszty do gotowania i palniki grilla.
5. Przykryj każdy otwór zaworu gazowego folią aluminiową.
6. Wyszczotkuj wnętrze i spód grilla szczotką nylonową i umyj łagodnym roztworem mydła i ciepłej wody. Dokładnie wypłucz i pozostaw do wyschnięcia.
7. Zdejmij folię aluminiową, a następnie zamontuj ponownie rozpraszacze ciepła i ruszty do gotowania.
8. Podłącz ponownie źródło gazu i sprawdź, czy płomień palnika działa prawidłowo.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

• Zalecamy mycie grilla przy użyciu łagodnego mydła i ciepłej wody.

Do tego procesu możesz użyć ściereczki lub gąbki. Nie używaj środków ściernych ani szczotki, które mogłyby zedrzeć powłokę podczas czyszczenia.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej •

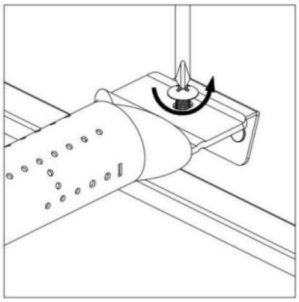
Warunki atmosferyczne i ekstremalne temperatury mogą powodować brązowienie zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej. Oleje maszynowe używane w procesie produkcji stali nierdzewnej również mogą powodować ten kolor. Do polerowania powierzchni grilla ze stali nierdzewnej należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej. Nigdy nie należy używać ściernych środków czyszczących ani szorowarek, ponieważ mogą one zarysować i uszkodzić grill.

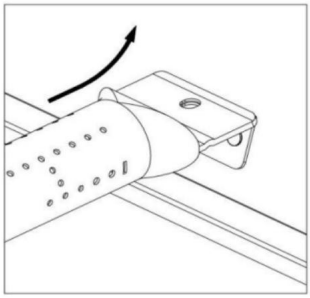
Czyszczenie rur palnika i otworów palnika Aby zmniejszyć ryzyko wystąpienia „powrotu płomienia", należy wykonać poniższą procedurę przynajmniej raz w miesiącu późnym latem lub wczesną jesienią, gdy pająki są najbardziej aktywne lub gdy grill nie był używany przez pewien czas.

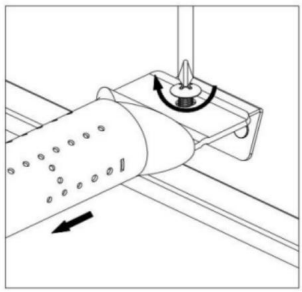
1. Przekręć wszystkie zawory palników i zawór zbiornika gazu do pozycji wyłączonej.
2. Odłącz zespół regulatora gazu LPG od grilla gazowego.
3. Zdejmij z grilla ruszt, rozpraszacze ciepła i tackę na tłuszcz.
4. Wyjmij śruby z dolnej części każdego palnika i podnieś palniki w górę i z dala od otworu zaworu gazowego.
5. Za pomocą wygiętego sztywnego drutu w kształcie haka , wąż sprężonego powietrza lub szczotka do butelek, uruchom przewlecz go przez rurę palnika i do środka kilka razy, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia.
6. Wymień palniki, patrz ilustracja poniżej.

Krok 1. Umieść palnik na otworze.

Krok 2. Przymocuj główny palnik do tylnej ściany paleniska za pomocą 2 śrub.







OSTRZEŻENIE:

Położenie rury palnika względem otworu ma kluczowe znaczenie dla bezpieczeństwa użytkowania. Przed użyciem grilla gazowego należy sprawdzić, czy otwór znajduje się wewnątrz rury palnika. Jeśli rura palnika nie pasuje do otworu zaworu, zapalenie palnika może spowodować wybuch i/lub pożar.

Correct installation method

Wrong installation method

Bez względu na to, jaką procedurę czyszczenia palnika wybierzesz, zalecamy również wykonanie następujących kroków, aby przedłużyć żywotność palnika: 1. Za pomocą gąbki z włókna lub szczotki nylonowej wyczyść całą powierzchnię zewnętrzną każdego palnika, aż będzie wolna od resztek jedzenia i brudu.

2. Wyczyść wszystkie zatkane otwory sztywnym drutem, np. otwartym spinaczem do papieru.

3. Sprawdź każdy palnik pod kątem uszkodzeń (pęknięć lub dziur). W przypadku stwierdzenia takich uszkodzeń zamów i zamontuj nowy palnik. Po instalacji sprawdź, czy otwory zaworów gazowych są prawidłowo umieszczone w końcach rur palnika.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PRZED WEZWANIEM SERWIS

Jeśli grill nie działa prawidłowo, przed wezwaniem serwisu należy skorzystać z poniższej listy kontrolnej. Palniki należy sprawdzać co najmniej raz w roku lub natychmiast po wystąpieniu którejkolwiek z poniższych sytuacji:

Grill nie zapala się po przekręceniu pokrętła sterującego.	Sprawdź, czy zbiornik LP jest pusty Wyczyść przewody i/lub elektrodę, pocierając je alkoholem i czystym wacikiem Wytrzeć suchą szmatką. Upewnij się, że przewód jest podłączony o zespół elektrod. Czy inne palniki są włączone na urządzeniu? działać? Sprawdź, czy działają inne palniki. Jeśli tak, sprawdź, czy otwór gazowy w niesprawnym palniku nie jest zablokowany.
Bumerflameis żółto-pomarańczowy, w połączeniu z zapachem gazu	Zobacz Czyszczenie rur palnika i Porty palnika .
. Niskie ciepło z pokrętłem w pozycji „HI”	Czy wąż paliwowy jest wygięty lub załamany? Czy grill znajduje się w miejscu o dużym zapyleniu? Czy jest dostępne odpowiednie źródło gazu? Jeśli tylko jeden palnik wydaje się mieć mało gazu, to czy otwór lub palnik wymaga czyszczenia? Czy dopływ gazu lub ciśnienie gazu są niskie?

INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA

OSTRZEŻENIE

Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru.
Grill bardzo się nagrzeje. Nigdy nie pochylaj się nad powierzchnią grillowania podczas używania grilla. Nie dotykaj powierzchni grillowania, obudowy grilla, pokrywy grilla ani żadnych innych części grilla podczas pracy grilla lub do momentu jego ostygnięcia po użyciu. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała.

Wypalenie

Przed pierwszym grillowaniem na grillu gazowym należy go „wypalić", aby pozbyć się nieprzyjemnych zapachów i zanieczyszczeń. Wystarczy zapalić palniki, opuścić pokrywę i włączyć grill na ustawieniu HIGH (wysoka moc) na 3 do 5 minut.
Temperatury gotowania:
Ustawienie wysokie: Używaj tego ustawienia wyłącznie do szybkiego podgrzewania, obsmażania steków lub kotletów oraz do przypalania resztek jedzenia z grilla po zakończeniu grillowania.
Nigdy nie używaj ustawienia WYSOKIEGO do dłuższego grillowania. Ustawienia średnie do niskiego: Większość przepisów określa ustawienia średnie do niskiego, w tym do wędzenia, pieczenia na rożnie oraz grillowania chudych mięs, takich jak ryby.
UWAGA: Ustawienia temperatury będą się różnić w zależności od temperatury i siły wiatru wiejącego na zewnątrz domu.
Gotowanie
bezpośrednie. Metodę gotowania bezpośredniego można stosować z dołączonymi rusztami i potrawami umieszczonymi bezpośrednio nad rozpalonymi palnikami grilla. Gotowanie bezpośrednie wymaga podniesienia pokrywy grilla. Metoda ta jest idealna do obsmażania i zawsze, gdy chcesz, aby mięso, drób lub ryby miały smak grilla z otwartym ogniem. Smażenie w głębokim tłuszczu i wędzenie również najlepiej sprawdzają się w tej metodzie, ponieważ wymagają bezpośredniego ci

OSTRZEŻENIE

Nie wykładaj dolnej części obudowy grilla folią aluminiową, piaskiem ani żadną substancją, która mogłaby ograniczyć przepływ tłuszczu do tacki na tłuszcz.
Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar lub

wybuch mogący spowodować poważne obrażenia ciała, śmierć lub uszkodzenie mienia.

Gotowanie pośrednie :

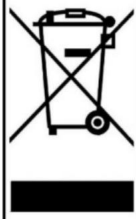
Aby gotować pośrednio, potrawę należy umieścić po lewej lub prawej stronie grilla, a palnik należy zapalić po przeciwnej stronie. Gotowanie pośrednie należy wykonywać z zamkniętą pokrywą.

Zaostrzenia

Tłuszcze i soki kapiące z grillowanej żywności mogą powodować powstawanie płomieni. Ponieważ płomienie nadają potrawom grillowanym pod przykryciem na otwartym ogniu korzystny, charakterystyczny smak i kolor, należy je tolerować do pewnego momentu. Niemniej jednak, niekontrolowane powstawanie płomieni może doprowadzić do zepsucia posiłku.

OSTROŻNOŚĆ

Aby zapobiec uszkodzeniu sąsiednich palników, osłona cieplna komory spalania musi być pewnie umieszczona na swoim miejscu podczas korzystania z palnika Searing.

Correct Disposal of this product	
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.	

Producent: Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Ltd.

Adres: nr 236 Shanhe Road Lijin Obszar przemysłowy zaawansowanych technologii Miasto Huzhen, hrabstwo Jinyun Miasto Lishui, Zhejiang 323000 Chiny.

Importowane do Australii: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

REP WIELKIEJ BRYTANII	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Biuro 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
Przedstawiciel WE	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt nad Menem.

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Staande gasgrills

Model: EQC53ACJC3

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Model: EQT42CCS

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Lees deze handleiding zorgvuldig door en zorg ervoor dat uw gasbarbecue correct is gemonteerd, geïnstalleerd en onderhouden. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig letsel en/of schade aan eigendommen. Deze gasbarbecue is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis en is niet bedoeld voor installatie in of op recreatievoertuigen of boten.

Opmerking voor de installateur

Laat deze gebruikershandleiding na levering en/of installatie bij de klant achter.

Opmerking voor de consument

Bewaar deze handleiding op een handige plaats, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen.

Als het gastoestel voor buitenkoken niet in gebruik is, moet het gas bij de gasfles(sen) worden afgesloten.
Het opbergen van een gastoestel voor buiten koken binnenshuis is alleen toegestaan als de gasfles(sen) is/zijn losgekoppeld en
verwijderd van het gastoestel voor buiten koken (door de knop tegen de klok
in te draaien totdat deze los zit).

Cilinders moeten buiten, buiten bereik van kinderen, worden bewaard en mogen niet in een gebouw, garage of een andere afgesloten
ruimte worden bewaard.

WAARSCHUWING

1.

Verbrandingsproducten die vrijkomen bij het gebruik van dit product, bevatten chemicaliën waarvan de staat Californië weet dat ze kanker, geboorteafwijkingen of andere reproductieve schade kunnen veroorzaken.

2.

Als u deze instructies niet opvolgt, kan dit leiden tot brand of een explosie. Dit kan ernstig lichamelijk letsel, de dood of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.

3.

Uw grill wordt erg heet. Leun nooit over het kookoppervlak tijdens het grillen. Raak de kookoppervlakken, de grillbehuizing, het deksel of andere grillonderdelen niet aan terwijl de grill in gebruik is, of totdat de gasgrill na gebruik is afgekoeld.

Het niet naleven van deze instructies kan ernstig lichamelijk letsel tot gevolg hebben.

⚠ WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

U moet een OPD-gastank gebruiken die is voorzien van een overvulbeveiliging.

Deze veiligheidsvoorziening voorkomt dat de tank te vol raakt, wat storingen in de LPG-tank, de regelaar en/of de grill zou kunnen veroorzaken.

De LPG-tank moet worden geconstrueerd en gemarkeerd volgens de specificaties van het Amerikaanse Ministerie van Transport (DOT). In Canada moet de LPG-tank voldoen aan de Canadese nationale norm Can CSA-B339 Cilinders, bollen en buizen voor het vervoer van , gevaarlijke goederen en

Commissie.

1. De LPG-tank moet voorzien zijn van een afsluitklep die eindigt in een uitlaat van de LPG-tankklep en die compatibel is met een Type 1-tankaansluiting. De LPG-tank moet tevens voorzien zijn van een veiligheidsventiel dat direct in verbinding staat met de dampruimte van de tank.

2. Houd LPG-tanks altijd rechtop. Het tanktoevoersysteem moet geschikt zijn voor dampafzuiging.

3. De gebruikte LPG-tank moet voorzien zijn van een kraag om de tankklep te beschermen.

Correcte plaatsing en vrije ruimte voor de barbecue: dit
gasfornuis voor buiten koken
mag alleen buitenshuis worden gebruikt en mag niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte worden gebruikt. Houd minstens 8,5 cm afstand van de achter- en zijkant van brandbare oppervlakken. Uw gasbarbecue mag niet worden gebruikt onder een brandbare constructie. Belemmer de ventilatie niet.
lucht rond de behuizing van de gasgrill.

• Installeer deze gasbarbecue niet in of op recreatievoertuigen of boten. • Houd het gebied rond de gasbarbecue vrij van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.
• Belemmer de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet. Controleer
dit bij elke gasbarbecue.
Controleer de gasdruk voordat
u de grill gebruikt. • Sluit **nooit** een ongereguleerde LPG-tank aan op uw gasgrill. De gasregelaar die bij uw gasgrill is geleverd, is afgesteld op een uitlaatdruk van 11 inch waterkolom (WC) voor aansluiting op een LPG-tank. • Gebruik alleen de regelaar en de slang die bij uw gasgrill zijn geleverd.

Vervangende regelaars en slangassemblages moeten die zijn die in deze handleiding zijn gespecificeerd.
handmatig.
• Laat uw LPG-tanks vullen door gerenommeerde propaangasleveranciers en laat ze visueel inspecteren en opnieuw certificeren telkens wanneer u vult. 1) bewaar
geen reserve-LP-gasfles onder of in de buurt van dit apparaat; 2) vul de fles nooit verder dan 80 procent vol; en 3) als de instructies in (1) en (2) niet precies worden opgevolgd, kan er brand ontstaan die de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.
voorkomen.

• Houd de LPG-tank altijd rechtop. • Laat de LPG-tank niet oververhit raken. • Bewaar LPG-tanks nooit binnenshuis. Als u de gasbarbecue in een garage of andere binnenlocatie opbergt, zorg er dan voor dat u de LPG-tank loskoppelt en deze veilig buiten opbergt. • Plaats de stofdop op de uitlaat van de gasfles wanneer de gasfles niet in gebruik is.

Installeer alleen het type stofkap op de uitlaat van de cilinderklep dat bij de cilinderklep is geleverd. Andere typen kappen of pluggen kunnen lekkage veroorzaken.
Propaan. •
LPG-tanks moeten buiten worden opgeslagen in een goed geventileerde ruimte en buiten bereik van kinderen. Losgekoppelde LPG-tanks mogen niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte worden opgeslagen. • Wanneer uw gasbarbecue niet in gebruik is, moet het gas bij de LPG-tank worden afgesloten.

• De drukregelaar en slang moeten vóór elk gebruik van de grill worden geïnspecteerd. Als er sprake is van overmatige slijtage of slijtage, of als de slang is doorgesneden, moet deze worden vervangen voordat de grill weer wordt gebruikt. Vervangende drukregelaars en slangsets moeten door de fabrikant van het apparaat worden voorgeschreven.

• Steek uw gasgrill **nooit** aan met gesloten deksel of voordat u heeft gecontroleerd of de branderbuizen volledig over de openingen van de gasklep zijn geplaatst. • Houd de gasslang uit de buurt van hete grilloppervlakken en druipend vet.
Vermijd onnodige verdraaiing van de slang. Controleer de slang vóór elk gebruik visueel op sneden, scheuren, overmatige slijtage of andere schade. Gebruik de gasgrill niet als de slang beschadigd lijkt. • Laat kinderen **nooit** uw grill bedienen. • Als bovenstaande instructies niet strikt worden opgevolgd, kan er brand ontstaan die kan leiden tot de dood of ernstig letsel.

Een sterke gaslucht of een sissend geluid van gas duidt op een ernstig probleem met uw gasbarbecue of de LPG-tank. Als u de onderstaande stappen niet direct opvolgt, kan dit leiden tot brand of een explosie met ernstig lichamelijk letsel, de dood of materiële schade tot gevolg. • Sluit de gastoevoer naar de gasbarbecue af.

• Draai de bedieningsknoppen naar de UIT-
stand. • Doof eventuele vlammen met een geschikte
brandblusser. •
Open het deksel van de barbecue. •
Ga uit de buurt van de LPG-tank. • Probeer
het probleem niet zelf te verhelpen. • Als de geur aanhoudt of er brand ontstaat die u niet kunt blussen, bel dan de brandweer. Bel niet in de buurt van de LPG-tank, want uw telefoon is een elektrisch apparaat en kan een vonk veroorzaken die brand en/of een explosie kan v

OPMERKING: De normale gasstroom door de regelaar en de slang kan een zoemend geluid veroorzaken. Een zacht geluid is volkomen normaal en zal de werking van de grill niet verstoren. Als het zoemende geluid luid en overmatig is, moet u mogelijk de gasleiding ontluchten of de overdrukbeveiliging van de regelaar resetten. Deze ontluchting moet elke keer worden uitgevoerd wanneer er een nieuwe LPG-tank op uw grill wordt aangesloten.

LET OP: Pas op voor flashbacks

LET OP: Spinnen en kleine insecten spinnen soms webben of maken nesten in de branderbuizen van de grill tijdens transport en opslag. Deze webben kunnen de gasstroom belemmeren, wat kan leiden tot brand in en rond de branderbuizen. Dit type brand staat bekend als "terugslag" en kan ernstige schade aan uw grill veroorzaken en een onveilige situatie voor de gebruiker creëren.

Hoewel een verstopte branderbuis niet de enige oorzaak is van “FLASH-BACK”, is het wel de meest voorkomende oorzaak.

Om de kans op terugslag te verkleinen, moet u de branderbuizen schoonmaken voordat u uw grill monteert, en minstens één keer per maand in de late zomer of vroege herfst, wanneer spinnen het meest actief zijn. Voer deze reinigingsprocedure voor de branderbuizen ook uit als uw grill langere tijd niet is gebruikt.

Zie Branderbuizen en -poorten reinigen.

LET OP: Pas op voor flashbacks

Controleer de vlammen van de brander visueel vóór elk gebruik. De vlammen moeten eruitzien zoals op de afbeelding. Als dit niet het geval is, raadpleeg dan de instructies voor het reinigen van de branderbuizen en -poorten, zie pagina 27 van deze handleiding.

De grill kan op de gastoevoer worden aangesloten met behulp van een flexibele slangaansluiting die voldoet aan de huidige norm voor elastische composietslangen en -koppelingen voor het geleiden van propaan en aardgas, CAN/CGA-8.1 of aan de norm voor thermoplastische slangen en slangkoppelingen voor het geleiden van propaan en aardgas, CAN1-8.3.

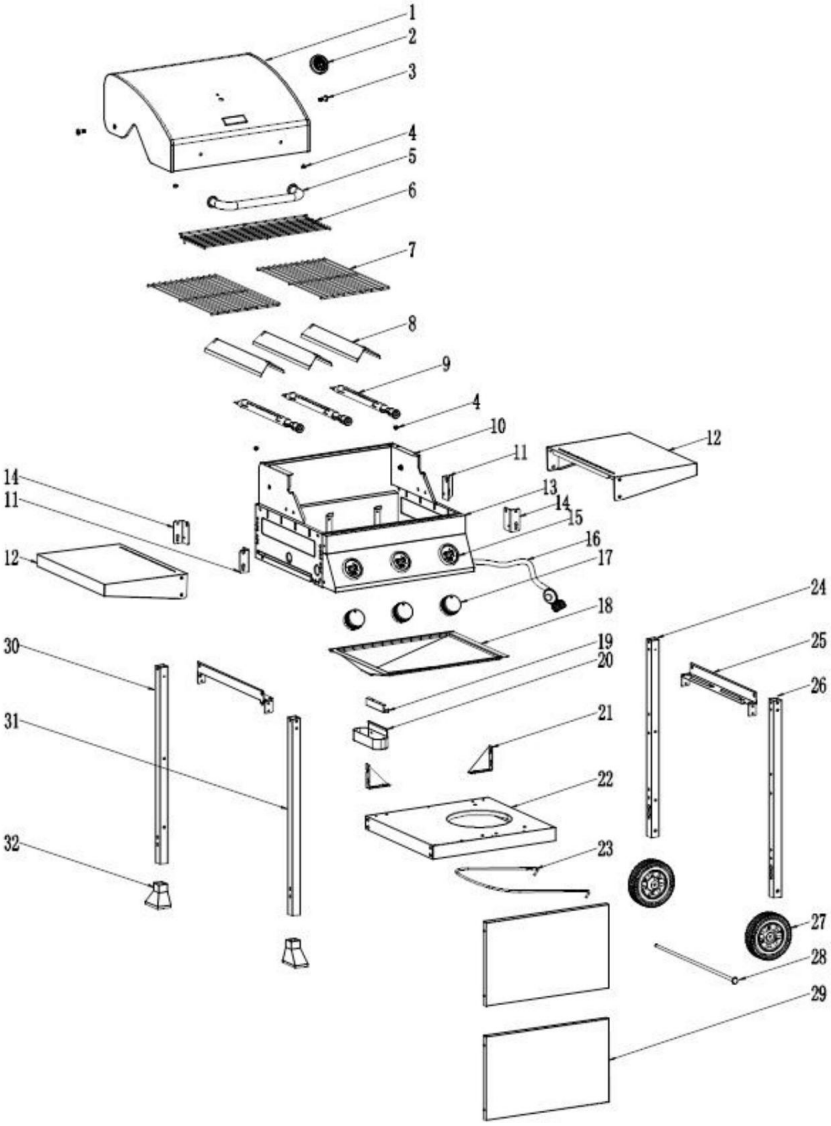
WAARSCHUWING

1. De ventilatieopening(en) van de cilinderbehuizing vrij en vrij van vuil houden.

Vanuit de oven 2 observeert u de brandende vlam in een stabiele toestand.

2. Spinnen en insecten kunnen zich nestelen in de branders van de grill en de gasstroom verstoren. Dit is zeer gevaarlijk en kan brand veroorzaken achter het kleppenpaneel, waardoor de grill beschadigd raakt en onveilig wordt om te gebruiken. Inspecteer de grill minstens twee keer per jaar.

ONDERDELENLIJST

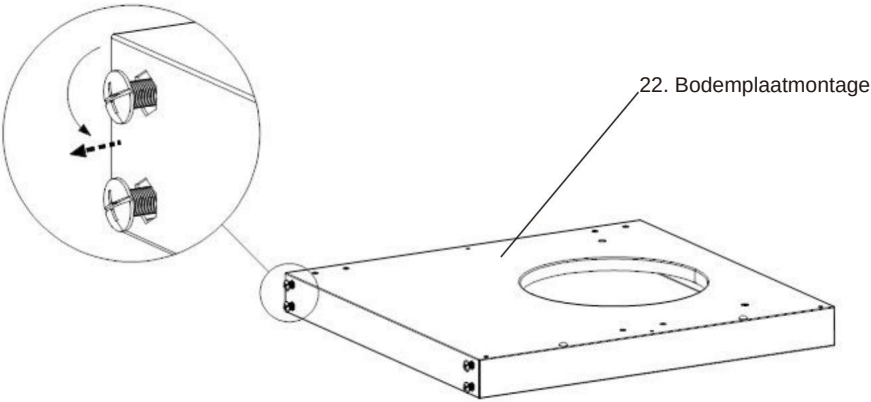


A	B	C	D	E
*2	*12	*26	*4	*1

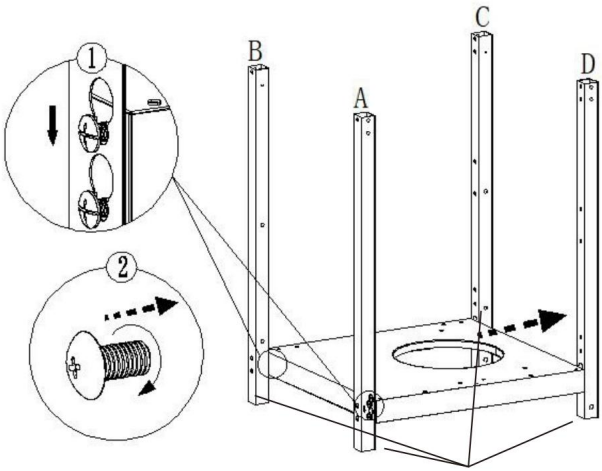
Nr.	Onderdeelnaam	Aantal	Nr.	Onderdeelnaam	Aantal
1	Bovendekselmontage	1	18	Oliebak	1
2	Thermometer	1	19	Oliebakbeugel	2
3	Bovenste dekselscharnier	1	20	Oliebakmontagelichaam Driehoek	1
4	Siliconen Pad	4	21	Beugel	2
5	Bovenste deksel handgreepbuis	1	22	Bodemplaatmontage	1
6	Warmtevasthoudend net	1	23	Gascilinderbevestiging Riem	1
7	Grillnet	2	24	Beenbuis C	1
8	Vlamverdelerplaat	3	25	Lichaamsverbinding Bord	2
9	Brander Montage	3	26	Beenbuis D	1
10	Kachelbehuizing monteren	1	27	150-Groot wiel	2
11	Zijkachelbuisbeugel A	2	28	wielverbindingsstang	1
12	Opvouwbare bijzettafel	2	29	Carrosserie Frontplaat	2
13	Bedieningspaneelmontage	1	30	Pootbuis B	1
14	Zijkachelbuisbeugel B	2	31	Beenbuis A	1
15	Knop bevestigingsbasis	3	32	voet pad	2
16	Drukregelaar Montage	1			
17	Knopmontage	3			

MONTAGE

STEP1

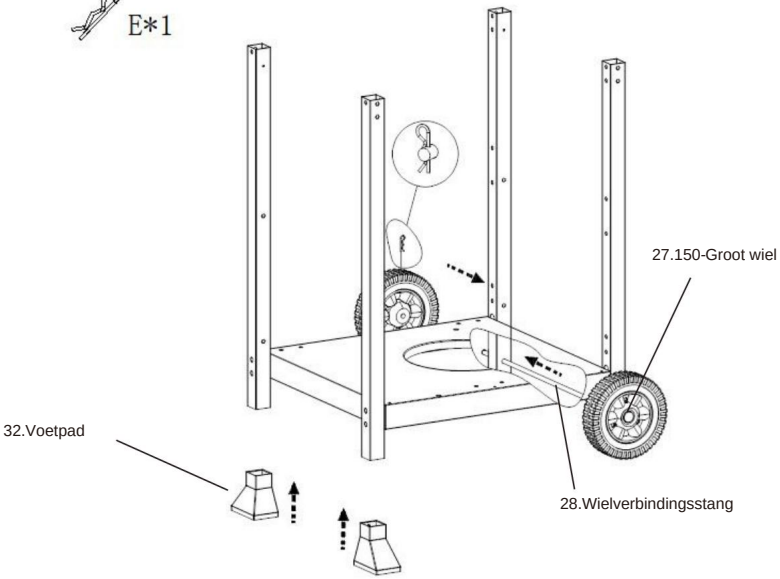


STEP2

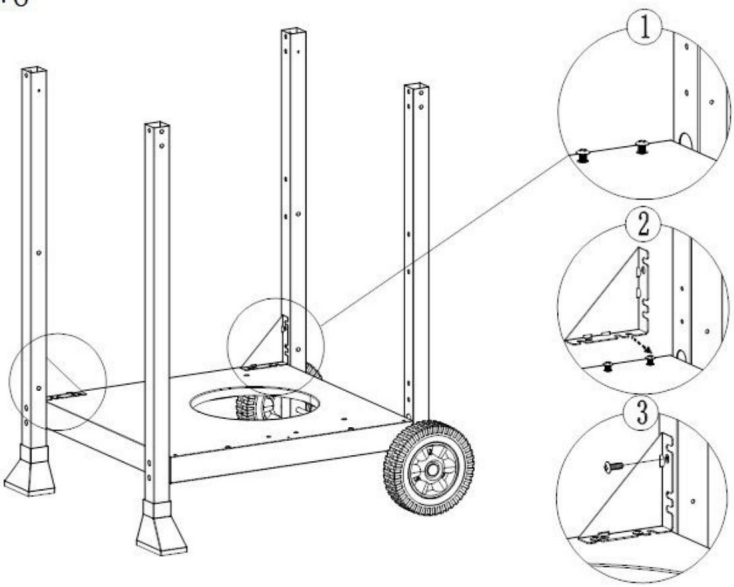


24\26\30\31. Beenbuis A\B\C\D

STEP3



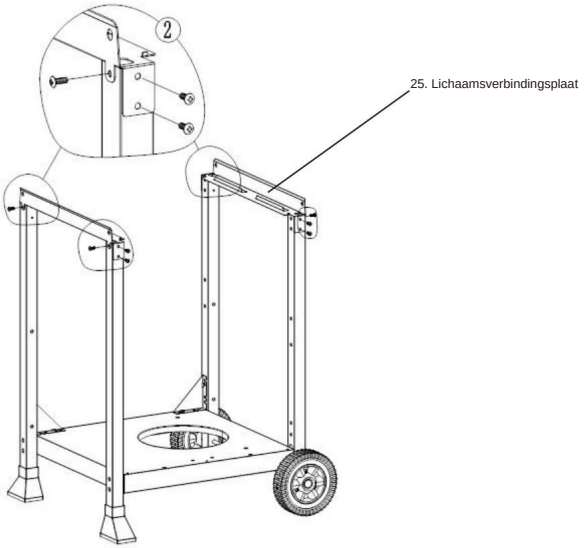
STEP4



21. Beugel voor carrosseriedriehoek

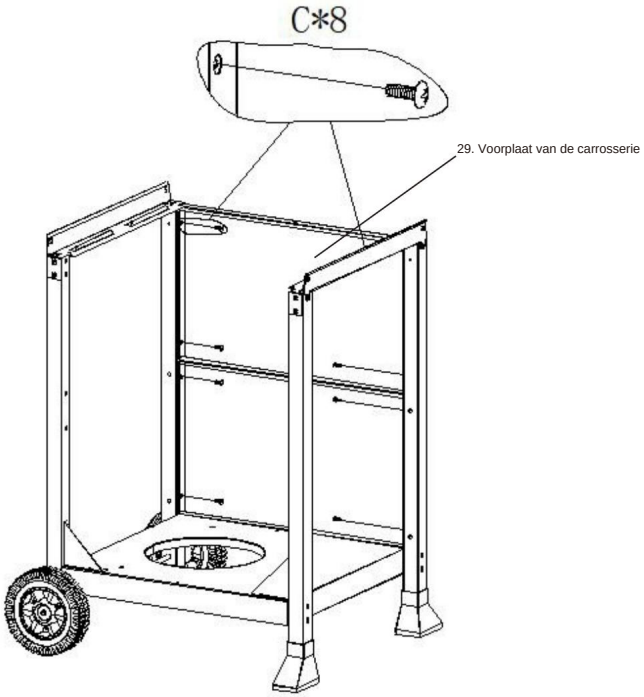
STEP5

C*12

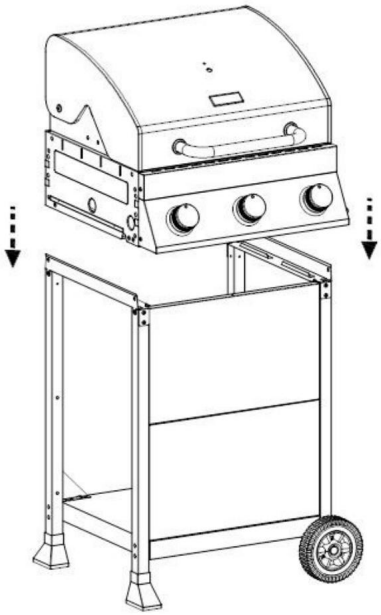


STEP6

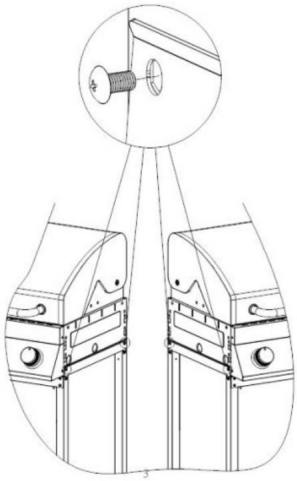
C*8



STEP7

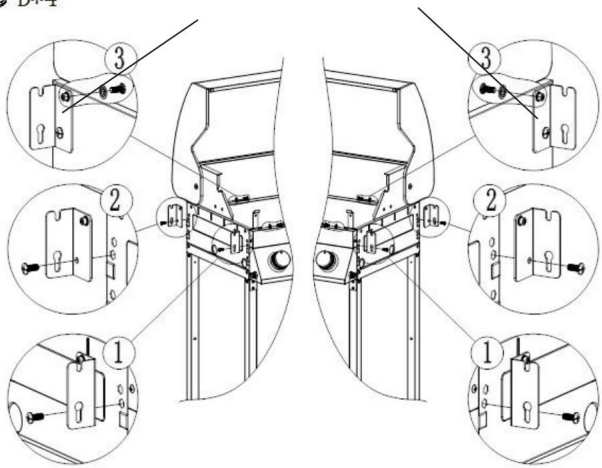


STEP8



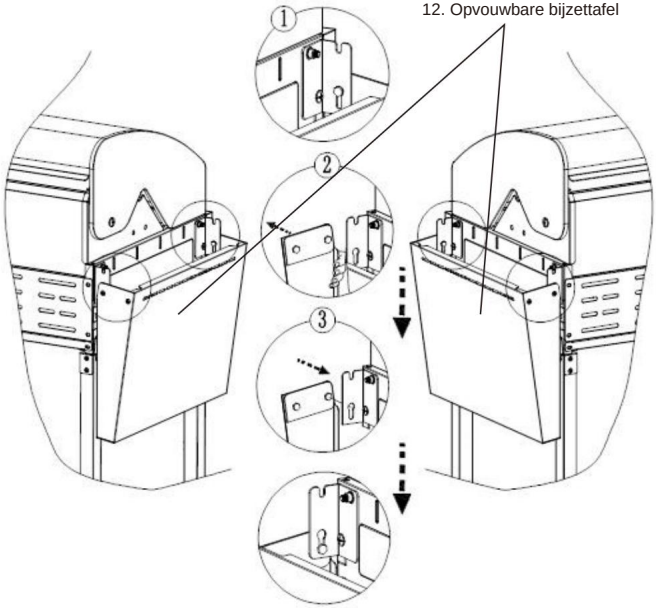
STEP9

11/14. Zijkachelbuisbeugel A/B

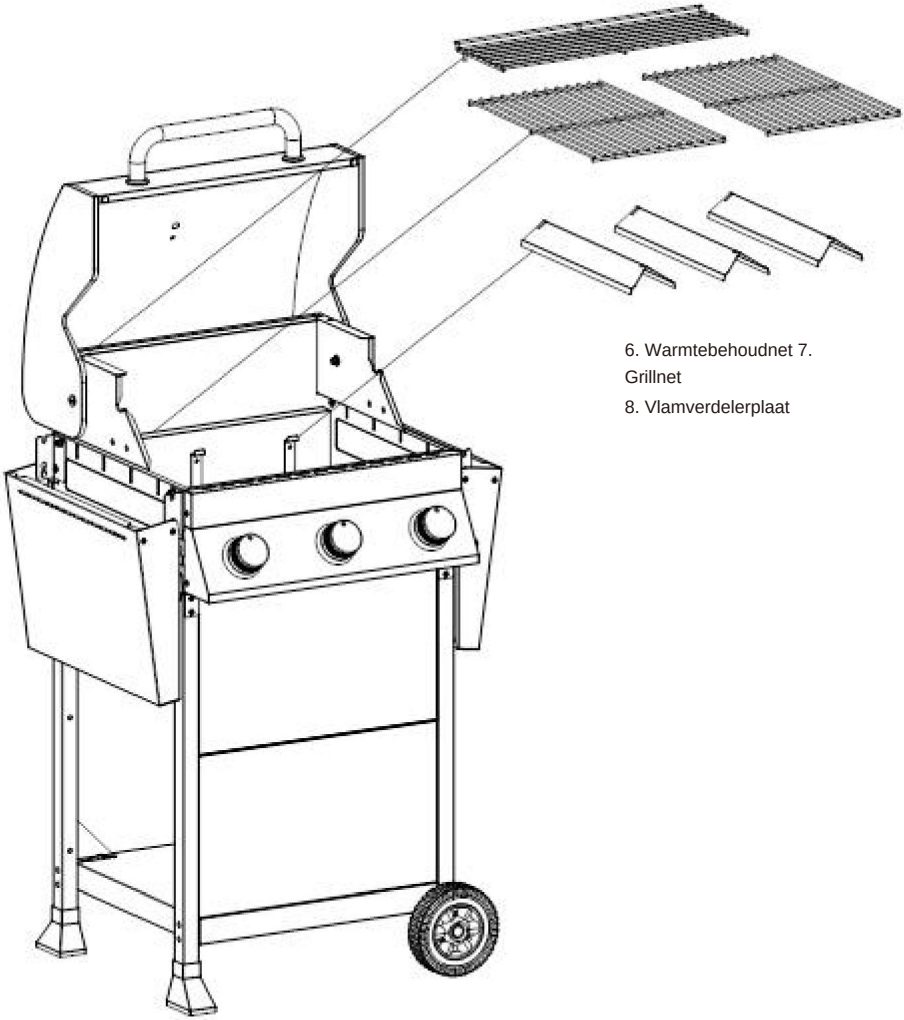


STEP10

12. Opvouwbare bijzettafel



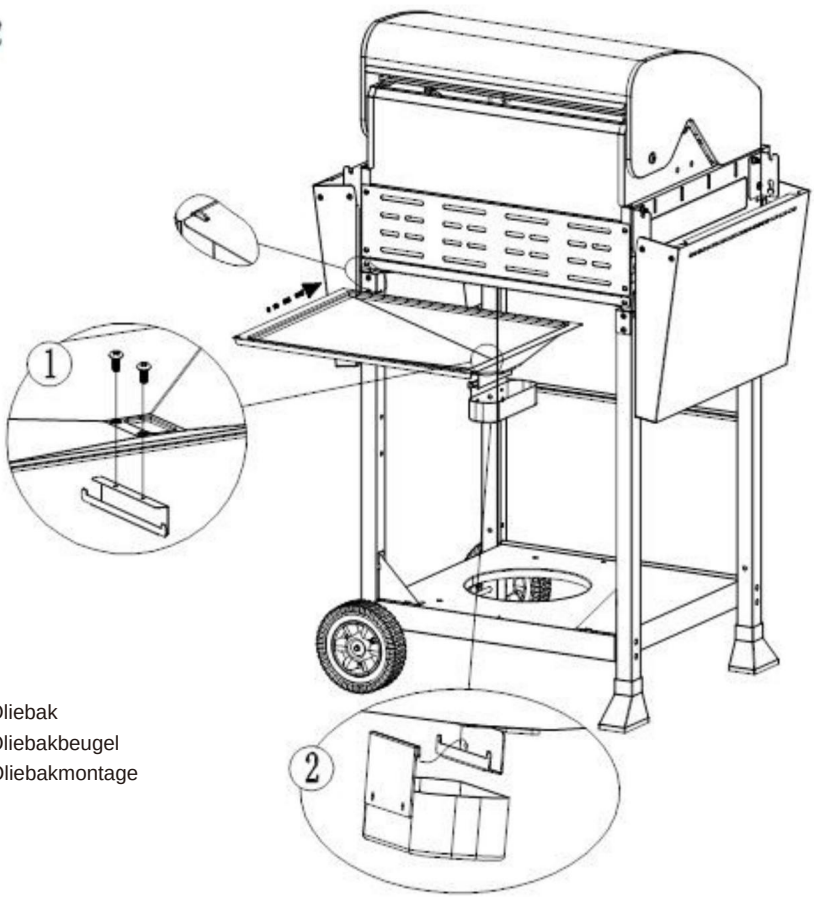
STEP11



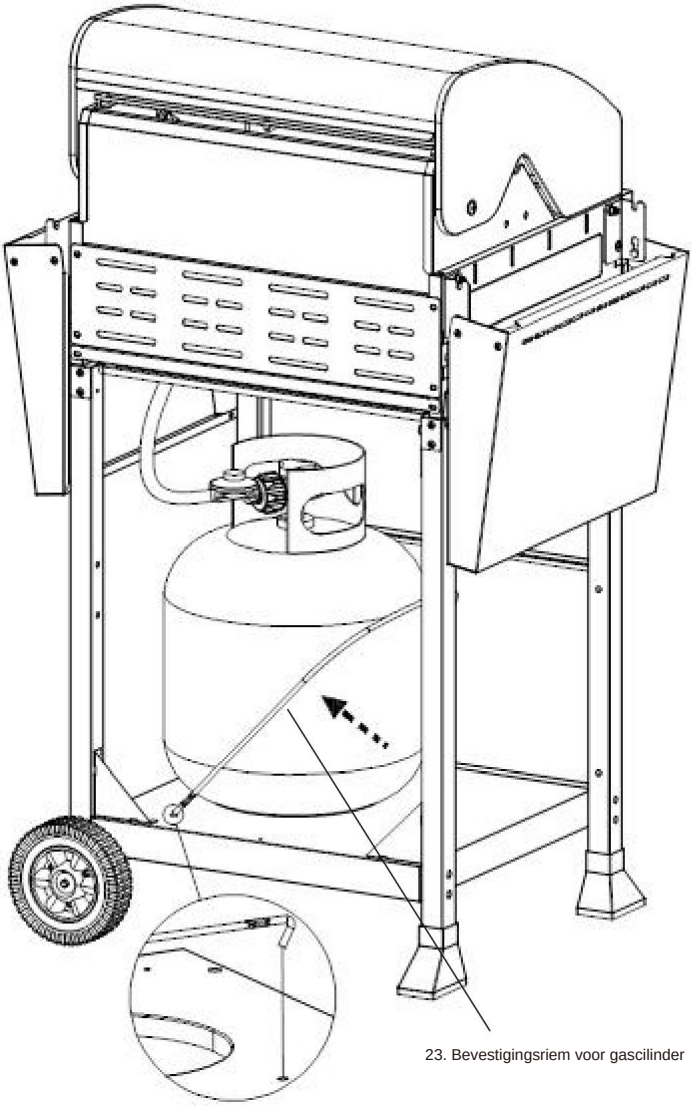
6. Warmtebehoudnet 7. Grillnet
8. Vlamverdelerplaat

STEP12

A*2

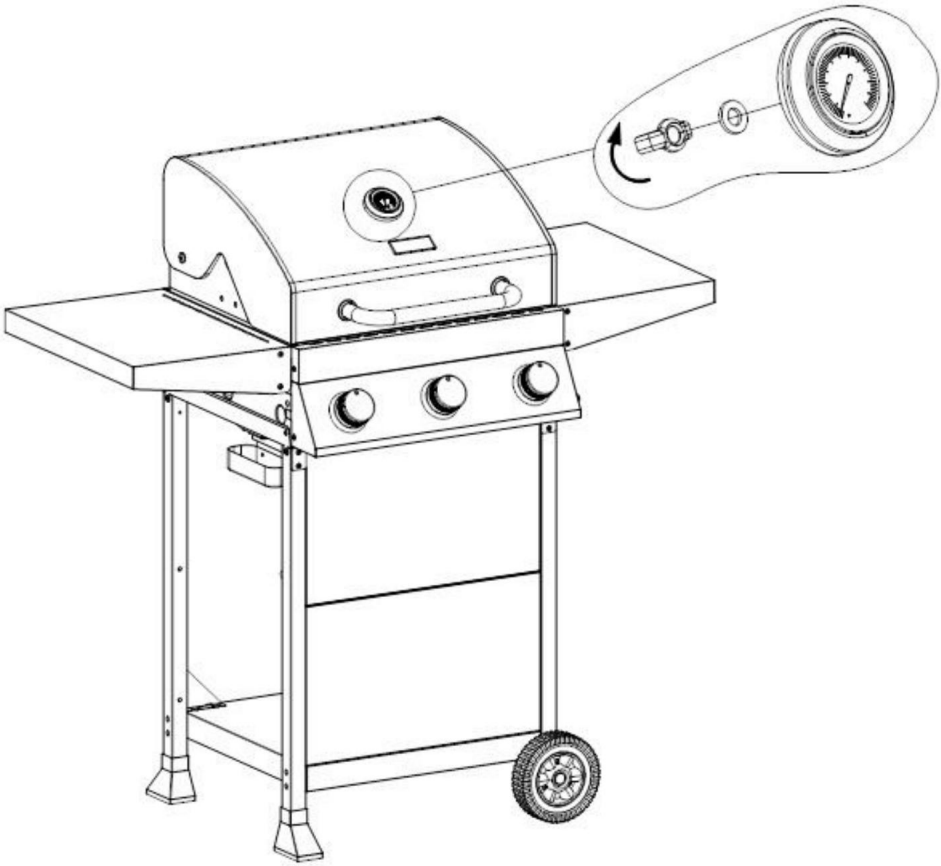


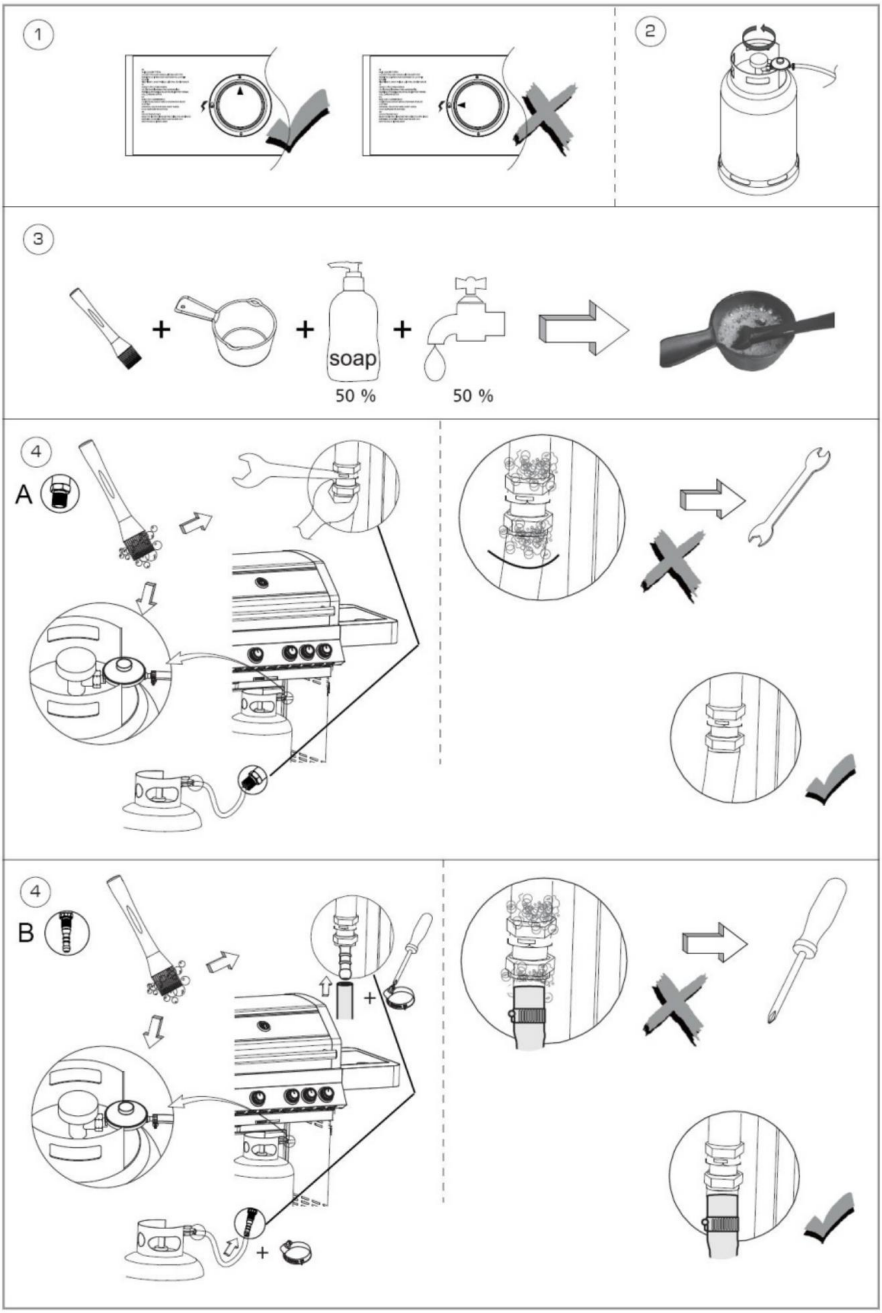
18. Oliebak
19. Oliebakbeugel
20. Oliebakmontage



23. Bevestigingsriem voor gascilinder

STEP14




1
2
3
soap
50 %
50 %
4
A
4
B

Controleren op LPG-lekken:

Controleer de slang voordat u het buitenkooktoestel op gas gebruikt. Als er sprake is van aanzienlijke slijtage of slijtage, of als de slang is doorgesneden, moet deze worden vervangen voordat het buitenkooktoestel op gas in gebruik wordt genomen.

Vervang de slangassemblage zoals aangegeven door de fabrikant.

1. Maak een milde zeepoplossing van 50/50 (water/zeep). 2.

Open de deur. 3.

Draai de bedieningsknoppen helemaal naar UIT en draai vervolgens het gas open bij de toevoertank.

4. Breng de zeepoplossing met een schone borstel aan op alle gasaansluitingen. Zie hieronder.

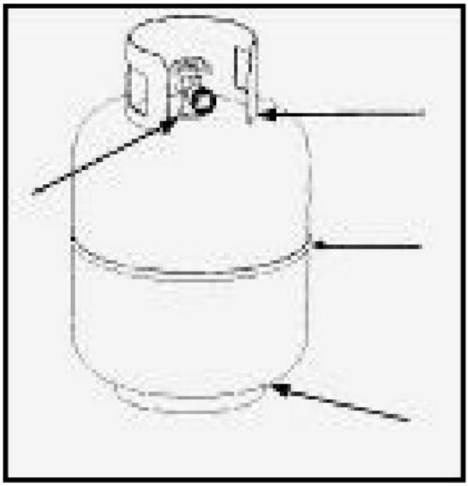
Als er belletjes in de oplossing ontstaan, zijn de aansluitingen niet goed afgedicht. Controleer elke fitting en draai deze indien nodig vast of repareer deze.

Controle op gaslek

5. Als u een gaslek hebt dat u niet kunt repareren, draai dan de gastoevoer dicht en koppel de brandstofleiding los van uw grill. 6. Breng ook

zeepsop aan op de naden van de tank. Zie hieronder. Als er belletjes ontstaan, draai de tank dan dicht en gebruik of verplaats hem niet! Neem contact op met een LPG-leverancier of de brandweer voor hulp.

Controle op lekkage van gastank



INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN DE GRILL

Instructies voor het aansteken van de hoofdbranders

van de grill 1. Rook niet tijdens het aansteken van de grill of het controleren van de gasaansluitingen.

2. Zorg ervoor dat de LPG-tank voldoende vol is.

3. Zorg ervoor dat alle gasaansluitingen goed vastzitten.

4. Draai de gastoevoer open.

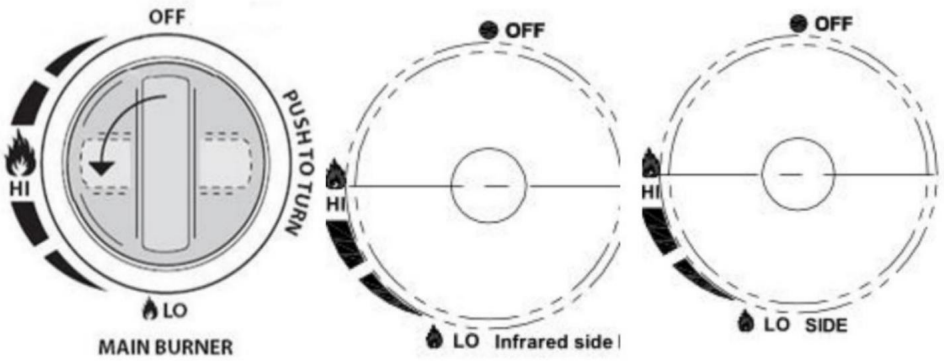
5. Open het deksel van de grill en het deksel van de zijbrander.

6. Druk op een van de hoofdbranderknoppen en draai deze naar de IGNITE/HI-positie. Houd tegelijkertijd de elektronische ontstekingsknop 3 tot 5 seconden ingedrukt om de brander aan te steken.

7. Om extra branders aan te steken, drukt u op de branderknop(pen) en draait u deze naar IGNITE/HI. Houd tegelijkertijd de elektronische ontstekingsknop 3 tot 5 seconden ingedrukt om de brander aan te steken. Stel de knop(pen) in op de gewenste stand.

8. Als de brander na 5 seconden niet aangaat, draai de knop dan naar UIT. Draai het gas bij de LPG-tank UIT en wacht 5 minuten tot het gas is verdwenen. Draai vervolgens het gas bij de tank AAN en herhaal stap 6.

9. Als de brander nog steeds niet aangaat, raadpleeg dan de secties Lucifer aansteken en Als de grill nog steeds niet aangaat op de volgende pagina.



WAARSCHUWING

Als u het deksel van de grill niet opent tijdens het aansteken, kan dit brand of een explosie tot gevolg hebben. Dit kan ernstig lichamelijk letsel, de dood of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.

HET GEBRUIK VAN DE ZIJBRANDER

Controleer de gastoevoerslang voordat u het gas opendraait. Als er tekenen van snijwonden, slijtage of slijtage zijn, moet deze vóór gebruik worden vervangen. Gebruik de zijbrander niet als er een gasgeur aanwezig is.

WAARSCHUWING: Houd uw gezicht en lichaam altijd zo ver mogelijk van de brander af wanneer u het vuur aansteekt.

AANSTEKENINSTRUCTIES VOOR ZIJBRANDER

1. Open het deksel van de zijbrander volledig.

2. Druk de knop van de zijbrander in en draai deze naar de stand IGNITE/HI. Houd tegelijkertijd de elektronische ontstekingsknop 3 tot 5 seconden ingedrukt om de brander aan te steken.

3. Als de zijbrander na 5 seconden niet aangaat, draai de knop dan naar UIT. Draai de gastoevoer naar de LPG-tank dicht en wacht 5 minuten tot het gas is verdwenen. Draai vervolgens de gastoevoer naar de tank weer open en herhaal stap 2.

4. Als de brander nog steeds niet aangaat, raadpleeg dan de secties Lucifer aansteken en Als de grill nog steeds niet aangaat op de volgende pagina.

WAARSCHUWING Leun nooit over het kookoppervlak van de grill tijdens het aansteken van uw gasgrill. Houd uw gezicht en lichaam op een veilige afstand (minimaal 45 cm) van het kookoppervlak wanneer u uw grill met een lucifer aansteekt.

Uw grill handmatig aansteken met een lucifer 1. Neem het aanmaakstokje.

2. Steek een lucifer in het aanmaakstokje.

3. Volg stap 1 tot en met 5 van de basisverlichtingsprocedure.

4. Steek de lucifer aan en steek het aanmaakstokje uit over het rooster.

5. Draai de gewenste regelknop naar de HI/-stand om gas te laten ontsnappen. De brander zou direct moeten ontsteken.

WAARSCHUWING Mocht er een terugslagbrand ontstaan in/of rond de branderbuizen, volg dan de onderstaande instructies. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot brand of een explosie met ernstig lichamelijk letsel, de dood of schade aan eigendommen tot gevolg. • Sluit de gastoevoer naar de gasgrill af. • Draai de bedieningsknoppen naar de UIT-stand. • Doof eventuele vlammen met een geschikte brandblusser. • Open het deksel van de grill. • Reinig de branderbuizen en branders volgens de reinigingsinstructies nadat de grill is a

Als de grill nog steeds niet aangaat

1. Controleer de gastoevoer en aansluitingen op lekken. Controleer of alle draden verbindingen veilig zijn.

2. Herhaal de basisprocedure voor het aansteken. Als uw grill nog steeds niet werkt, draai dan het gas bij de bron dicht, draai de bedieningsknoppen naar UIT en controleer vervolgens het volgende: • Branderbuizen verkeerd uitgelijnd ten opzichte van de openingen . **Correctie:** Plaats de branderbuizen opnieuw over de openingen. • Verstopping in de gasleiding. **Correctie:** Verwijder de brandstofleiding van de grill. Niet roken! Open de gastoevoer 1 seconde om eventuele verstoppingen uit de brandstofleiding te verwijderen. Sluit de gastoevoer bij de bron af en sluit de brandstofleiding weer aan op de grill. • Verstopte opening.

Correctie: Verwijder de branders van de grill, til elke brander voorzichtig omhoog en weg van de opening van de gasklep. Verwijder de opening van de gasklep en verwijder voorzichtig eventuele verstoppingen met een dunne draad. Plaats vervolgens alle openingen, branders en kookcomponenten terug.

3. Als u vermoedt dat er een verstopping in de gaskleppen zit, neem dan contact op met de reparatieservice.

4. Als de barbecue nog steeds niet aangaat, moet u mogelijk de gasleiding ontluchten of de overdrukbeveiliging resetten. **Let op:** Deze procedure moet elke keer worden uitgevoerd wanneer er een nieuwe LPG-tank op uw barbecue wordt aangesloten.

Om lucht uit uw gasleiding te verwijderen en/of de overmatige gasstroombeveiliging te resetten: • Draai de regelknop naar de UIT-stand. • Draai het gas dicht bij de tankkraan. • Koppel de regelaar los van de LPG-tank. • Laat het apparaat 5 minuten staan.

• Sluit de gasdrukregelaar weer aan op de LPG-tank. • Draai de tankkraan langzaam open tot deze ¼ tot ½ open staat. • Open het deksel van de grill. • Zet de bedieningsknoppen op UIT. Druk op een willekeurige bedieningsknop en draai deze naar HOOG. • Draai de bedieningsknoppen naar HOOG totdat alle branders branden.

• U kunt de grill 5 gaan gebruiken. Als alle controles of correcties zijn uitgevoerd en u nog vragen hebt over de bediening van uw gasgrill, neem dan contact op met de **Klantenservice.**

REINIGING EN ONDERHOUD

Om een goede werking van het apparaat te garanderen, wordt het volgende juiste onderhoud en verzorging aanbevolen.

Reiniging van de grillroosters:

We raden u aan uw grillroosters te reinigen in een oplossing van milde zeep en warm water. U kunt hiervoor een washandje of zachte borstel gebruiken.

Reiniging van warmteverdelers:

Reinig de warmteverdelers regelmatig in een oplossing van zeep en warm water. Gebruik een zachte borstel om hardnekkige aangebrande resten te verwijderen. De warmteverdelers moeten droog zijn voordat u ze terugplaatst.

Vetopvangbak schoonmaken:

De vetopvangbak moet regelmatig worden geleegd en schoongemaakt met een mild reinigingsmiddel en warm water. Een kleine hoeveelheid zand of kattenbakvulling kan op de bodem van de vetopvangbak worden geplaatst om het vet te absorberen. Controleer de vetopvangbak regelmatig; laat overtollig vet zich niet ophopen en uit de vetopvangbak stromen.

Jaarlijkse reiniging van de binnenkant van de grill Door de grill na elk gebruik af te branden, blijft deze klaar voor het volgende gebruik. Echter, eenmaal per jaar is het raadzaam om de hele grill grondig schoon te maken om hem in topconditie te houden. Volg deze stappen.

1. Draai alle branderkleppen volledig UIT.
2. Draai de klep van de LPG-tank helemaal dicht.
3. Koppel de LPG-slang en de regelaar los van uw gasbarbecue. Controleer op eventuele schade en vervang indien nodig met het onderdeelnummer van de fabrikant dat u op de onderdelenlijst vindt.
4. Verwijder en reinig warmteverdelers, kookroosters en grillbranders.
5. Bedek elke gasklepopening met aluminiumfolie.
6. Borstel de binnenkant en de onderkant van de grill met een nylon borstel en was deze met een milde zeepoplossing en warm water. Spoel grondig af en laat drogen.
7. Verwijder de aluminiumfolie en plaats de warmteverdelers en grillroosters terug.
8. Sluit de gasbron weer aan en controleer of de vlam van de brander goed werkt.

Reinigen van het buitenoppervlak

• Wij raden u aan uw grill te wassen met een oplossing van milde zeep en warm water.

U kunt hiervoor een washandje of spons gebruiken. Gebruik geen schuurmiddelen of een borstel die de afwerking tijdens het schoonmaken kunnen beschadigen.

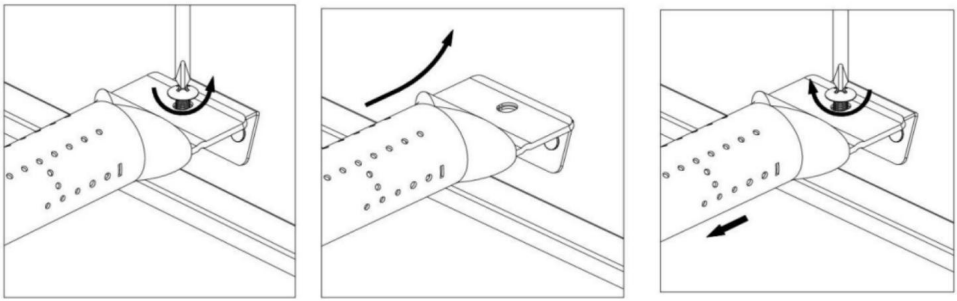
Reinigen van roestvrijstalen oppervlakken aan de buitenkant • Verwering en extreme hitte kunnen ervoor zorgen dat roestvrijstalen oppervlakken aan de buitenkant bruin verkleuren. Machineoliën die worden gebruikt bij de productie van roestvrij staal kunnen deze verkleuring ook veroorzaken. Gebruik een roestvrijstalen reiniger om de roestvrijstalen oppervlakken van uw grill te polijsten. Gebruik nooit schuurmiddelen of schuursponsjes, omdat deze krassen en schade aan uw grill veroorzaken.

Branderbuizen en branderpoorten schoonmaken Om de kans op “TERUGSLAG” te verkleinen, moet u de onderstaande procedure minstens één keer per maand volgen in de late zomer of vroege herfst, wanneer spinnen het meest actief zijn of wanneer uw grill gedurende een bepaalde tijd niet is gebruikt.

1. Draai alle branderkleppen en de gastankklep naar de uit-stand.
2. Maak de LPG-gasregelaar los van uw gasgrill.
3. Verwijder de grillroosters, warmteverdelers en vetopvangbak van de grill.
4. Verwijder de schroeven aan de onderkant van elke brander en til de branders op omhoog en weg van de opening van de gasklep.
5. Gebruik een gebogen, stijve draad in de vorm van een haak , luchtslang of een flessenborstel, rennen en steek deze meerdere keren door de branderbuis en naar binnen om eventueel vuil te verwijderen.
6. Vervang de branders, zie onderstaande afbeelding.

Stap 1. Plaats de brander op het mondstuk.

Stap 2. Bevestig de hoofdbrander met 2 schroeven aan de achterwand van de vuurhaard.



WAARSCHUWING De locatie van de branderbuis ten opzichte van de opening is essentieel voor een veilige werking. Controleer of de opening zich in de branderbuis bevindt voordat u de gasgrill gebruikt. Als de branderbuis niet over de opening van de klep past, kan het aansteken van de brander een explosie en/of brand

Correct installation method

Wrong installation method

Ongeacht welke reinigingsprocedure u gebruikt voor de brander, raden wij u aan ook de volgende stappen uit te voeren om de levensduur van de brander te verlengen: 1. Gebruik een vezelpad of nylonborstel om het gehele buitenoppervlak van elke brander schoon te maken totdat er geen voedselresten en vuil meer aanwezig zijn.

2. Maak verstopte poorten schoon met een stijve draad, zoals een open paperclip.

3. Inspecteer elke brander op schade (scheuren of gaten). Indien dergelijke schade wordt geconstateerd, bestel en installeer dan een nieuwe brander. Controleer na installatie of de gasklepopeningen correct in de uiteinden van de branderbuizen zijn geplaatst.

PROBLEMEN OPLOSSEN

VOORDAT U DE SERVICE BELT

Als de grill niet goed functioneert, gebruik dan de volgende checklist voordat u een servicebeurt inschakelt. Inspecteer de branders minstens één keer per jaar of direct nadat een van de volgende situaties zich voordoet:

De grill gaat niet aan als de bedieningsknop wordt gedraaid.	Controleer of de LPG-tank leeg is Maak de draden en/of elektrode schoon door ze met alcohol te wrijven en een schoon wattenstaafje te gebruiken Afnemen met een droge doek. Zorg ervoor dat de draad goed is aangesloten o elektrode-assemblage. Zijn er andere branders op het apparaat? opereren? Controleer of de andere branders wel werken. Zo ja, controleer dan de gasopening van de defecte brander op een verstopping.
Brandvlam is geel of oranje, in combinatie met de geur van gas	Raadpleeg Schone branderbuizen en Branderpoorten .
. Lage warmte met knop op "HI"-stand	Is de brandstofslang gebogen of geknikt? Staat de grill in een stoffige ruimte? Is er voldoende gas beschikbaar? Als slechts één brander laag lijkt te zijn, moet dan het mondstuk of de brander worden schoongemaakt? Is de gastoevoer of de gasdruk laag?

KOOKINSTRUCTIES

WAARSCHUWING

Laat de grill niet onbeheerd achter.
Uw grill wordt erg heet. Leun nooit over het kookoppervlak tijdens het grillen. Raak de kookoppervlakken, de grillbehuizing, het deksel of andere onderdelen van de grill niet aan terwijl de grill in gebruik is, of totdat de grill na gebruik is afgekoeld. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel.

Afbranden

Voordat u voor het eerst op uw gasgrill gaat koken, is het verstandig om de grill eerst af te branden om geurtjes en vreemde voorwerpen te verwijderen. Steek de branders aan, doe het deksel omlaag en laat de grill 3 tot 5 minuten op de hoogste stand staan.

Kooktemperaturen Hoog:

Gebruik deze stand alleen voor snel opwarmen, het dichtschroeien van steaks of karbonades en om voedselresten van de grill te verbranden na het koken. Gebruik de HOGE stand **nooit** voor langdurig koken. **Middelhoge tot lage standen:** De meeste recepten specificeren middelhoge tot lage standen, inclusief alle rookstanden, bereidingen aan het spit en het bereiden van magere stukken vlees zoals vis.

LET OP: De temperatuurinstellingen variëren afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid wind buiten uw huis.

Direct koken: de directe kookmethode kan worden gebruikt met de meegeleverde grillroosters en door voedsel direct op de brandende grillbranders te plaatsen. Voor **direct koken moet het deksel van de grill** omhoog staan. Deze methode is ideaal voor het dichtschroeien en wanneer u vlees, gevogelte of vis de smaak van een open vuur wilt geven. Frituren en roken zijn ook het meest geschikt voor deze methode, omdat hiervoor directe hitte vereist is.

WAARSCHUWING

Bedek de bodem van de grillbehuizing niet met aluminiumfolie, zand of een ander materiaal dat de doorstroming van vet naar de vetopvangbak belemmert.
Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot brand of

explosie die ernstig lichamelijk letsel, de dood of schade aan eigendommen kan veroorzaken.

Indirect koken : Om

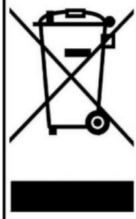
indirect te koken , plaatst u het eten aan de linker- of rechterkant van uw grill, met de brander aan de andere kant aan. **Indirect koken moet met het deksel naar beneden.**

Opflakkeringen

De vetten en sappen die van gegrilde gerechten afdruipen, kunnen vlammen veroorzaken. Omdat vlammen een aangename, kenmerkende smaak en kleur geven aan voedsel dat boven een open vuur wordt gekookt, moeten ze tot op zekere hoogte worden geaccepteerd. Ongecontroleerde vlammen kunnen echter leiden tot een mislukte maaltijd.

VOORZICHTIGHEID

Om schade aan aangrenzende brander(s) te voorkomen, moet het hitteschild van de vuurkast goed vastzitten wanneer de Searing-brander wordt gebruikt.

Correct Disposal of this product	
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.	

Fabrikant: Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Ltd.

Adres: nr. 236 Shanhe Road Lijin Hightech industriegebied Huzhen Town, Jinyun county Lishui stad, Zhejiang 323000 China.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VK REP

YH CONSULTING LIMITED.

T.a.v. YH Consulting Limited Kantoor 147,
Centurion House, Londen Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC REP

E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Golvstående gasgrillar

Modell: EQC53ACJC3

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Modell: EQT42CCS

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs denna bruksanvisning noggrant och se till att din gasolgrill är korrekt monterad, installerad och underhållen. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till allvarliga skador och/ eller egendomsskador. Denna gasolgrill är endast avsedd för utomhusbruk och är inte avsedd att installeras i eller på fritidsfordon eller båtar.

Meddelande till installatören

Lämna denna bruksanvisning till kunden efter leverans och/eller installation.

Meddelande till konsumenten

Förvara denna bruksanvisning på en bekväm plats för framtida bruk.

Om en gasugn för utomhusmatlagning inte används måste gasen stängas av vid gasflaskan/flaskorna.
Förvaring av en gasugn för utomhusbruk inomhus är endast tillåten om flaskan/flaskorna är frånkopplade och borttagna från
gasugnen (genom att vrida vredet moturs tills det lossnar).

Gasflaskor måste förvaras utomhus utom räckhåll för barn och får inte förvaras i byggnader, garage eller andra slutna
utrymmen.

VARNING

1.

Förbränningsprodukter som produceras vid användning av denna produkt innehåller kemikalier som i delstaten Kalifornien är kända för att orsaka cancer, fosterskador eller andra reproduktionsskador.

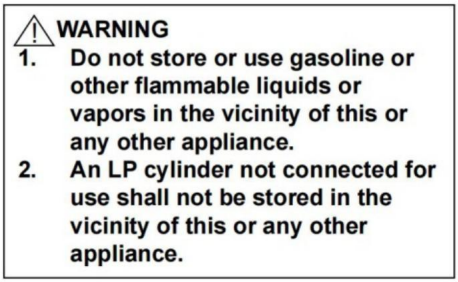
2.

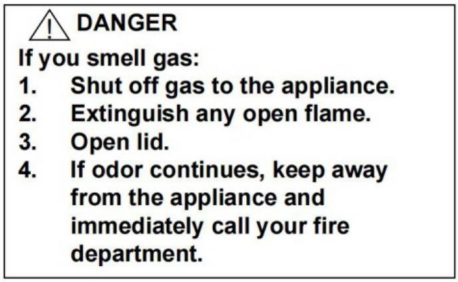
Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand eller explosion som kan orsaka allvarliga personskador, dödsfall eller egendomsskador.

3.

Din grill blir mycket varm. Luta dig aldrig över grillytan när du använder grillen. Rör inte vid grillytor, grillhölje, lock eller andra grilldelar medan grillen är i drift, eller förrän gasgrillen har svalnat efter användning.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till allvarliga kroppsskador.





SÄKERHETSÅTGÄRDER

Du måste använda en OPD-bensintank som har en överfyllningsskyddsanordning.

Denna säkerhetsfunktion förhindrar att tanken överfylls, vilket kan orsaka funktionsfel på gasoltanken, regulatorn och/eller grillen.

Gasoltanken måste vara konstruerad och märkt i enlighet med specifikationerna från det amerikanska transportdepartementet (DOT). I Kanada måste gasoltanken uppfylla Kanadas nationella standard, Can CSA – B339 Cylindrar, sfärer och rör för transport av farligt gods och ,

Kommissionen.

1. Gasoltanken måste ha en avstängningsventil som slutar i ett utlopp för gasoltankens ventil, och som är kompatibel med en anslutningsanordning av typ 1 för tanken. Gasoltanken måste också ha en säkerhetsanordning som har direkt anslutning till tankens ångutrymme.

2. Förvara alltid gasoltankar i upprätt läge. Tankens försörjningssystem måste vara utformat för ångutsugning.
3. Den gasoltank som används måste ha en krage för att skydda tankventilen.

Korrekt placering och avstånd från grillen. Denna
gasugn för
utomhusmatlagning får endast användas utomhus och får inte användas i en byggnad, ett garage eller något annat slutet utrymme. Minst 90 cm från baksidan och sidan av en brännbar yta. Din gasgrill får inte användas under en brännbar konstruktion ovanför. Blockera inte ventilationsflödet.

luft runt gasgrillens hölje.

• Installera inte denna gasolgrill utomhus i eller på fritidsfordon eller båtar • Håll området runt gasolgrillen utomhus rent och fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor • Blockera inte flödet av förbrännings- och
ventilationsluft. Kontrollera detta varje gång
tid innan du använder grillen.
• Anslut **aldrig** en oreglerad gasoltank till din gasolgrill. Gasregulatorenheten som medföljer din gasolgrill är justerad för att ha ett utloppstryck på 28 cm vattenpelare (WC) för anslutning till en gasoltank. • Använd endast regulatorn och slangenheten som medföljer din gasolgrill.

Ersättningsregulatorer och slangaggregat måste vara de som anges i denna
manuell.

• Låt dina gasoltankar fyllas av välrenommerade propangasdistributörer och visuellt inspekteras och omcertifieras varje gång du fyller. 1) förvara inte
en extra gasolflaska under eller nära denna apparat; 2) fyll aldrig flaskan mer än 80 procent; och 3) om instruktionerna i (1) och (2) inte följs exakt kan en brand som orsakar dödsfall
eller allvarliga skador uppstå.
inträffa.

• Förvara alltid gasoltanken i upprätt läge. • Låt inte gasoltanken
överhettas. • Förvara aldrig gasoltankar inomhus. Om du förvarar gasgrillen i
ett garage eller annan inomhusplats, se till att koppla bort gasolbehållaren och förvara den säkert
utomhus. • Sätt på dammkåpan på gasolflaskans ventilutlopp när gasolflaskan inte används.

Montera endast den typ av dammkåpa på cylinderventilens utlopp som medföljer cylinderventilen.
Andra typer av kåpor eller pluggar kan leda till läckage av
propan. •
Gasoltankar måste förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme och utom räckhåll för barn.
Frånkopplade gasoltankar får inte förvaras i en byggnad, garage eller något annat slutet utrymme. • När
din gasolgrill inte används måste gasen
stängas av vid gasoltanken.

• Tryckregulatorn och slangaggregatet måste inspekteras före varje användning av grillen. Om det
förekommer kraftigt nötning eller slitage, eller om slangen är avskuren, måste den bytas ut innan
grillen används igen. Reservtryckregulatorer och slangaggregat ska vara de som anges av
tillverkaren.

• Tänd **aldrig** gasgrillen med locket stängt eller innan du kontrollerat att brännarrören är helt isatta över
gasventilens öppningar. • Håll gasregulatorslangen borta från heta grillytor
och droppande fett.
Undvik onödig vridning av slangen. Kontrollera slangen visuellt före varje användning för skärsår,
sprickor, kraftigt slitage eller andra skador. Använd inte gasgrillen om slangen verkar skadad. • Låt
aldrig barn använda grillen. • Om ovanstående
instruktioner inte följs noggrant kan det uppstå brand
som kan leda till dödsfall eller allvarliga skador.

En stark gaslukt eller ett väsande ljud från gas indikerar ett allvarligt problem med din gasolgrill eller
gasoltanken. Underlåtenhet att omedelbart följa stegen nedan kan leda till brand eller explosion som
kan orsaka allvarliga personskador, dödsfall eller egendomsskador. • Stäng av gasoltillförseln till
gasolgrillen.

• Vrid kontrollvreden till AV-läget. • Släck
eventuella lågor med en lämplig brandsläckare. • Öppna
grilllocket. • Gå
bort från gasoltanken. • Försök inte
åtgärda problemet själv. • Om lukten fortsätter
eller om det brinner som du inte kan släcka, ring brandkåren. Ring inte nära gasoltanken eftersom din telefon är en form av elektrisk apparat och kan skapa en gnista som leder till brand och/eller explosion.

OBS: Det normala gasflödet genom regulatorn och slangkopplingen kan skapa ett brummande ljud. Ett lågt ljud är helt normalt och stör inte grillens funktion. Om brummandet är högt och överdrivet kan du behöva lufta gasledningen eller återställa regulatorns anordning för överskottsgasflöde. Denna rensningsprocedur bör utföras varje gång en ny gasoltank ansluts till grillen.

VARNING: Se upp för flashback

VARNING: Spindlar och små insekter spinner ibland nät eller gör bon i grillens brännarrör under transport och lagring. Dessa nät kan leda till hinder i gasflödet, vilket kan resultera i brand i och runt brännarrören. Denna typ av brand kallas "BACKFLAMMA" och kan orsaka allvarliga skador på grillen och skapa en osäker driftssituation för användaren.

Även om ett igensatt brännarrör inte är den enda orsaken till "BACKFLAMNING", är det vanligaste orsaken.

För att minska risken för "BACKFLAMNING" måste du rengöra brännarrören innan du monterar grillen, och minst en gång i månaden under sensommaren eller tidig höst när spindlar är som mest aktiva. Utför även denna rengöringsprocedur för brännarrör om grillen inte har använts under en längre tid.

Se Rengöring av brännarrör och portar.

VARNING: Se upp för flashback

Kontrollera brännarens lågor visuellt före varje användning. Lågorna ska se ut som på bilden. Om de inte gör det, se rengöring av brännarrör och portar, se sidan 27 i denna manual.

Grillen kan anslutas till gasförsörjningen med hjälp av en flexibel slangkoppling som uppfyller gällande standard för elastomera kompositslangar och kopplingar för ledning av propan och naturgas, CAN/CGA-8.1 eller standarden för termoplastiska slangar och slangkopplingar för ledning av propan och naturgas, CAN1-8.3.

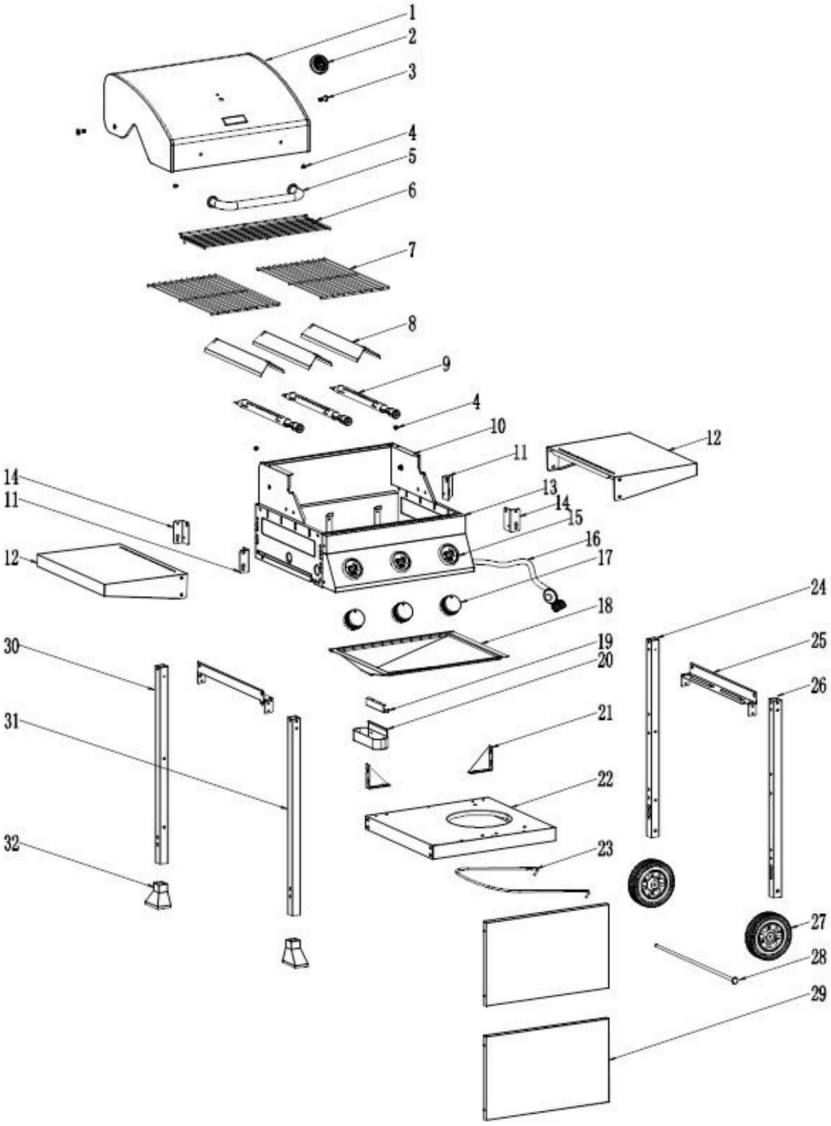
VARNING

1. Håll ventilationsöppningen/öppningarna i cylinderhöljet fria från skräp.

Från ugn 2 observera flammans brinnande flammans observationsöppning i stationärt tillstånd.

2. Spindlar och insekter kan bygga bo inuti grillens brännare och störa gasflödet. Detta mycket farliga tillstånd kan orsaka brand bakom ventilpanelen, vilket skadar grillen och gör den osäker att använda. Inspektera grillen minst två gånger om året.

DELLISTA

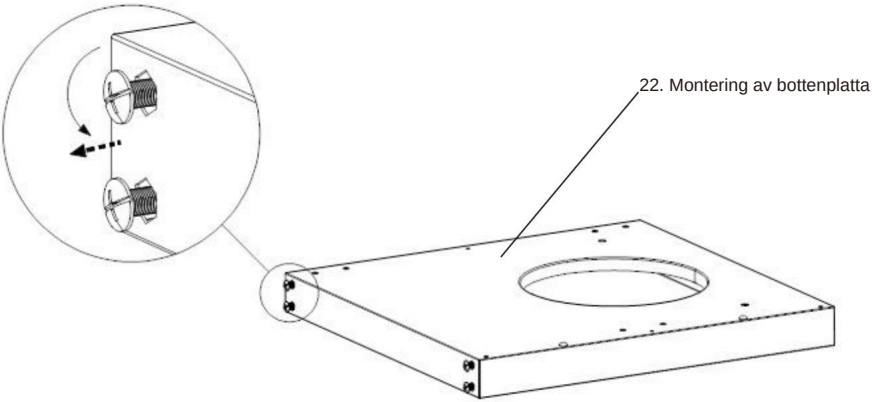

1
2
3
4
5
6
7
8
9
4
10
11
12
14
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

A	B	C	D	E
*2	*12	*26	*4	*1

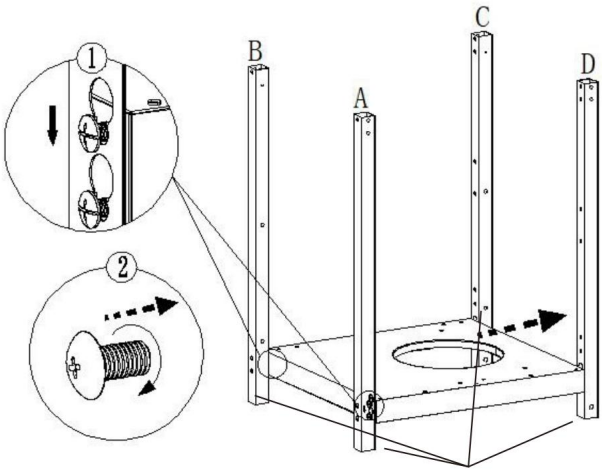
Nr.	Delnamn	Antal	Nr.	Artikelnamn 1	Antal
1	Övre lockenhet		18	Oljetråg 1	1
2	Termometer		19	Oljetrågsfäste 2	1
3	Övre lockgångjärn		20	Oljetrågsaggregatets triangel	1
4	silikondynor	4	21	Konsol	2
5	Övre skyddshandtagsrör 1		22	Bottenplatta 1	
6	Värmehållande nät	1	23	Gasflaskmontering Rem	1
7	Grill Net		24	benrör C	1
8	Flammavdelarplatta	3	25	Kroppsanslutning Tallrik	2
9	Brännaraggregat		26	Benrör D	1
10	Spiskroppsmontering		27	150-Stort hjul	2
11	Fäste för sidospisrör En	2	28	hjullänkstång	1
12	fällbara sidobord		29	Karossens frontplåt	2
13	Kontrollpanelenhet 1		30	Benrör B	1
14	Fäste för sidospisrör B	2	31	Benrör A	1
15	Knoppfäste		32	fotplatta	2
16	Tryckregulator Montering	1			
17	Vredmontering	3			

MONTERING

STEP1



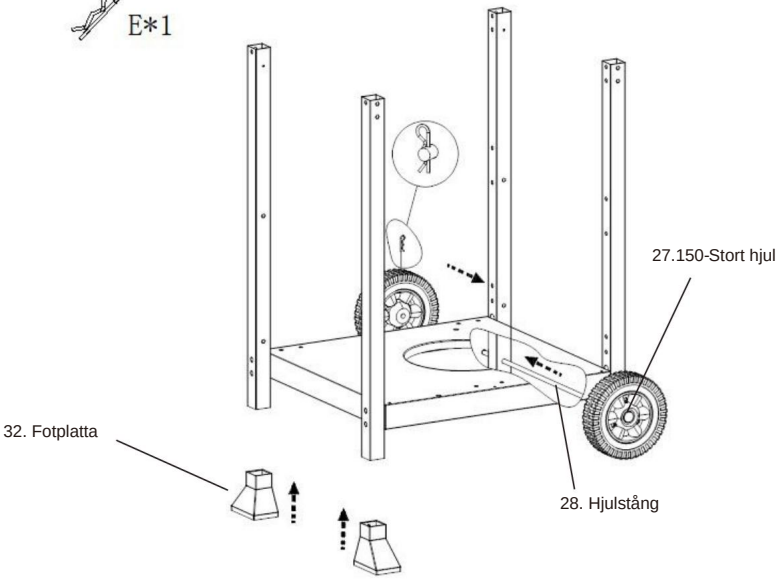
STEP2



24\26\30\31. Benrör A\B\C\D

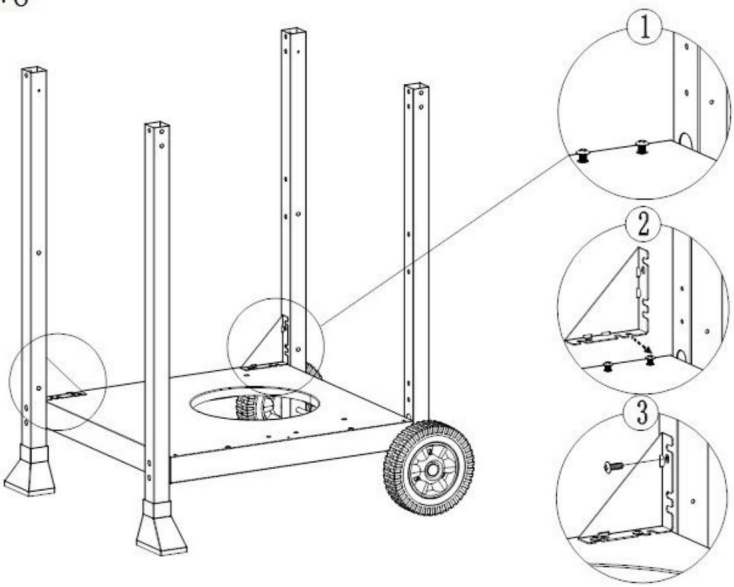
STEP3

E*1


27.150-Stort hjul
32. Fotplatta
28. Hjulstång

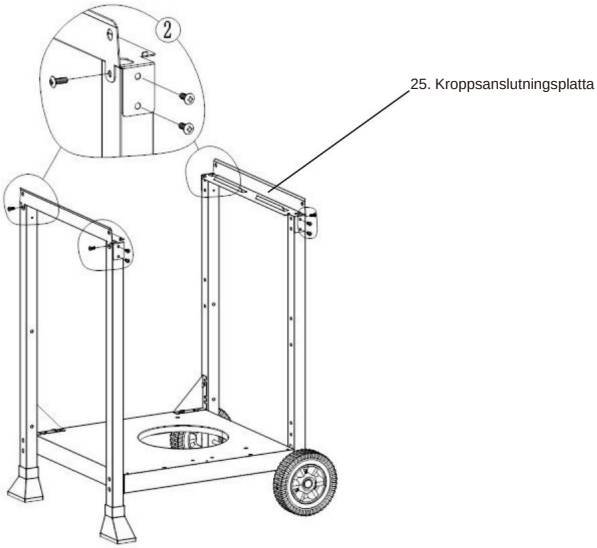
STEP4

C*6


1
2
3
21. Kroppstriangelfäste

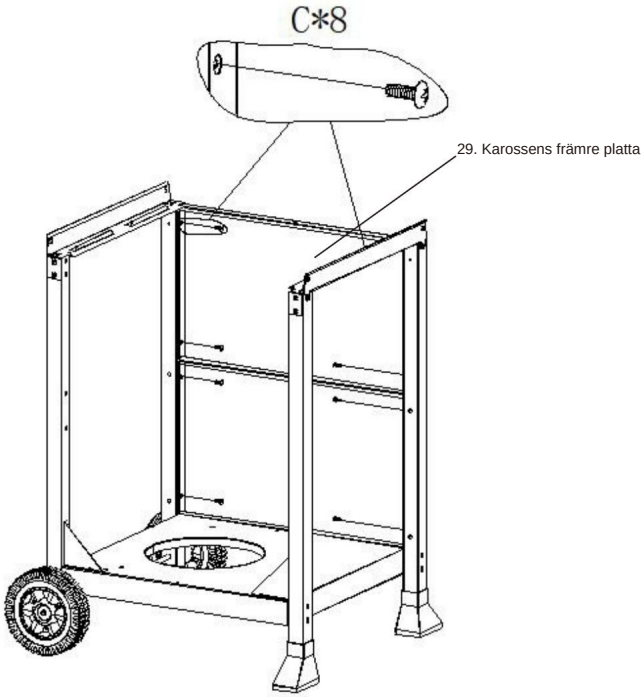
STEP5

C*12

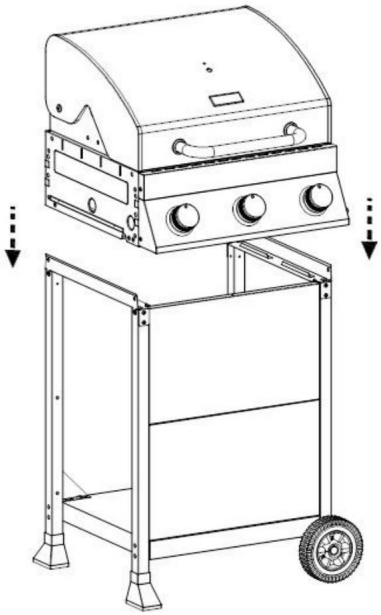


STEP6

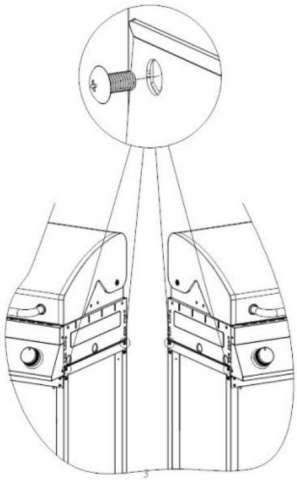
C*8



STEP7

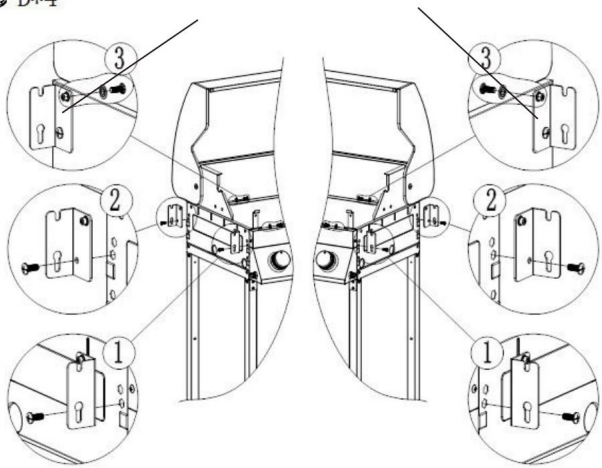


STEP8



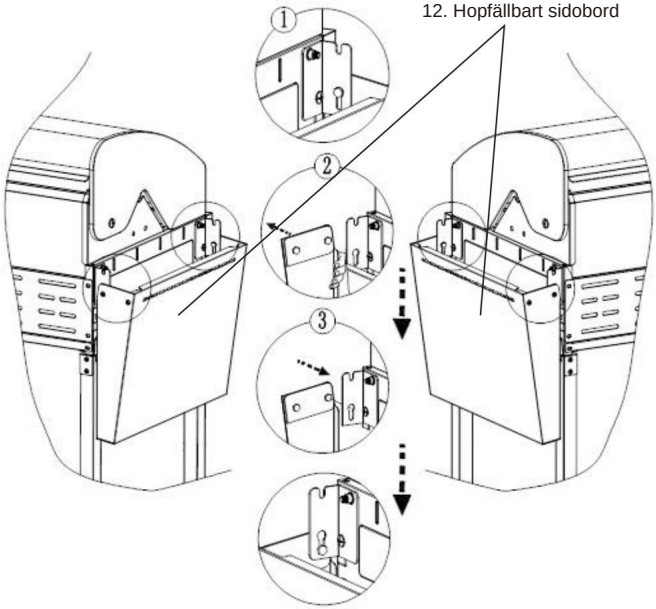
STEP9

11/14. Fäste för sidospisrör A/B

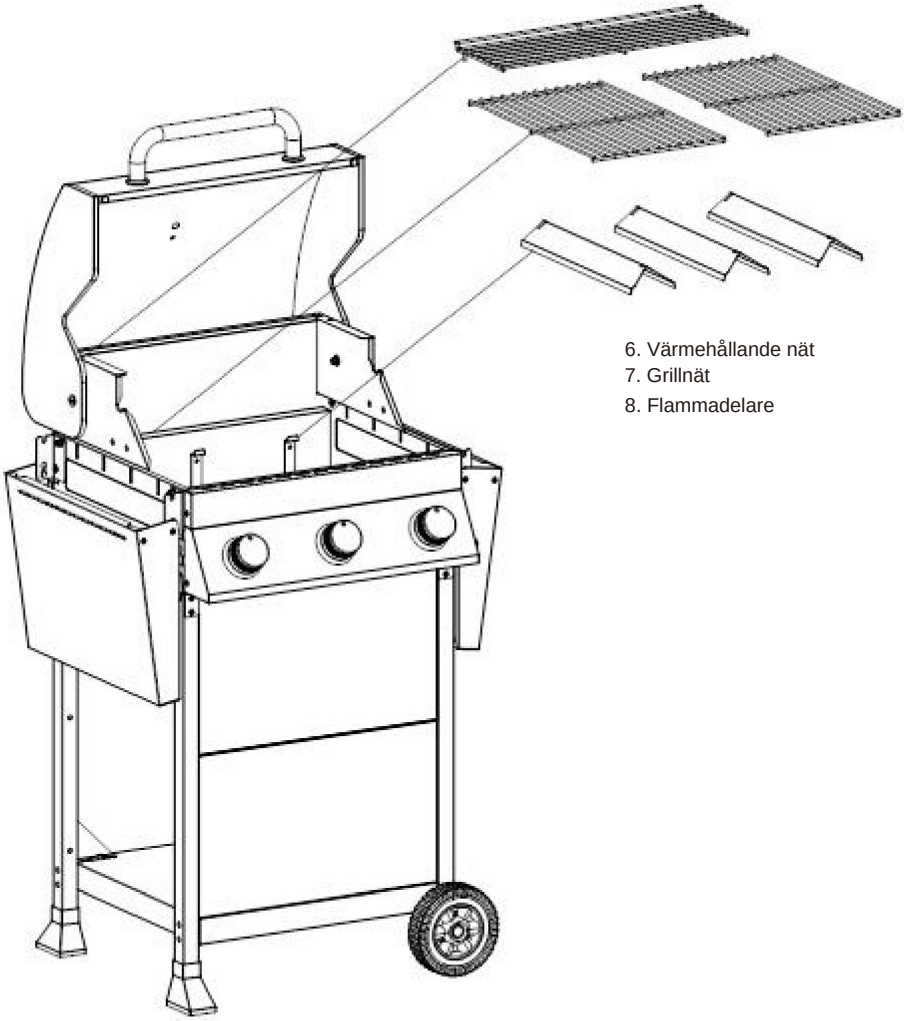


STEP10

12. Hopfällbart sidobord



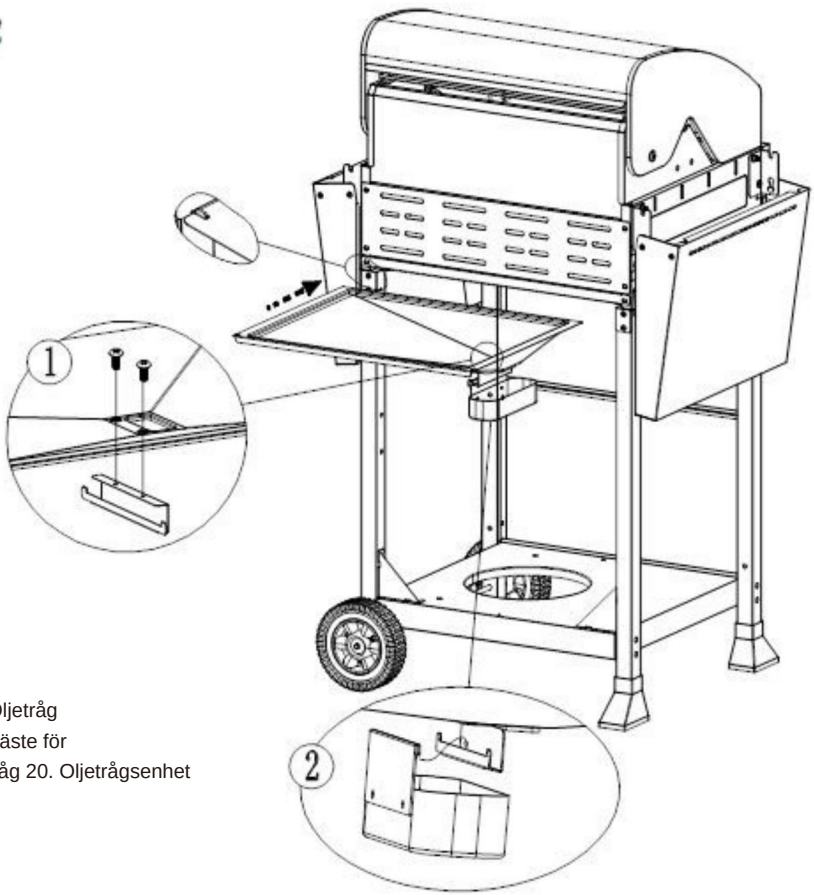
STEP11



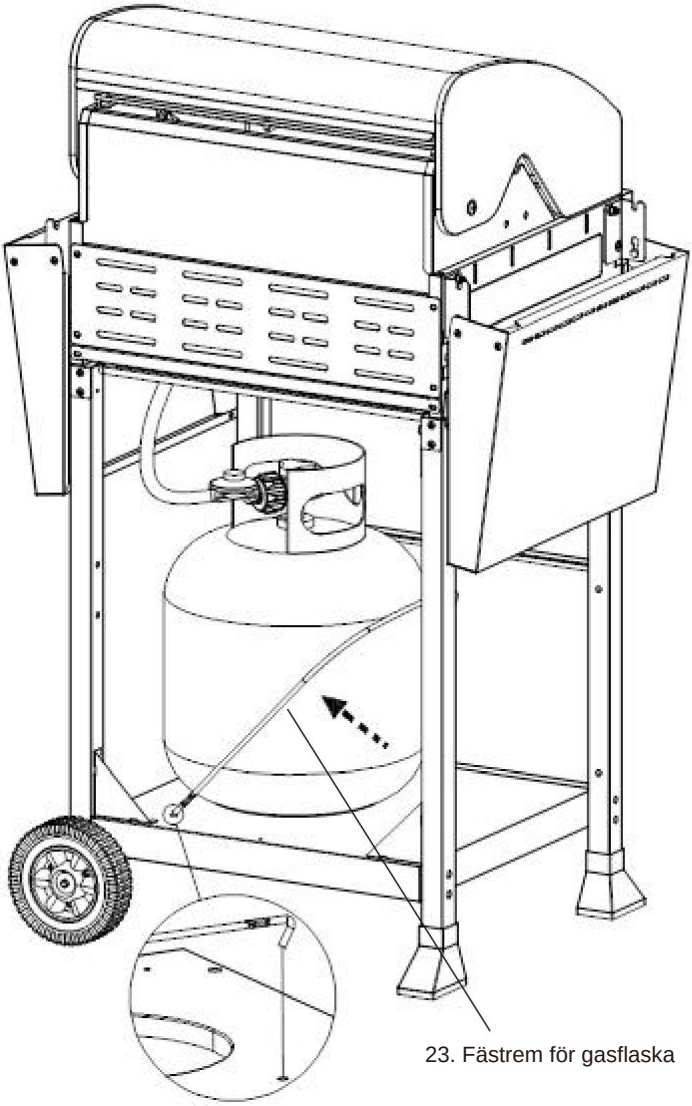
6. Värmehållande nät
7. Grillnät
8. Flammadelare

STEP12

A*2

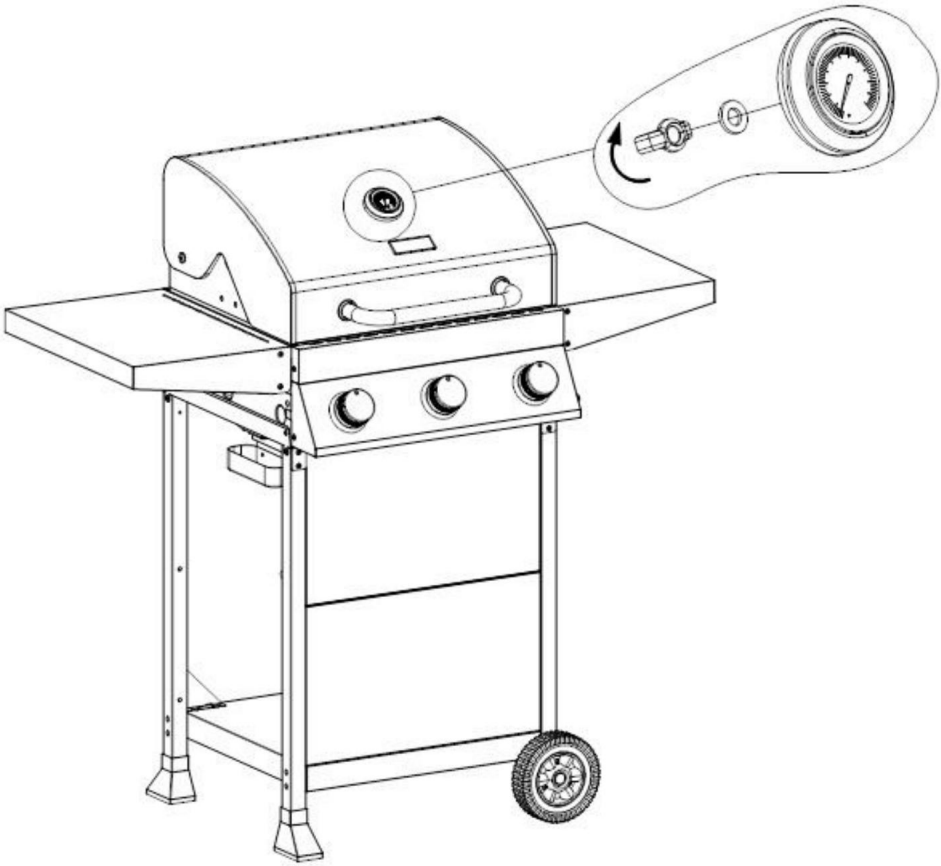


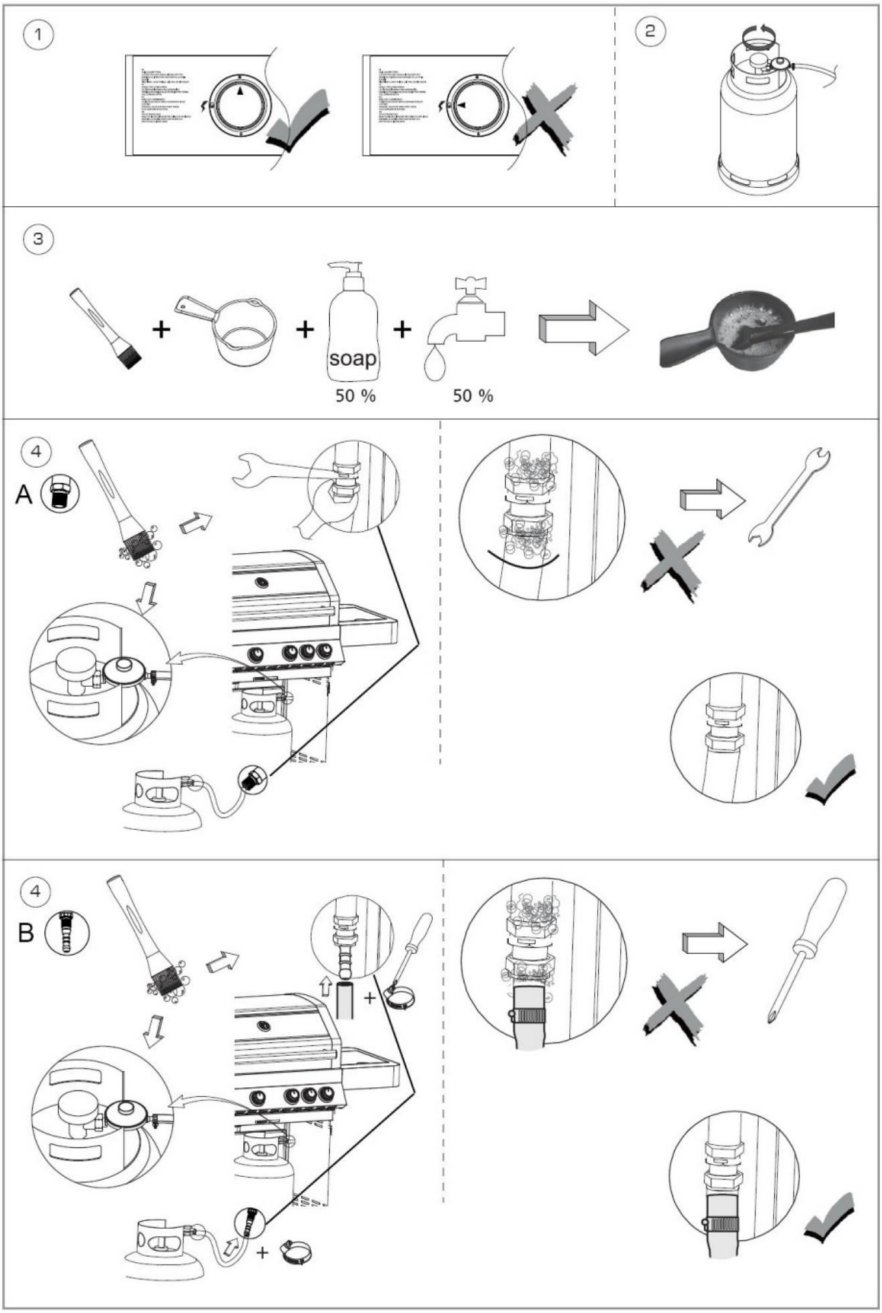
18. Oljetråg
19. Fäste för
oljetråg 20. Oljetrågsenhet



23. Fästrem för gasflaska

STEP14




1
2
3
soap
50 %
50 %
4
A
4
B

Kontroll av gasläckor Kontrollera

slangen innan du använder utomhusapparaten för matlagning med gas. Om det finns ett betydande, kraftigt slitage eller slitage, eller om slangen är avskuren, måste den bytas ut innan utomhusapparaten för matlagning med gas tas i bruk.

Byt ut slangaggregatet enligt tillverkarens anvisningar.

1. Blanda en mild tvållösning i förhållandet 50/50 (tvål/vatten).

2. Öppna luckan. 3.

Vrid kontrollvreden till helt AVSTÄNGT läge; slå sedan PÅ gasen vid förrådstanken.

4. Applicera tvållösningen med en ren borste på alla gasanslutningar. Se nedan.

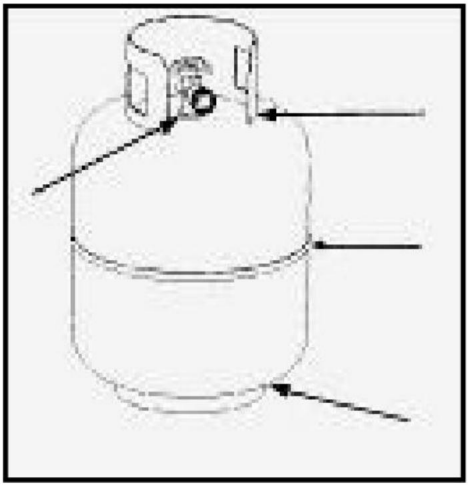
Om växande bubblor uppstår i lösningen är anslutningarna inte ordentligt tätade. Kontrollera varje koppling och dra åt eller reparera vid behov.

Kontroll av läckage på gasanslutning

5. Om du har en läcka i gasanslutningen som du inte kan reparera, stäng AV gasen vid matartanken och koppla bort bränsleledningen från grillen. 6.

Applicera även tvållösning på tankens skarvar. Se nedan. Om växande bubblor uppstår, stäng AV tanken och använd eller flytta den inte! Kontakta en gasolleverantör eller din brandkår för hjälp.

Kontroll av läckage i bensintanken



INSTRUKTIONER FÖR GRILLTÄNDNING

Instruktioner för grilltändning av

huvudbrännare 1. Rök inte när du tänder grillen eller kontrollerar gasanslutningarna.

2. Se till att gasoltanken är tillräckligt full.

3. Se till att alla gasanslutningar är ordentligt åtdragna.

4. Slå på gasoltillförseln. 5.

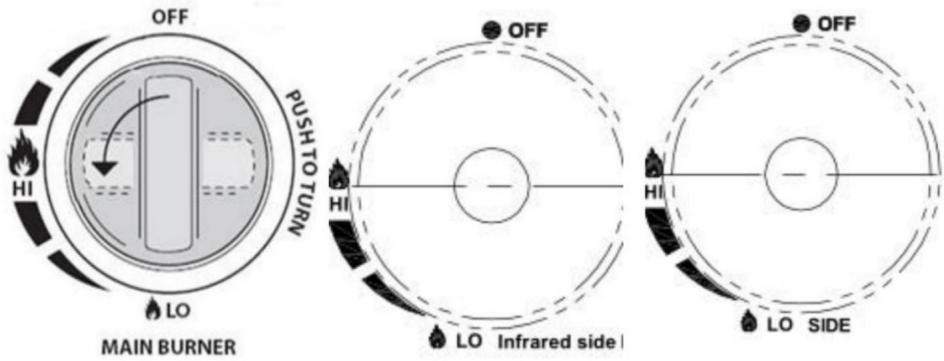
Öppna grillens huvudlock och sidobrännarlocket.

6. Tryck och vrid valfri huvudbrännarvred till läget IGNITE/HI, samtidigt som du håller in den elektroniska tändningsknappen i 3 till 5 sekunder för att tända brännaren.

7. För att tända ytterligare brännare, tryck och vrid brännarvredet (s) till TÄND/HÖG. Samtidigt trycker du in och håller in den elektroniska tändningsknappen i 3 till 5 sekunder för att tända brännaren. Justera vredet (s) till önskad inställning.

8. Om brännaren inte tänds efter 5 sekunder, vrid vredet till AV. Stäng AV gasen vid gasoltanken och vänta i 5 minuter tills gasen har försvunnit. Slå sedan PÅ gasen vid tanken och upprepa steg 6.

9. Om brännaren fortfarande inte tänds, se avsnittet Tändning av tändstickor och avsnittet Om grillen fortfarande inte tänds på följande sida.



VARNING

Om grilllocket inte öppnas under tändningen kan det leda till brand eller explosion som kan orsaka allvarliga personskador, dödsfall eller egendomsskador.

ANVÄNDA SIDOBRANNARE

Kontrollera gasslangen innan du slår på gasen. Om det finns tecken på skärsår, slitage eller nötning måste den bytas ut före användning. Använd inte sidobrännaren om det luktar gas.

VARNING: Håll alltid ansiktet och kroppen så långt borta från brännaren som möjligt när du tänder.

TÄNDINSTRUKTIONER FÖR SIDOBRANNARE

1. Öppna sidobrännarens lock helt.
2. Tryck och vrid sidobrännarens vredet till läget TÄND/HÖG. Håll samtidigt den elektroniska tändningsknappen intryckt i 3 till 5 sekunder för att tända brännaren.
3. Om sidobrännaren inte tänds efter 5 sekunder, vrid vredet till AV. Stäng AV gasen vid gasoltanken och vänta i 5 minuter tills gasen har försvunnit. Slå sedan PÅ gasen vid tanken och upprepa steg 2.
4. Om brännaren fortfarande inte tänds, se avsnittet Tändning av tändstickor och avsnittet Om grillen fortfarande inte tänds på följande sida.

VARNING Luta

dig aldrig över grillytan när du tänder gasgrillen. Håll ansiktet och kroppen på ett säkert avstånd (minst 45 cm) från grillgallret när du tänder grillen med tändsticka.

Tända grillen manuellt med tändsticka

1. Ta den manuella tändstickan.
2. Sätt i en tändsticka i tändstickan.
3. Följ steg 1 till 5 i den grundläggande belysningsproceduren.
4. Tänd tändstickan och sträck ut tändstickan mot grillgallrets yta.
5. Vrid önskad kontrollvred till HI/-läget för att släppa ut gas. Brännaren ska tändas omedelbart.

VARNING Om

en ”BACKBLAD”-brand uppstår i/eller runt brännarrören, följ instruktionerna nedan. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand eller explosion som kan orsaka allvarliga personskador, dödsfall eller egendomsskador. • Stäng av gasoltillförseln till gasgrillen. • Vrid

kontrollvreden till AV-läget. • Släck eventuella

lågor med en lämplig brandsläckare. • Öppna

grilllocket. • När grillen har svalnat, rengör brännarrören och

brännarna enligt

rengöringsanvisningarna.

Om grillen fortfarande inte tänds

1. Kontrollera gasförsörjningen och anslutningarna för läckor. Kontrollera att alla kablar anslutningarna är säkra.

2. Upprepa den grundläggande tändningsproceduren. Om grillen fortfarande inte fungerar, stäng av gasen vid källan, vrid kontrollvreden till AV och kontrollera sedan följande: • Feljustering av brännarrören över öppningarna. **Korrigering:** Flytta brännarrören över öppningarna. • Blockering i gasledningen.

Korrigering: Ta bort bränsleledningen från grillen. Rökning inte! Öppna gastillförseln i 1 sekund för att rensa bort eventuella hinder från bränsleledningen. Stäng av gastillförseln vid källan och anslut bränsleledningen till grillen igen. • Tilltäppt öppning.

Korrigering: Ta bort brännarna från grillen, lyft försiktigt upp varje brännare och bort från gasventilens öppning. Ta bort öppningen från gasventilen och rensa försiktigt eventuella hinder med en tunn tråd. Sätt sedan tillbaka alla öppningar, brännare och tillagningskomponenter.

3. Om du misstänker att gasventilerna är blockerade, ring efter reparationsservice. 4. Om grillen fortfarande inte tänds kan du behöva lufta gasledningen eller återställa regulatorns flödesregulator för överskottsgas. **Obs:** Denna procedur bör utföras varje gång en ny gasoltank ansluts till grillen.

För att lufta gasledningen och/eller återställa regulatorns överskottsgasflödesanordning: • Vrid kontrollvredet till AV-läget. • Stäng av gasen vid tankventilen. • Koppla bort regulatorn från gasoltanken. • Låt enheten stå i 5 minuter.

• Anslut regulatorn till gasoltanken igen. • Vrid långsamt på tankventilen tills den är ¼ till ½ öppen. • Öppna grilllocket. • Ställ kontrollvreden på AV.

Tryck och vrid valfri kontrollvred till HÖG. • Vrid kontrollvreden till HÖG tills alla brännare är tända.

• Du kan börja använda grillen 5. Om alla kontroller eller korrigeringar har gjorts och du fortfarande har frågor om användningen av din gasolgrill, ring **kundtjänst.**

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För att säkerställa en korrekt fungerande enhet rekommenderas följande korrekt skötsel och underhåll.

Rengöring av grillgaller Vi föreslår att du tvättar dina grillgaller i en mild tvållösning och varmt vatten. Du kan använda en tvättlapp eller mjuk borste för att rengöra dina grillgaller.

Rengöring av värmediffusorer

Regelbundet bör du rengöra värmediffusorerna i en lösning av tvål och varmt vatten. Använd en mjuk borste för att ta bort envisa, fastbrända matrester. Värmediffusorerna ska vara torra innan du monterar dem tillbaka.

Rengöring av fettlådan

Fettlådan bör tömmas och torkas av regelbundet och diskas i en lösning av milt rengöringsmedel och varmt vatten. En liten mängd sand eller kattsand kan placeras i botten av fettlådan för att absorbera fettet. Kontrollera fettlådan ofta, låt inte överflödigt fett samlas och rinna över ur fettlådan.

Årlig rengöring av grillens insida. Att bränna av grillen efter varje användning gör att den är redo för nästa användning. En gång om året bör du dock noggrant rengöra hela grillen för att hålla den i toppskick. Följ dessa steg.

1. Vrid alla brännarventiler till helt AVSTÄNGT läge.
2. Vrid gasoltankens ventil till helt AVSTÄNGT läge.
3. Lossa gasslangen och regulatorn från din gasgrill. Kontrollera om det finns några skador och byt ut vid behov med tillverkarens reservdelsnummer som finns på reservdelslistan.

4. Ta bort och rengör värmespridare, grillgallrar och grillbrännare.
5. Täck varje gasventilöppning med aluminiumfolie.
6. Borsta insidan och botten av grillen med en nylonborste och diska med en mild tvållösning och varmt vatten. Skölj noggrant och låt torka.
7. Ta bort aluminiumfolien och sätt sedan tillbaka värmespridarna och grillgallren.
8. Återanslut gaskällan och kontrollera att brännarlågan fungerar korrekt.

Rengöring av utsidan • Vi föreslår

att du tvättar grillen med en mild tvållösning och varmt vatten.

Du kan använda en tvättlapp eller svamp för denna process. Använd inte slipmedel eller borste som kan ta bort ytbehandlingen under rengöringsprocessen.

Rengöring av utvändiga ytor av rostfritt stål •

Väderpåverkan och extrem värme kan göra att utvändiga ytor av rostfritt stål blir bruna. Maskinoljor som används vid tillverkning av rostfritt stål kan också orsaka denna brunfärgning. Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål för att polera de rostfria ytorna på din grill. Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller skrubbmedel eftersom de kommer att repa och skada din grill.

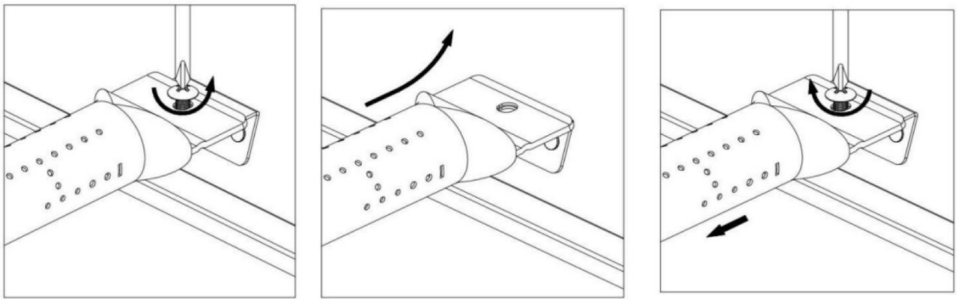
Rengöring av brännarrör och brännarportar För att

minska risken för ”BACKFLAMNING” bör proceduren nedan följas minst en gång i månaden under sensommaren eller tidig höst när spindlar är som mest aktiva eller när grillen inte har använts under en tid.

1. Vrid alla brännarventiler och gastankens ventil till avstängt läge.
2. Lossa gasolregulatorn från din gasolgrill.
3. Ta bort grillgallren, värmespridarna och fettbrickan från grillen.
4. Ta bort skruvarna från undersidan av varje brännare och lyft brännarna upp och bort från gasventilens öppning.
5. Använd en böjd, styv tråd i form av en haka och trä den , luftslang eller en flaskborste, kör genom brännarröret och in i flera gånger för att ta bort eventuellt skräp.
6. Byt ut brännarna, se bilden nedan.

Steg 1. Placera brännaren på öppningen.

Steg 2. Fäst huvudbrännaren på bakväggen av eldstaden med 2 skruvar.



VARNING

Brännarrörets placering i förhållande till öppningen är avgörande för säker användning. Kontrollera att öppningen är inuti brännarröret innan du använder gasgrillen. Om brännarröret inte passar över ventilöppningen kan det orsaka explosion och/eller brand att tända brännaren.

Correct installation method

Wrong installation method

Oavsett vilken rengöringsprocedur för brännaren du använder rekommenderar vi att du även utför följande steg för att förlänga brännarens livslängd 1. Använd en fiberrondell eller nylonborste för att rengöra hela ytan på varje brännare tills den är fri från matrester och smuts.

2. Rengör eventuella igensatta portar med en styv ståltråd, till exempel ett öppet gem.

3. Kontrollera varje brännare för skador (sprickor eller hål) och om sådana skador upptäcks, beställ och installera en ny brännare. Kontrollera efter installationen att gasventilernas öppningar är korrekt placerade i brännarrörens ändar.

FELSÖKNING

INNAN DU RINGER SERVICE

Om grillen inte fungerar korrekt, använd följande checklista innan du ringer efter service.
Du bör inspektera brännarna minst en gång om året eller omedelbart efter att något av följande tillstånd har inträffat:

Grillen tänds inte när kontrollvredet vrids.	Kontrollera om gasoltanken är tom Rengör kablar och/eller elektrod genom att gnugga med alkohol och rengör bomullspinne Torka av med en torr trasa. Se till att kabeln är ansluten o elektrodaggregat. Gör andra brännare på enheten fungera? Kontrollera om andra brännare fungerar. Om så är fallet, kontrollera om gasöppningen på den felaktiga brännaren är blockerad.
Bummerflamma är gul eller orange, i kombination med gaslukt	Se Rengöring av brännarrör och Brännarportar .
. Låg värme med vredet i "HI"-läge	Är bränsleslangen böjd eller veckad? Står grillen i ett dammigt område? Finns det tillräckligt med gasol? Om det bara är en brännare som verkar vara låg, behöver öppningen eller brännaren rengöras? Är gastillförseln eller gastrycket lågt?

TILLAGNINGSINSTRUKTIONER

VARNING

Lämna inte grillen utan uppsikt.
Din grill blir mycket varm. Luta dig aldrig över grillytan när du använder grillen. Rör inte vid grillytor, grillhölje, grilllock eller andra grilldelar medan grillen är i drift, eller förrän grillen har svalnat efter användning. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till allvarliga kroppsskador.

Avbränning

Innan du grillar på din gasgrill för första gången bör du "bränna ner" grillen för att eliminera lukt och främmande föremål. Tänd bara brännarna, sänk locket och låt grillen gå på HÖG effekt i 3 till 5 minuter.

Tillagningstemperaturer

Hög inställning: Använd endast denna inställning för snabb uppvärmning, brynning av biffar eller kotletter och för att bränna matrester från grillen efter att tillagningen är klar. Använd **aldrig** HÖG inställning för längre tillagning. **Medelhög till låg värme:** De flesta recept anger medelhög till låg värme, inklusive all rökning, tillagning på rotisserie och för tillagning av magert kött som fisk.

OBS: Temperaturinställningarna varierar beroende på temperaturen och mängden vind utanför ditt hem.

Direkt tillagning

Direkt tillagningsmetoden kan användas med de medföljande grillgallren och maten placeras direkt ovanför grillens brännare. **Direkt tillagning kräver att grilllocket är** uppe. Metoden är idealisk för brynning och när du vill att kött, fågel eller fisk ska ha en grillsmak över öppen låga. Fritering och rökning tillagas också bäst på detta sätt eftersom de kräver direkt värme.

VARNING

Täck inte botten av grillhöljet med aluminiumfolie, sand eller något annat ämne som kan hindra fettflödet in i fettbrickan.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand eller

explosion som kan orsaka allvarliga personskador, dödsfall eller egendomsskador.

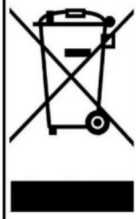
Indirekt tillagning För att tillaga **indirekt** ska maten placeras på vänster eller höger sida av grillen med brännaren tänd på motsatt sida. **Indirekt tillagning måste göras med locket nedfällt.**

Skovutbrott

Fett och safter som droppar från grillad mat kan orsaka uppflammningar. Eftersom uppflammningar ger en gynnsam, distinkt smak och färg till mat som tillagas över öppen låga, bör de accepteras upp till en viss gräns. Okontrollerad uppflamning kan dock resultera i en förstörd måltid.

FÖRSIKTIGHET

För att förhindra skador på intilliggande brännare måste eldstadens värmesköld vara ordentligt isatt när Searing-brännaren används.

Correct Disposal of this product	
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.	

Tillverkare: Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Ltd.

Adress: No. 236 Shanhe Road Lijin Högteknologiska industriområde Huzhen Town, Jinyun county Lishui city, Zhejiang 323000 Kina.

Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

Storbritanniens republikaner

YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Kontor 147,

Centurion House, London Road,

Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EG-representant

E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,

60329 Frankfurt am Main.