PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Mode d'emploi • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Návod k použití

Gasgrill PC-GG 1179

Barbecue à gaz • Barbecue a gas
Gas barbecue • Plynový gril

CE

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis ..... **Seite 3**

FRANÇAIS

Table des matières ..... **Page 15**

ITALIANO

Indice ..... **Pagina 27**

ENGLISH

Table of Contents ..... **Page 39**

ČESKY

Tabulka obsahu ..... **Strana 51**

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 3
- Symbole in dieser Bedienungsanleitung 3
- Verwendungszweck 3
- Allgemeine Gefahren 3
- Gerät auspacken 3
- Gasanlage anschließen 3
- Gasgrill betreiben 4
- Gasgrill warten 4
- Maßnahmen zur Brandbekämpfung 4
- Erste-Hilfe-Maßnahmen 4
- Transporthinweise 4
- Aufbewahrungshinweise 5

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Technische Daten 5
Hinweis zur Richtlinienkonformität 5
Übersicht 6
Stückliste 7
Grill montieren 7
Gasanschluss 11
- Allgemeines 11
- Regler und Schlauch 11
- An der Gasflasche 11
- Am Gerät 11
- Undichte Stellen finden 11

Gasgrill betreiben 11
- Aufstellort 12
- Wenn Sie Gasgeruch bemerken 12
- Gasgrill einschalten 12
- Hitzeverteilung auf dem Rost 12
- Tipps zum Grillen 12

Störungsbehebung 12
Gasgrill reinigen 13
- Außenflächen 13
- Innenflächen 13
- Innenfläche der Grillwanne 13
- Grillrost 13
- Reinigung der Brenner 13
- Wartung 13

Pflege und Schutz von Edelstahl- und Emailleflächen 13
- Verwendung von Schutzhüllen 13
- Emaillierten Flächen 13

Gasgrill aufbewahren 13
- Gasflasche 13

Garantie 14
- Garantiebedingungen 14
- Garantieabwicklung 14

Entsorgung 14
- Verpackung 14
- Gasgrill 14

Sicherheitshinweise

Sie haben ein sicheres Produkt erworben, doch auch der Kunde trägt Verantwortung für den ordnungsgemäßen Aufbau, den Betrieb und die Pflege des Grills.

Verschiedene Sicherheitseinrichtungen schützen Sie vor Schäden oder Verletzungen. Was Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit wissen müssen, haben wir Ihnen in dieser Anleitung zusammengefasst. Erwerben Sie kompetentes Wissen. Lesen und beachten Sie die Bedienungsanleitung vor der Montage und der Inbetriebnahme des Gerätes.

Lesen Sie vor allem die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben.

Ein Nichtbeachten der Anleitung kann zu Verpuffungen oder Bränden führen!

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Verwendungszweck

Der Gasgrill darf nur zum Grillen im Freien verwendet werden.

⚠ WARNUNG: Anweisung für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten
Dieses Gerät ist **nicht** für die Benutzung durch Kinder oder durch Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen.

Allgemeine Gefahren

⚠ WARNUNG:
Der Gasgrill hat scharfe Kanten, an denen Sie sich schneiden können. Verwenden Sie bei der Montage, Wartung und Reinigung Schutzhandschuhe.

Gerät auspacken

⚠ WARNUNG:
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
- Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Gasanlage anschließen

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR
- Der Gasgrill darf nur mit einem Niederdruckregler betrieben werden. Der beiliegende Druckregler ist für den Betrieb mit Flüssiggas (LPG) werksseitig korrekt eingestellt. Lesen und beachten Sie auch die separat dem Druckregler beiliegenden Montage- und Anwendungshinweise.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechend nationale Anforderungen bestehen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Zündquellen, offenes Feuer o. Ä. in der Nähe befinden, wenn Sie die Gasflasche austauschen.
- Lassen Sie sich beim Kauf oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Das Gerät muss so angeschlossen werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Achten sie darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- Prüfen Sie nach der Montage der Gasanlage alle Verbindungsstellen mit einem handelsüblichen Lecksuchspray oder Seifenwasser auf Dichtheit. Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist strengstens untersagt!

Gasgrill betreiben

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Rauchen Sie nicht beim Umgang mit der Gasanlage. Stellen Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Benutzen Sie den Gasgrill nur im Freien. Achten Sie darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Schützen Sie den Grill vor Regen, Feuchtigkeit, Spritzwasser, etc.
- Stellen Sie den Gasgrill auf eine ebene, stabile und feuerfeste Fläche.
- Schützen Sie die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfen Sie den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen.
- Nehmen Sie den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckregler, Schlauch oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- In den Röhren der Brenner nisten sich gerne Insekten ein. Prüfen Sie die Brenner vor jedem Betrieb auf Fremdkörper. Entfernen Sie Fremdkörper mit einer Bürste (Flaschenbürste, Pfeifenreiniger).
- Entzünden Sie die Gasflamme **nicht** mit einer offenen Flamme. Benutzen Sie zum Zünden den elektrischen Anzünder des Gerätes.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist. Drehen Sie das Flaschenventil nach jedem Ausschalten des Gasgrills sofort wieder zu.
- Achten Sie auf einen Freiraum von mindestens 1 m um die Rück- und Seitenwände des Gerätes.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein. Der Abstand darf nicht geringer als 3 m sein.
- Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gasgrills keine Gegenstände oder Gebäudeteile befinden.
- Die Flächen des Gasgrills werden während des Betriebes sehr heiß. Warnen Sie umstehende Personen und halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie den Gasgrill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Drehen Sie bei einer Störung sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Vor jedem Stellplatzwechsel muss der Gasgrill ausgeschaltet, das Ventil der Gasflasche zugedreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckreglers und der Schlauchleitung aus dem Unterteil des Grills herausgenommen werden.

Gasgrill warten

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Reparaturen und Wartungen an der Gasanlage dürfen nur von hierfür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckregler vor.
- Tauschen Sie den Druckregler nach 2 und den Schlauch nach spätestens 5 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden zu erkennen sind. Achten Sie darauf, dass der Druckregler für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe Technische Daten) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Das Gas bildet zusammen mit Öl ein explosives Gemisch. Versuchen Sie niemals, schwergängige Ventile und Regulierknöpfe mit Öl oder Kriechöl leichtgängig zu machen.

Maßnahmen zur Brandbekämpfung

- Bringen Sie umstehende Personen in Sicherheit! Drehen Sie, wenn möglich, das Ventil der Gasflasche zu. Kühlen Sie die Gasflasche mit Wasser. Achten Sie dabei auf Ihre Sicherheit! Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Löschen Sie ausströmendes, brennendes Gas nur, wenn Sie den Gasaustritt nicht stoppen können. Alle Löschmittel können benutzt werden.

Erste-Hilfe-Maßnahmen

– Maßnahmen nach Einatmen von Gas

- Hohe Konzentrationen können Ersticken verursachen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten.
- Bringen Sie das Opfer an die frische Luft. Verständigen Sie einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leiten Sie bei Atemstillstand die künstliche Beatmung ein.

– Maßnahmen nach größeren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufen Sie sofort den Rettungsdienst!
- Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.
- **Keine** Hausmittel wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. anwenden!

– Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht haftet.
- Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

Transporthinweise

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Transportieren Sie die Gasflasche möglichst nicht in Fahrzeugen, deren Laderaum nicht von der Fahrerkabine getrennt ist. Der Fahrer muss die möglichen Gefahren der Ladung kennen und er muss wissen, was bei einem Unfall oder Notfall zu tun ist.
- Transportieren Sie die Gasflasche stehend sowie gegen Umfallen und Verrutschen gesichert.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen und dicht ist.

Aufbewahrungshinweise

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Wird das Gerät nicht verwendet, muss die Gasflasche vom Gerät getrennt werden.
- Bewahren Sie die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie die Gasflasche von oxidierenden Gasen und anderen brandförderlichen Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahren Sie die Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z. B. Keller, Schacht, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen.
- Lagern Sie die Gasflasche bei weniger als 50 °C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagern Sie die Gasflasche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Leere Gasflaschen enthalten immer eine Restmenge Flüssiggas. Beachten Sie die Aufbewahrungshinweise auch für leere Gasflaschen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient

- zum Grillen und Überbacken von festen Nahrungsmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

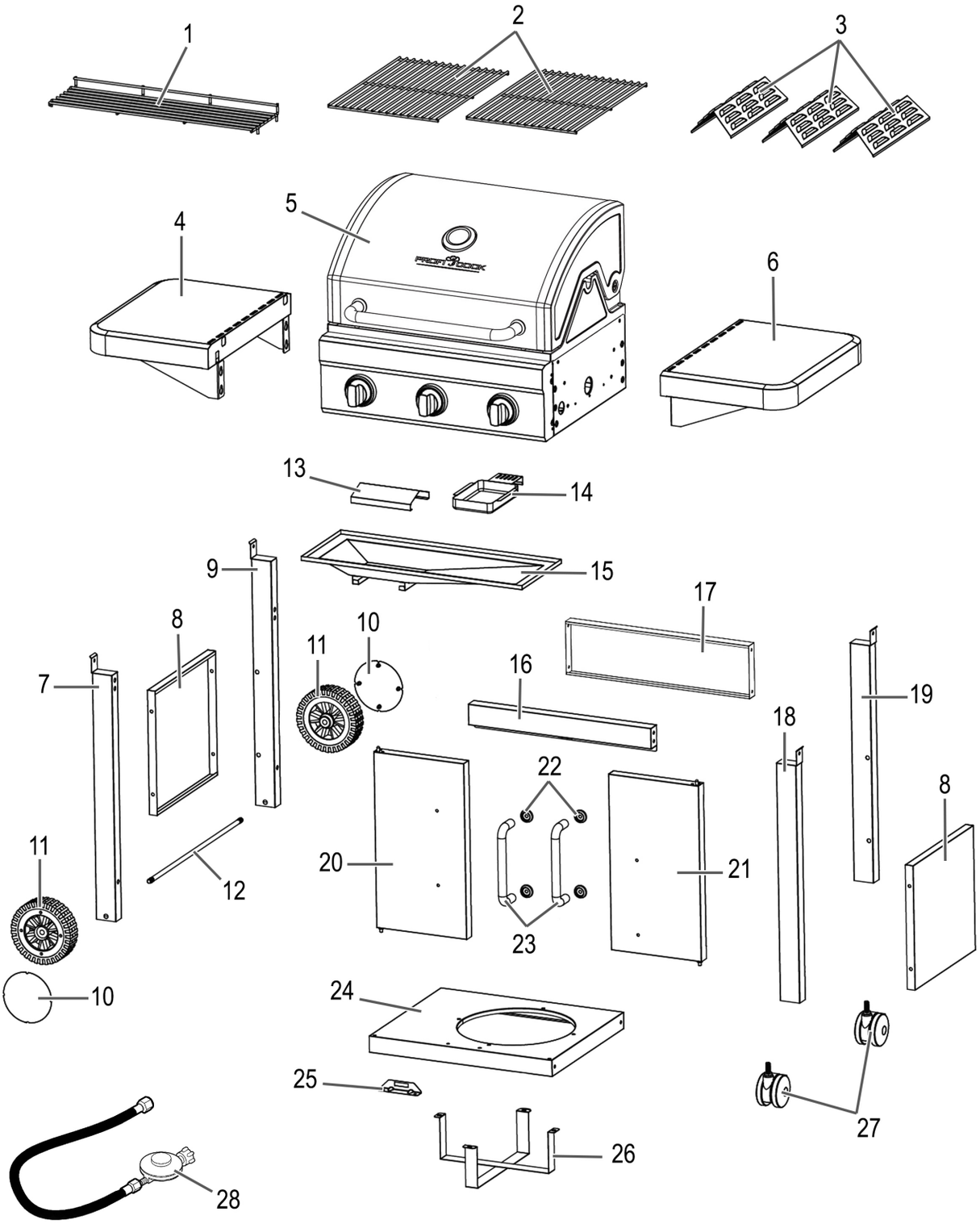
Technische Daten

Modell:	PC-GG 1179
Gesamte aufgenommene Heizleistung aller Gaskategorien:	9,3 kW (677 g/h) Der Grillbrenner ist bemessen mit 3,1 kW.
Gas Kategorie:	$I_{3B/P(50)}$
Gasart:	Butan, Propan oder deren Gemische
Gasdruck:	50 mbar
Gasdüse:	Grillbrenner: 0,75 mm CE 0063-18
Maximale Schlauchlänge:	150 cm
Identifikationsnummer:	0063CS7068
Zielländer:	AT, DE, CZ und CH

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-GG 1179 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Verordnung EU / 2016 / 426 für Gasverbrauchsgeräte befindet.

Übersicht


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

Stückliste

Pos.	Beschreibung	Stk.
1	Grillgutablage	1
2	Grillrost	2
3	Flammabdeckung	3
4	Seitentisch, links	1
5	Oberteil / Grill-Gehäuse	1
6	Seitentisch, rechts	1
7	Standbein vorne, links	1
8	Seitenblech	2
9	Standbein hinten, links	1
10	Radkappe	2
11	Rad	2
12	Achse	1
13	Hitzeschild	1
14	Fettschublade	1
15	Fett Trichter	1
16	Traverse, vorne	1

Pos.	Beschreibung		Stk.
17	Traverse, hinten		1
18	Standbein vorne, rechts		1
19	Standbein hinten, rechts		1
20	Tür, links		1
21	Tür, rechts		1
22	Türgriff-Ring		4
23	Türgriff		2
24	Bodenplatte		1
25	Türanschlag		1
26	Träger		2
27	Rolle		2
28	Druckregler		1
A	Schraube M6×12		40
B	Schraube M4×12		2
C	Mutter M10		2

Grill montieren

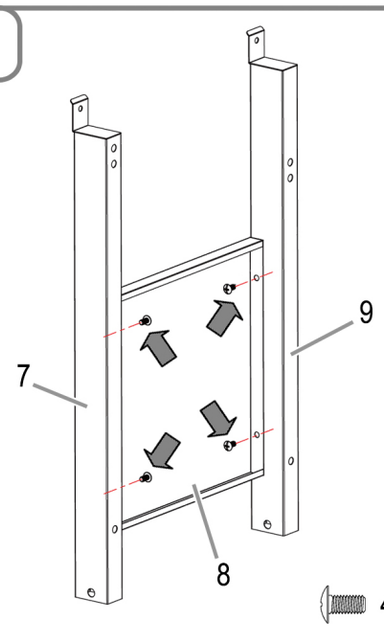
Für den Aufbau benötigen Sie:

- 2 Personen
- Schutzhandschuhe
- Ggf. eine Decke als Unterlage
- Schraubenschlüssel SW 17
- Schraubendreher der Größe PH2

Entfernen Sie vorher die Schutzfolien, die an den Flächen haften.

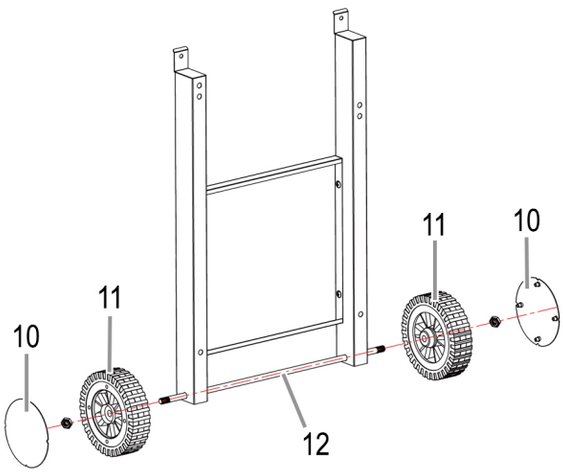
Bei der Montage orientieren Sie sich an der Stückliste und der bebilderten Aufbauanleitung:

1



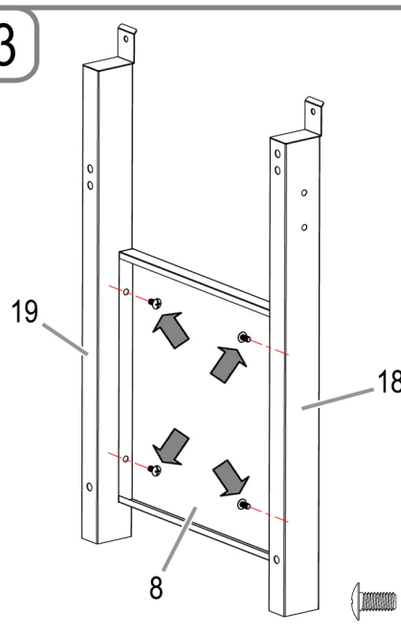
4×A (M6*12)

2



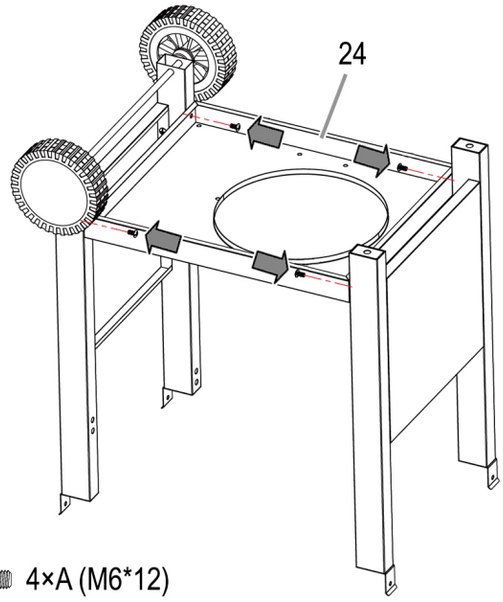
2×C (M10)

3



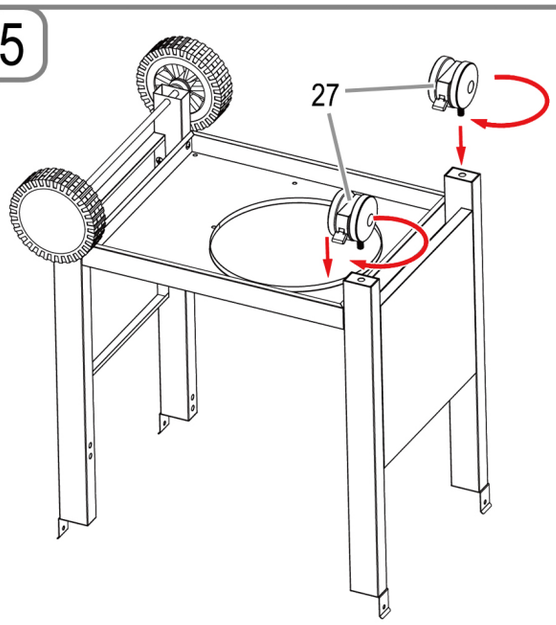
4×A (M6*12)

4

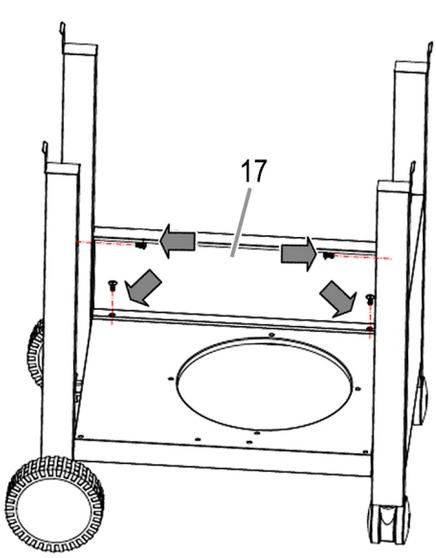


4×A (M6*12)

5

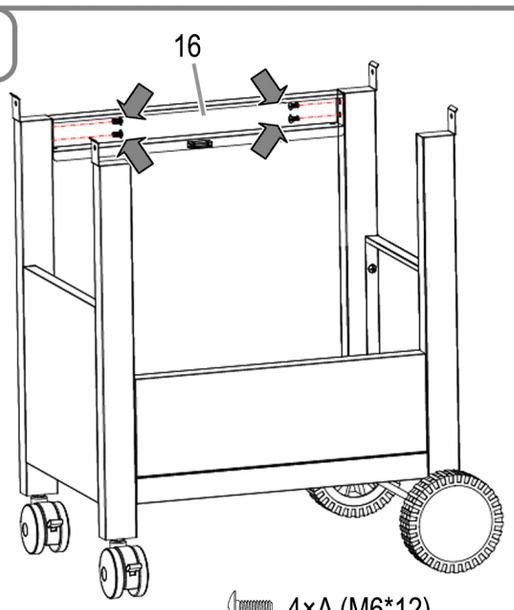


6



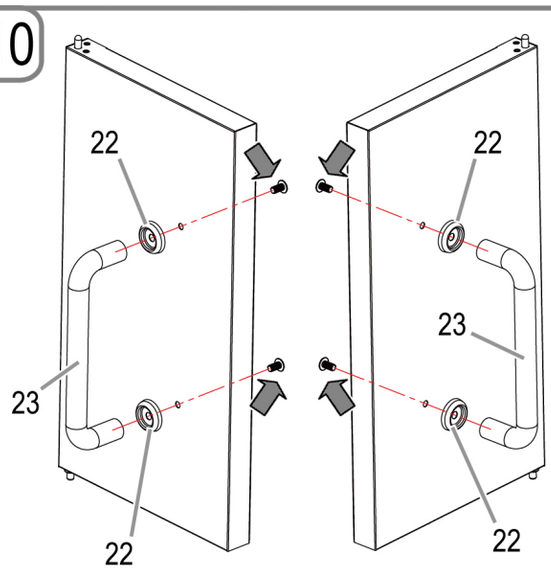
4×A (M6*12)

7



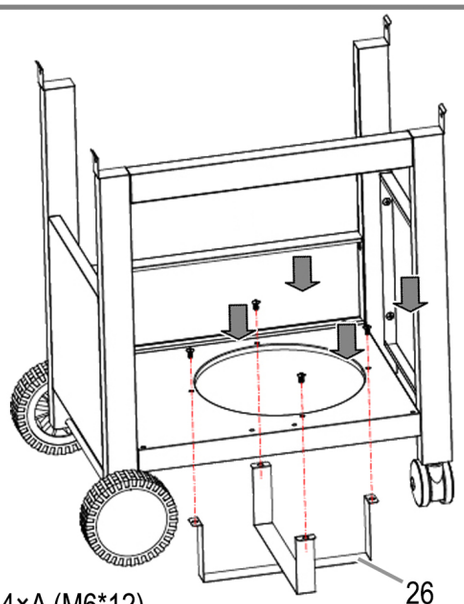
4×A (M6*12)

10



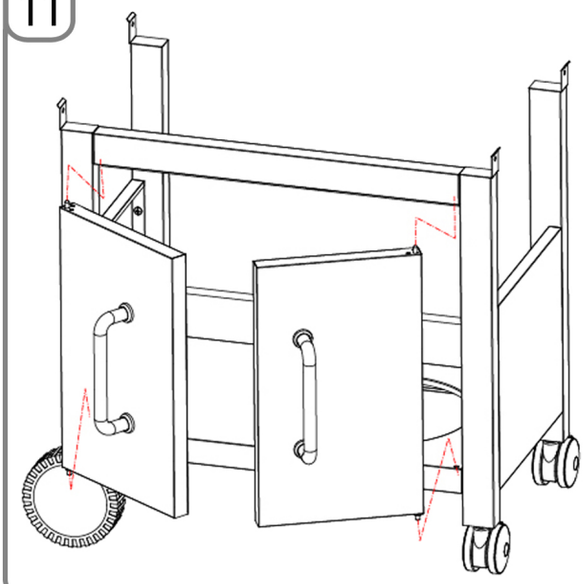
4×A (M6*12)

8

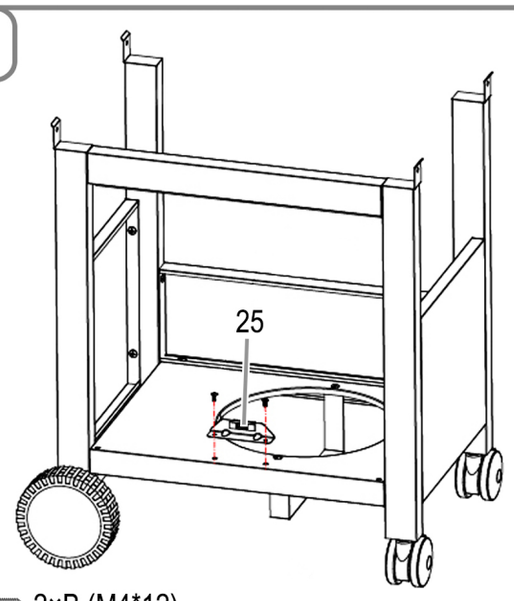


4×A (M6*12)

11

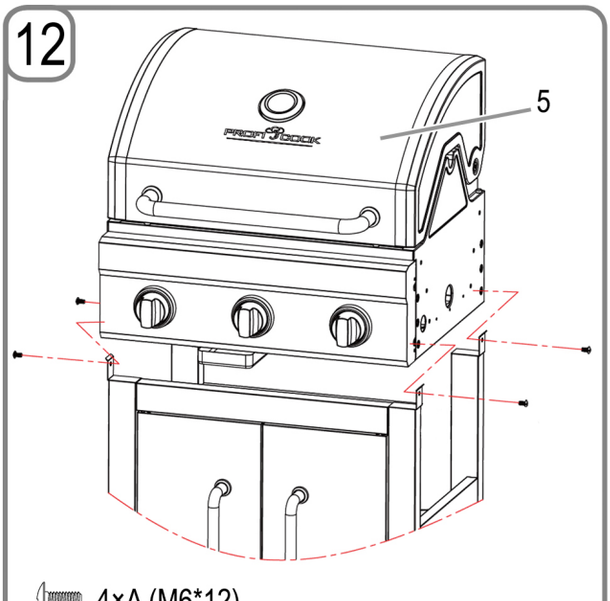


9



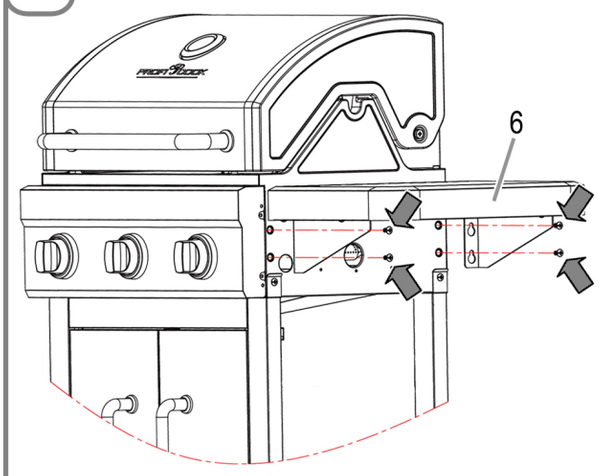
2×B (M4*12)

12



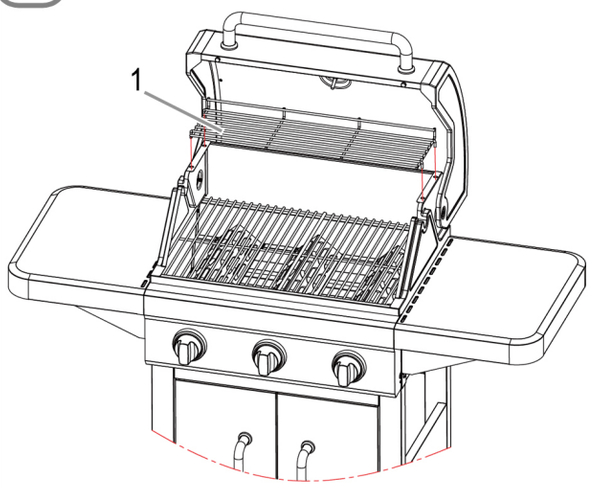
4×A (M6*12)

13

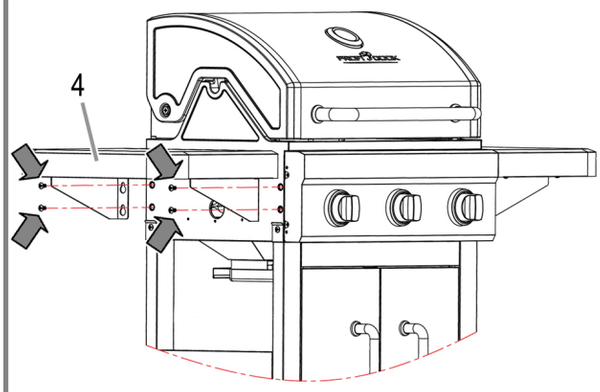


4×A (M6*12)

16

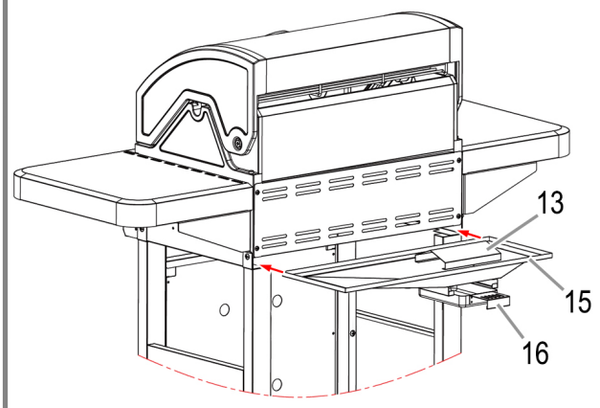


14

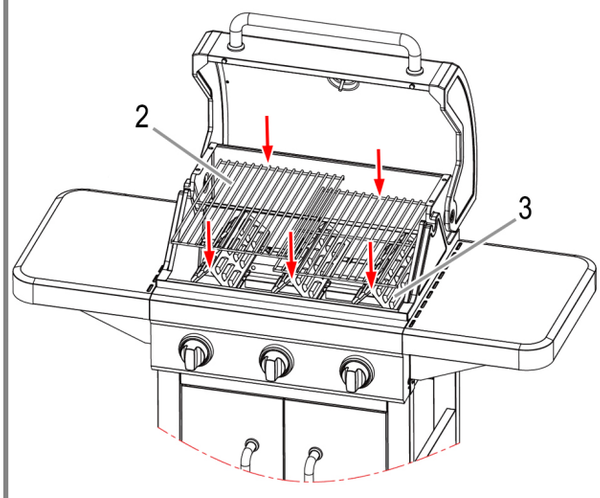


4×A (M6*12)

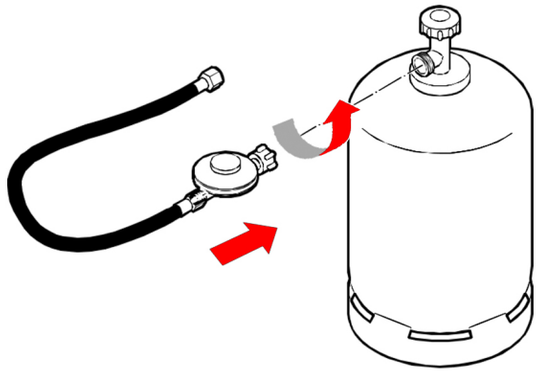
17



15



18



Gasanschluss

Allgemeines

Der Grill kann mit Gasflaschen zwischen 5 kg bis 11 kg betrieben werden. Zugelassen sind Niederdruck -Butan-, -Propan- oder -LPG-Gasgemische.

Ihr Grill funktioniert am besten mit Propangas oder LPG-Gasgemischen. Butan kann verwendet werden, aufgrund der Nennleistung des Geräts kann die Gasflasche jedoch einfrieren. Dadurch sinkt der Gasdruck und Ihr Grill liefert nicht die volle Leistung.

Verwenden Sie einen Regler, der nach DIN EN 16129 zertifiziert ist.

HINWEIS:

Wenden Sie sich für Informationen zum richtigen Regler für Gasflaschen an Ihren LPG-Händler.

Regler und Schlauch

Diese Teile sind im Lieferumfang des Grills enthalten. Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder einem zugelassenen LPG-Lieferanten. Verwenden Sie nur Schläuche und Regler mit dem oben angegebenen Druck, die für LPG zugelassen sind.

Die Haltbarkeit des Reglers beträgt normalerweise 2 Jahre. Ein Austausch des Reglers wird innerhalb von 2 Jahren nach Herstellungsdatum empfohlen.

⚠ WARNUNG:

- Der verwendete Schlauch muss den nationalen Vorgaben entsprechen.
- Die Verwendung von ungeeigneten Schläuchen oder falschen Reglern ist gefährlich.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass Sie die richtigen Teile verwenden.

An der Gasflasche

Der Anschluss erfolgt über einen flexiblen Schlauch und den passenden Niederdruckregler. Der Niederdruckregler ist an der Gasflasche zu montieren.

1. Entfernen Sie die Schutzkappe und den Gewindeschutz an der Gasflasche.
2. Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Niederdruckreglers an der Gasflasche handfest.
3. Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Schlauches am Niederdruckregler handfest.

Am Gerät

Spinnweben oder Insekten können Brenner oder Rohr verstopfen. Stellen Sie vor dem Anschluss sicher, dass der Brenner und die Brenneröffnungen sauber sind.

Den Gasanschluss finden Sie an der linken Seite des Gerätes in Höhe der Stellknöpfe.

- Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Schlauches am Grill handfest.

Die Schraubanschlüsse des Schlauches müssen mit dem Gerät und dem Niederdruckregler sicher verbunden sein.

Undichte Stellen finden

⚠ ACHTUNG: Prüfen Sie vor dem Gebrauch auf undichte Stellen.

- Suchen Sie undichte Stellen niemals mit offener Flamme.
- Verwenden Sie ein Lecksuch-Spray oder Seifenlauge.

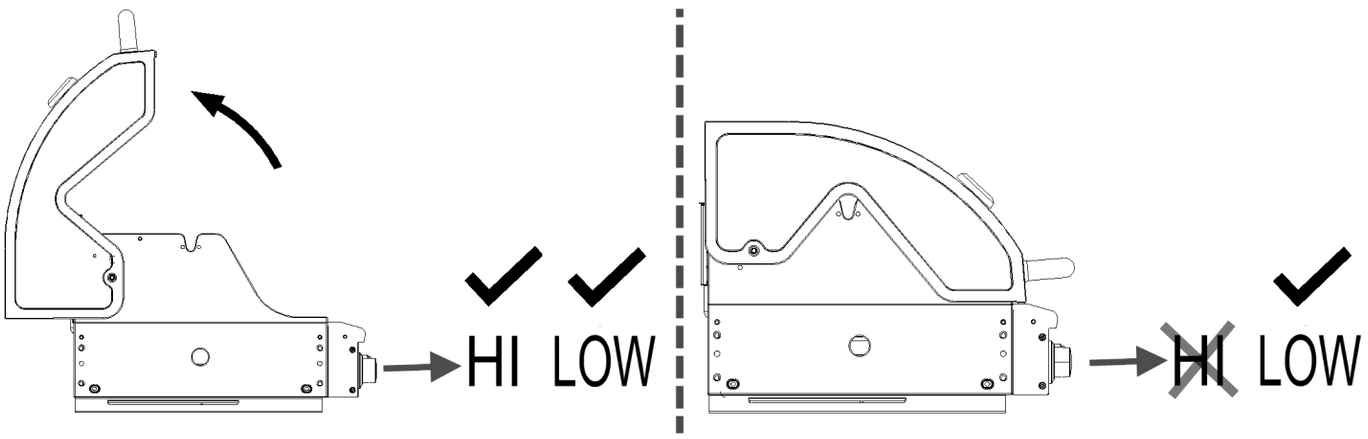
Undichte Stellen lassen sich mit Seifenlauge sichtbar machen. Sie benötigen ca. 50 ml im Mischverhältnis 1:3.

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Stellknöpfe auf 12 Uhr Position (**OFF**) stehen.
2. Haben Sie alle Bauteile wie zuvor beschrieben angeschlossen, drehen Sie das Gas auf.
3. Verteilen Sie das Seifenwasser auf den Schlauch und sämtliche Anschlüsse. Werden an einer Stelle Blasen geworfen, ist diese Stelle undicht und muss vor Gebrauch repariert werden.
4. Wiederholen Sie die Prüfung nach der Reparatur.
5. Drehen Sie die Gasflasche nach dem Test zu.

Sollten Sie eine undichte Stelle finden, die Sie nicht reparieren können, wenden Sie sich an einen Gasfachmann.

Gasgrill betreiben

⚠ ACHTUNG: Bei geschlossener Haube nur mit Kleinstellung grillen!



HINWEIS: Zur ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie das erste Mal Speisen mit dem Gerät zubereiten:
Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gas 15 Minuten lang auf **LOW** brennen.
Durch die hohe Temperatur werden die Gerüche der Oberflächenbehandlung beseitigt.

Aufstellort

Der Grill ist nur für die Verwendung in Außenbereichen. Stellen Sie den Grill und die Gasflasche beim Gebrauch immer auf einen ebenen, stabilen Untergrund.

⚠ ACHTUNG:
Die Gasflasche darf während des Betriebes **nicht** im Grill abgestellt werden.

- Das Gerät ist vor Zugluft und vor Tropfwasser (z. B. Regenwasser) zu schützen.
- Entfernen Sie brennbare Materialien im Umkreis von 3 m.
- Achten Sie auf einen Freiraum von mindestens 1 m um die Rück- und Seitenwände des Gerätes.
- Über dem Grill darf es wegen der aufsteigenden Hitze keine Hindernisse geben.
- Decken Sie den Grill in keiner Weise ab, um die Lüftung nicht zu behindern.

Wenn Sie Gasgeruch bemerken

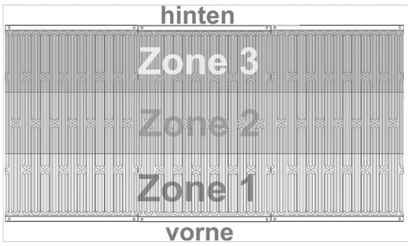
1. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche zu.
2. Löschen Sie offene Flammen und benutzen Sie keine elektrischen Geräte in der Nähe.
3. Lüften Sie den Bereich.
4. Suchen Sie nach den undichten Stellen wie zuvor beschrieben wurde.
5. Sollten Sie immer noch Gasgeruch feststellen, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Gasfachmann.

Gasgrill einschalten

1. Öffnen Sie vor dem Zünden der Brenner die Haube des Grills.
2. Drehen Sie alle Schalter im Uhrzeigersinn auf 12 Uhr Position (**OFF**).
3. Schließen Sie den Gasschlauch an die Gasflasche und den Grill an.
4. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche auf.
5. Ist die Anlage dicht? Prüfen Sie die Verbindungen mit Seifenwasser oder Lecksuchspray auf undichte Stellen.
6. **⚠ ACHTUNG: Starten Sie immer mit dem linken Stellknopf / Brenner 1!**
   Alle anderen Brenner werden über den Zündkanal gezündet.
   Drücken Sie den linken Stellknopf und drehen ihn dann gegen den Uhrzeigersinn.
7. Ein CLICK-Geräusch ist hörbar. Es wird der linke Brenner 1 gezündet.
8. Während Sie den Stellknopf weiter in Richtung **HI** drehen, überprüfen Sie, ob die Flamme brennt. Ansonsten wiederholen Sie den Vorgang.
9. Sollte der Brenner auch jetzt nicht zünden, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann ab Schritt 6.
10. Zündet der Brenner nicht elektrisch, kontaktieren Sie Ihren Gashändler zur Reparatur der Zündung.
11. Drehen Sie den Stellknopf, um die Hitze zwischen **HI** und **LOW** zu regeln.
12. Zünden Sie die restlichen Brenner von links nach rechts, indem Sie die Schritt 6 bis 10 wiederholen. Durch den Zündkanal zwischen den Brennern wird der nächste Brenner gezündet.
13. Um den Grill auszustellen, drehen Sie das Ventil an der Gasflasche zu.
14. Drehen Sie dann die Stellköpfe auf 12 Uhr Position (**OFF**).

Hitzeverteilung auf dem Rost

Durch die Bauart der Brenner wird die Hitzeverteilung vorgegeben:



Grillen

Garen

Warmhalten

Tipps zum Grillen

Der Gasgrill ist ein multifunktionales Gerät. Bei geschlossener Haube können Sie Ihren Gasgrill wie einen Backofen nutzen.

- Sie können Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte nun nicht nur grillen, sondern auch garen.
- Bei geschlossener Haube darf die Temperatur nicht zu hoch sein. Eine geringe Temperatur bedeutet ein schonendes Garen des Grillguts.
- Überwachen Sie die Temperatur am Thermometer und regeln Sie bei Bedarf nach.
- Als Faustregel gilt: Tritt bei geschlossener Haube Rauch aus, so ist die Temperatur zu hoch!

Störungsbehebung

Tritt eine Störung auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie sich an unseren Service wenden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis / Abhilfe
Brenner lassen sich über das Zündsystem nicht zünden	Gasflasche leer	Gasflasche wechseln
	Regler beschädigt	Regler prüfen oder austauschen
	Brenner verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Schlauch verstopft	Düsen und Schlauch reinigen
	Elektrodenkabel locker oder von Elektrode oder Zündung getrennt	Kabel wieder anschließen
	Elektrode oder Kabel beschädigt, fehlerhafte Schalterzündung	Elektrode und Kabel austauschen Zündung austauschen
Kleine gelbe Flamme oder Rückkopplung (Feuer in Brennerleitung – zischendes oder gurgelndes Geräusch)	Gasflasche zu klein	Größere Flasche verwenden
	Brenner verstopft (Insektennest?)	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Schlauch verstopft	Düsen und Schlauch reinigen
	Zugluft	Grill an geschützterem Ort aufstellen

Gasgrill reinigen

⚠ WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHEN

Warten Sie vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Entfernen Sie vor der Reinigung des Gasgrills die Gasflasche.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keinen Backofenreiniger. Der greift lackierte Flächen an.

- **Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch!**

HINWEIS:

Wenn Sie beide Brenner nach jedem Betrieb für ca. 15 Minuten ohne Grillgut mit maximaler Hitze brennen lassen, werden Ablagerungen fast vollständig weggebrannt.

Außenflächen

- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel oder Natronlauge sowie heißes Wasser.
- Milde Reinigungsmittel können für hartnäckige Verschmutzungen verwendet werden.
- Anschließend spülen Sie gründlich mit Wasser nach.

Innenflächen

Sieht die Innenfläche des Grilldeckels so aus, als würde Farbe abblättern? Es sind verbrannte Fettrückstände die jetzt abplatzen.

1. Reinigen Sie die Fläche gründlich mit starker, heißer Seifenlauge.
2. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach und lassen Sie den Deckel trocknen.

Innenfläche der Grillwanne

1. Entfernen Sie Rückstände mit einer Bürste oder einem Schaber.
2. Mit Seifenlauge und Schwamm waschen Sie die Fläche im Anschluss ab.
3. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach und lassen Sie die Fläche trocknen.

Grillrost

- Verwenden Sie milde Seifenlauge.
- Milde Scheuermittel können für hartnäckige Verschmutzungen verwendet werden.
- Anschließend gründlich mit Wasser nachspülen.

Reinigung der Brenner

1. Drehen Sie das Gas am Stellknopf auf die 12 Uhr Position (**OFF**).
2. Trennen Sie die Verbindung zur Gasflasche.
3. Entfernen Sie die Gitter.
4. Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie verstopfte Öffnungen mit einer Rohrbürste oder einem stabilem Draht.
6. Prüfen Sie den Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher). Wenden Sie sich bei Schäden an den Service oder Ihren Gasfachmann.

Wartung

Ihr Gasgrill sollte jährlich durch einen Fachmann gewartet werden.

Pflege und Schutz von Edelstahl- und Emailleflächen

Ihr Gasgrill fordert regelmäßige Pflege, um die gute Optik zu erhalten.

Edelstahl ist entgegen landläufiger Meinung weder rost- noch wartungsfrei. Selbst hochwertiger Edelstahl muss regelmäßig gereinigt werden. Rost und anderen Formen der Korrosion wird damit vorgebeugt.

Gerade der heute bevorzugte gebürstete Edelstahl ist ohne die richtige Pflege für Korrosion empfänglich. Der Edelstahl mittlerer Härte, der in Ihrem Grill verbaut wurde, braucht Reinigung und Schutz, damit Sie lange daran Freude haben.

Wir empfehlen nach dem Aufbau den Schutz durch Olivenöl. Verteilen Sie es mit einem sauberen Tuch in dünner Schicht auf die zugänglichen Edelstahlflächen. Anschließend polieren Sie und entfernen mit einem sauberen Tuch die Ölrückstände.

Dieser bewährte Schutz ist nicht nur lebensmittelecht, er erleichtert auch die Reinigung bis hin zum entfernen von Fingerabdrücken.
Regelmäßig wiederholt, erleichtert Ihnen diese Prozedur die unangenehme Entfernung von fest sitzendem Schmutz.

Verwendung von Schutzhüllen

Wird der Grill längere Zeit nicht genutzt, werden gerne Schutzhüllen verwendet. Diese sind auch empfehlenswert, soweit der Grill zuvor gereinigt und gut getrocknet wurde.

Achten Sie bei der Wahl der Schutzhülle darauf, dass diese luftdurchlässig ist.

Restfeuchtigkeit oder Kondensat können ein schädliches, feuchtes Klima unter der Hülle erzeugen. Bei einer längeren Standzeit führt dieses feuchte Klima auch bei guten Stählen zur Korrosion.

Emaillierten Flächen

Emaille ist eine hervorragende Oberflächenbeschichtung, bricht aber leicht. Gehen Sie mit den emaillierten Teilen daher vorsichtig um.

- Entfernen Sie Staub oder Verschmutzungen von Hand in einem Spülbad.
- Achten Sie darauf, die Emaillefläche nicht zu zerkratzen.
- Verwenden Sie **niemals** Ofenreiniger für Ihren Gasgrill. Ofenreiniger wirken aggressiv auf die lackierten Flächen Ihres Grills. Der Lack wird dadurch beschädigt.

Gasgrill aufbewahren

- Ist der Grill sauber und trocken können Sie ihn mit einer Decke schützen.
- Bewahren Sie den Grill in einem frostfreien und trockenen Raum auf.
- Schließen Sie immer das Ventil der Gasflasche und bewahren Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Beachten Sie zur Aufbewahrung auch die Hinweise im Abschnitt „Sicherheitshinweise“.

Gasflasche

– **Behandeln Sie die Gasflasche immer mit Vorsicht!**

- Wird das Gerät nicht verwendet, drehen Sie die Gasflasche zu und schrauben Sie den Niederdruckregler ab.
- Verschließen Sie die Flasche und setzen Sie die Schutzkappe wieder auf.
- Die Gasflasche darf während des Betriebs **nicht** im Grill stehen!
- Gasflaschen müssen draußen aufrecht stehend und für Kinder unzugänglich gelagert werden.
- Lagern Sie die Flasche nicht im Keller, da sich ausströmendes Gas am Boden sammeln kann.
- Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen von über 50 °C entstehen können.
- Lagern Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 12 2013

Garantieabwicklung

Nutzen Sie bitte bei einer Reklamation oder zur Bestellung eines Zubehör- oder Ersatzteils für Ihren Gasgrill direkt eine der folgenden Kontaktmöglichkeiten:

info@sli24.de Hotline: 0 21 61 - 6 78 86 06 www.sli24.de

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen**, **Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben. Wenn Sie ein Zubehör- oder Ersatzteil benötigen, geben Sie bitte zur Vermeidung einer Verwechslung die Teilenummer aus der Bedienungsanleitung an.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Stand 03 2014

Profi Cook
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Entsorgung

Verpackung

Die Produktverpackung besteht zu großem Teil aus wiederverwertbaren Rohstoffen.

Helfen Sie die Umwelt zu schonen! Entsorgen Sie die Werkstoffe entsprechend ihres Materials in bereitgestellten Sammelbehältern.

Gasgrill

Entsorgen Sie den Gasgrill am Ende seiner Nutzungszeit nicht im Hausmüll!

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Kommune oder einem ansässigen Recycling-Unternehmen über die fachgerechte und schonende Entsorgung des Produkts.

Table des matières

Notes de sécurité 15
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi 15
But prévu 15
Risques généraux 15
Déballer l'appareil 15
Brancher l'installation au gaz 15
Utiliser le barbecue à gaz 16
Nettoyer le barbecue à gaz 16
Gestes à adopter en cas d'incendies 16
Mesures de premiers soins 16
Consignes relatives au transport 16
Notes sur le rangement 17
Utilisations conseillées 17
Données techniques 17
Note sur le respect des standards 17
Résumé 18
Liste des pièces 19
Monter le gril 19
Branchement du gaz 23
Informations générales 23
Régulateur et tuyau 23
Connecter la bouteille de gaz 23
Connecter l'appareil 23
Repérer les zones dont l'étanchéité n'est pas assurée 23
Utiliser le barbecue à gaz 23
Emplacement de l'installation 24
En cas d'odeur de gaz 24
Allumer le barbecue à gaz 24
Distribution principale sur la grille 24
Conseils pour la cuisson au barbecue 24
Dépannage 24
Nettoyer le barbecue à gaz 25
Surfaces extérieures 25
Surfaces intérieures 25
Surface intérieure du bac de barbecue 25
Grille du barbecue 25
Nettoyer le brûleur 25
Entretien 25
Entretien et protection des surfaces émaillées et en acier inoxydable 25
Utilisation d'une housse de protection 25
Surfaces émaillées 25
Ranger le barbecue à gaz 25
Bouteille de gaz 25
Élimination 26
Emballage 26
Barbecue à gaz 26

Notes de sécurité

Vous avez acheté un produit sûr. Cependant, le client est responsable de la bonne installation du barbecue ainsi que de son fonctionnement et de son entretien.

Les diverses pièces de l'équipement de sécurité vous protège des dommages et blessures. Dans ces consignes, nous avons réuni tout ce dont vous avez besoin de savoir pour votre sécurité. Vous acquerrez les connaissances et le savoir-faire. Lisez et suivez les consignes d'utilisation avant de monter et d'utiliser l'appareil.

Lisez particulièrement les consignes de sécurité. N'utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ces consignes.

Le non respect de ces consignes peut causer des explosions et des incendies !

Conservez ces consignes pour les lire ultérieurement. Lorsque vous transmettez ce produit à un tiers, veuillez joindre ces consignes.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes pour votre sécurité portent une marque distinctive. Pour éviter tout accident et ne pas endommager l'appareil, n'oubliez pas de suivre ces consignes :

⚠ AVERTISSEMENT :
Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

NOTE :
Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

FRANÇAIS

But prévu

Le barbecue à gaz ne devrait être utilisé qu'à l'extérieur.

⚠ AVERTISSEMENT : Notes pour les enfants et personnes aux capacités réduites

Cet appareil **n**'est **pas** conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités réduites. Il ne doit être utilisé que par des personnes qui peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.

Risques généraux

⚠ AVERTISSEMENT :
Le barbecue à gaz présente des bords tranchants qui peuvent vous couper. Pendant le montage, la réparation et l'entretien, portez des gants de protection.

Déballer l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT :
- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).
- Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement !**

Brancher l'installation au gaz

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION
- Le barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'avec un régulateur de basse pression. Le régulateur de pression fourni a été correctement réglé à l'usine pour le fonctionnement au gaz de pétrole liquéfié (GPL). De plus, lisez et suivez les consignes d'utilisation et de montage séparées qui accompagnent le régulateur de pression.
- Si besoin, le tuyau de gaz doit être remplacé en cas de dispositions nationales correspondantes.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucune source de flammes nues (ou source identique) à proximité lorsque vous changez la bouteille de gaz.
- Si vous achetez ou louez la bouteille de gaz, laissez-vous vous conseiller.
- L'appareil doit être branché dans le sens décrit dans ces consignes.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas déformé ou usé.
- Après avoir monté l'installation au gaz, vérifiez le serrage de tous les branchements à l'aide d'un produit de détection de fuites standard ou de l'eau savonneuse. Il est strictement interdit de tester l'étanchéité avec une flamme nue !

Utiliser le barbecue à gaz

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSIONS

- Ne fumez pas lorsque vous manipulez l'installation au gaz. Ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'une flamme nue.
- N'utilisez le barbecue à gaz qu'à l'extérieur. Assurez-vous que le barbecue à gaz est à l'abri du vent.
- Protégez le barbecue de la pluie, de l'humidité, des éclaboussures d'eau, etc.
- Installez le barbecue à gaz sur une surface ignifugée, stable et plate.
- Protégez la bouteille de gaz des rayons directs du soleil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours si le tuyau et le régulateur de pression sont fissurés ou endommagés.
- N'utilisez pas le barbecue à gaz si le régulateur de pression, le tuyau ou la bouteille de gaz sont défectueux ou s'ils ne sont pas fixés.
- Les insectes font souvent leur nid dans les tuyaux du brûleur. Avant d'utiliser le brûleur, vérifiez toujours la présence de corps étrangers. Enlevez les corps étrangers à l'aide d'une brosse (goupillon, décapant pour tuyaux).
- **N**'allumez **pas** la flamme du gaz avec une flamme nue. Pour allumer, utiliser l'allumage électrique installé dans l'appareil.
- Pour se protéger du gaz qui sort par accident, le robinet de bouteille sur la bouteille de gaz ne doit être ouvert que lorsque le barbecue à gaz fonctionne. Après avoir éteint le barbecue, assurez-vous toujours que vous avez éteint le robinet de bouteille.
- Assurez-vous qu'il y a un espace d'1 m autour des parois latérales et arrière des appareils.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, n'oubliez pas de maintenir une distance de sécurité par rapport aux matériaux sensibles à la chaleur et combustibles. La distance ne doit pas être inférieure à 3 m.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet ou aucune partie du bâtiment au-dessus du barbecue à gaz.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces du barbecue à gaz sont très chaudes. Mettez en garde les personnes qui se trouvent à proximité et éloignez les enfants.
- Pendant le fonctionnement, ne laissez pas le barbecue à gaz sans surveillance.
- En cas d'erreur, arrêtez le robinet de la bouteille de gaz.
- Avant de déplacer le barbecue, éteignez-le, coupez le robinet de la bouteille de gaz et enlevez la bouteille de gaz de la partie inférieure du barbecue afin de protéger le régulateur de pression et le tuyau.

Nettoyer le barbecue à gaz

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Les réparations et l'entretien de l'installation au gaz ne doivent être effectués que par des spécialistes agrées. Ne modifiez en aucun cas le barbecue à gaz ou le régulateur de pression.
- Remplacez le régulateur de pression après au moins 2 ans et le tuyau après 5 ans, même s'il n'y a pas de signes de dégâts visibles externes. Assurez-vous que le régulateur de pression est homologué pour le gaz utilisé et qu'il est réglé sur la bonne pression de sortie (consulter les Caractéristiques techniques). La longueur d'un nouveau tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Avec le pétrole, le gaz forme un mélange explosif. N'essayez pas de dégager les robinets et boutons de contrôle bloqués avec de l'huile ou de l'huile de dégrippage.

Gestes à adopter en cas d'incendies

- Déplacez les personnes à proximité vers un endroit sûr ! Si possible, fermez le robinet de la bouteille de gaz. Refroidissez la bouteille de gaz avec de l'eau. Parallèlement, assurez votre sécurité ! Une inflammation explosive et spontanée est possible.
- N'éteignez le gaz qui a fui ou brûlé que s'il vous est impossible d'arrêter le gaz de s'échapper. Tous les extincteurs peuvent être utilisés.

Mesures de premiers soins

– Mesures après l'inhalation de gaz

- Les concentrations élevées peuvent causer un étouffement. Les symptômes peuvent inclure une perte de la mobilité et de la conscience. La victime ne se rend pas compte qu'elle étouffe. Les faibles concentrations peuvent causer des problèmes de vertige, de mal de tête, de nausée et de coordination.
- Ramenez le patient à l'air libre Contactez un médecin ou les services d'urgence. Si le patient s'arrête de respirer, pratiquez la respiration artificielle.

– Mesures à la suite de brûlures graves ou de brûlures liées à l'eau bouillante

- Il existe un risque d'hypothermie et de choc. Contactez les services d'urgence immédiatement !
- Éteignez immédiatement avec de l'eau tout vêtement en feu ou étouffer les flammes avec une couverture épaisse.
- En cas de brûlures liées à l'eau bouillante : Enlevez immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures : Gardez vos vêtements.
- Refroidissez avec de l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'atténue.
- Couvrez la zone affectée avec un pansement Métalline stérilisé (pour les brûlures). Appliquez la face revêtue de Métalline sur la peau blessée et fixez sans serrer avec un morceau de gaz ou un tissu triangulaire.
- **N**'utilisez **pas** les remèdes domestiques tels que les baumes, la poudre, les huiles, les désinfectants etc. !

– Mesures à la suite de brûlures légères ou de brûlures liées à l'eau bouillante

- En cas de brûlures liées à l'eau bouillante : Enlevez immédiatement les vêtements.
- En cas de brûlures : N'enlevez le vêtement que s'il ne colle pas.
- Refroidissez avec de l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'atténue.
- En cas de brûlures légères ou de brûlures liées à l'eau bouillante sans formation de cloques, laissez cicatriser à l'air libre. Ne couvrez pas avec un sparadrap ou un pansement.

Consignes relatives au transport

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Dans la mesure du possible, ne transportez pas la bouteille de gaz dans des véhicules qui ne contiennent pas une séparation entre la zone de stockage et le poste de conduite. Le conducteur doit connaître les dangers possibles liés au chargement et doit savoir quoi faire en cas d'accident ou d'urgence.
- Transportez la bouteille de gaz en position debout et fixez-la afin de l'empêcher de tomber ou de glisser.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé et bien étanche.

Notes sur le rangement

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Si vous n'utilisez pas l'appareil, la bouteille de gaz doit être débranchée de l'appareil.
- Gardez la bouteille de gaz hors de la portée des enfants.
- Éloignez la bouteille de gaz des gaz oxydants et d'autres matériaux susceptibles de causer un incendie.
- Le gaz liquéfié qui s'échappe est plus lourd que l'air et tombe sur le sol. Ne rangez pas la bouteille de gaz à l'intérieur sous le niveau du sol (p. ex. le sous-sol, un puits, un garage souterrain, etc.) ou dans des pièces non ventilées qui pourraient retenir le gaz qui s'échappe.
- Protégez la bouteille de gaz des rayons directs du soleil et d'autres sources de chaleur.
- Si la température est inférieure à 50 °C, rangez la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé, à l'ombre et à l'abri des intempéries.
- Rangez la bouteille de gaz pour qu'elle soit debout et fixée afin qu'elle ne tombe pas.
- Les bouteilles de gaz vides contiennent toujours une quantité résiduelle de gaz liquéfié. Suivez les consignes de rangement, même pour les bouteilles de gaz vides.

Utilisations conseillées

Cet appareil est conçu pour

- griller (barbecue) et faire cuire des garnitures à base d'aliments solides.

Il est exclusivement conçu dans ce but et ne peut être utilisé dans aucun autre but.

Utilisez-le uniquement conformément à la description donnée dans ce mode d'emploi.

L'appareil ne doit pas être utilisé à des buts commerciaux.

L'appareil n'est pas prévu pour toute autre utilisation qui peut causer des dommages aux biens ou même des dommages corporels.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que le celle prévue.

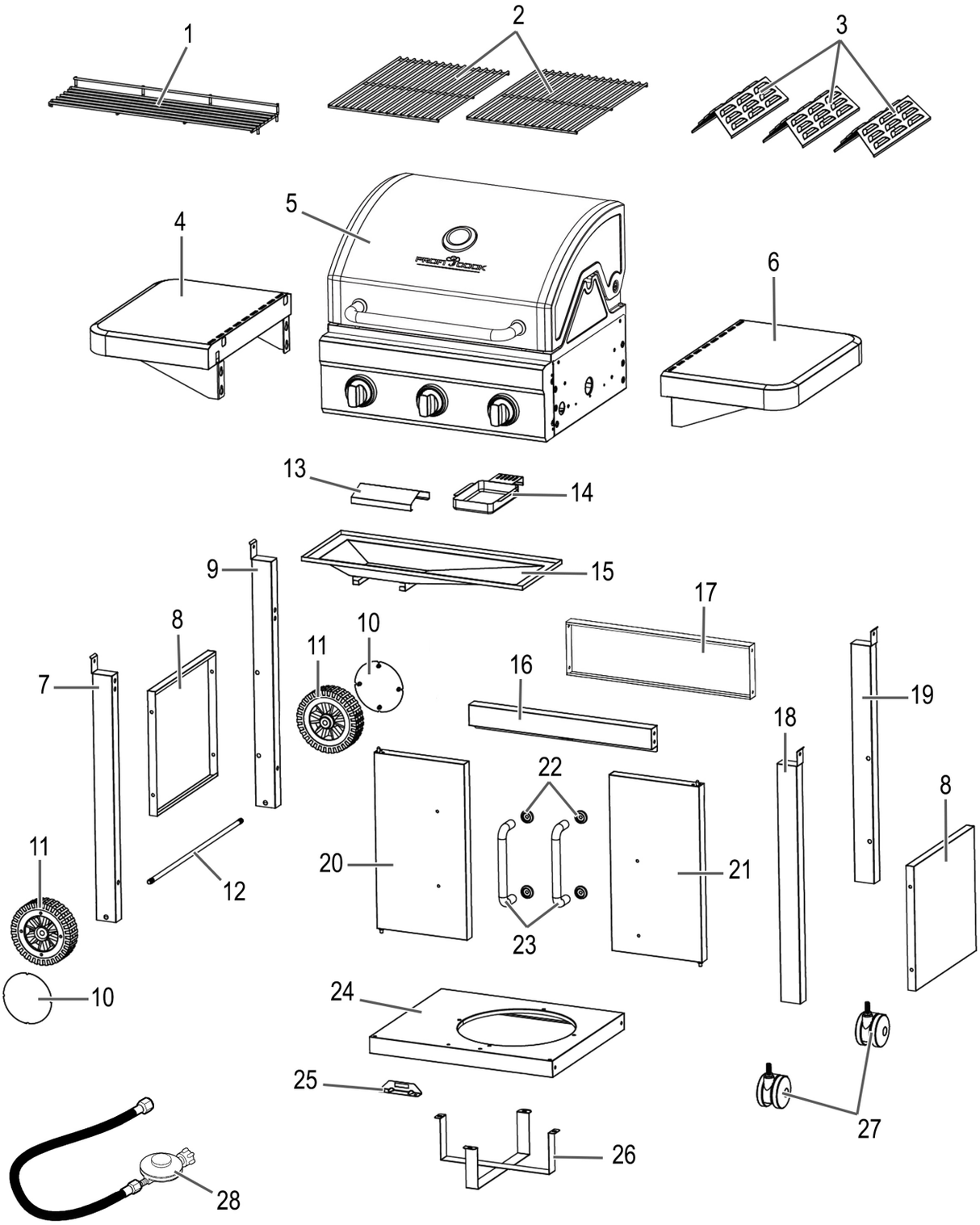
Données techniques

Modèle :	PC-GG 1179
Chaleur absorbée totale de toutes les catégories de gaz :	9,3 kW (677 g/h) Le brûleur du gril est évalué à 3,1 kW.
Catégorie de gaz :	$I_{3B/P(50)}$
Type de gaz :	Butane, propane ou mélanges des deux
Pression du gaz :	50 mbar
Jet de gaz :	Brûleur du barbecue : 0,75 mm CE 0063-18
Longueur maximale du tuyau :	150 cm
Numéro d'identification :	0063CS7068
Pays cibles :	Autriche, Allemagne, République tchèque et Suisse

Note sur le respect des standards

Le fabricant déclare par la présente que l'appareil PC-GG 1180 respecte les exigences essentielles de la réglementation Européenne EU / 2016 / 426 concernant les appareils à gaz.

Résumé


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

Liste des pièces

Article	Description	pc.
1	Support d'entreposage pour aliments cuits au barbecue	1
2	Grille du barbecue	2
3	Protection contre les flammes	3
4	Plateau latéral, gauche	1
5	Partie supérieure / Logement du gril	1
6	Plateau latéral, droit	1
7	Pied avant, gauche	1
8	Plaque latérale	2
9	Pied arrière, gauche	1
10	Chapeau de roue	2
11	Roue	2
12	Axe	1
13	Écran de protection contre la chaleur	1
14	Tiroir ramasse-gouttes	1
15	Plateau de recueil de la graisse	1
16	Traverse frontale	1

Article	Description		pc.
17	Traverse arrière		1
18	Pied avant, droit		1
19	Pied arrière, droit		1
20	Porte, gauche		1
21	Porte, droite		1
22	Poignée de porte		4
23	Poignée de porte		2
24	Plaque de base		1
25	Butée		1
25	Support		2
26	Roulette		2
27	Régulateur de pression		1
A	Vis M6×12		40
B	Vis M4×12		2
C	Écrou M10		2

FRANÇAIS

Monter le gril

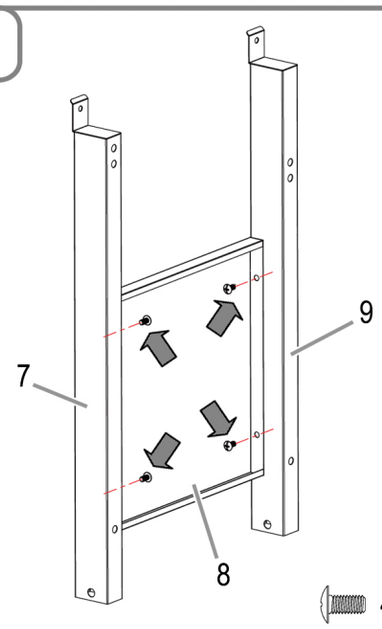
Pour monter le gril, vous aurez besoin d'/de :

- 2 personnes
- Gants de protection
- Mettre une couverture vers le bas, au besoin
- Une clé à molette SW 17
- Tournevis PH2

Retirez préalablement le film protecteur qui est fixé aux surfaces.

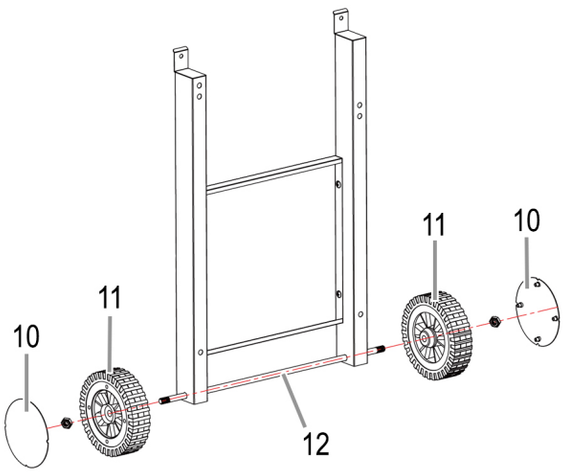
Pendant le montage, familiarisez-vous avec la liste des pièces et les consignes de montage illustrées :

1



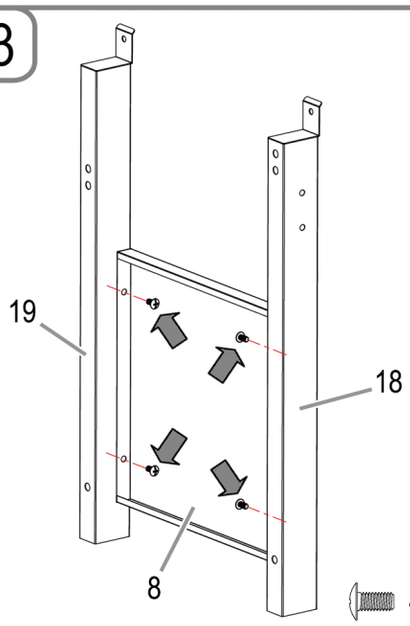
4×A (M6*12)

2



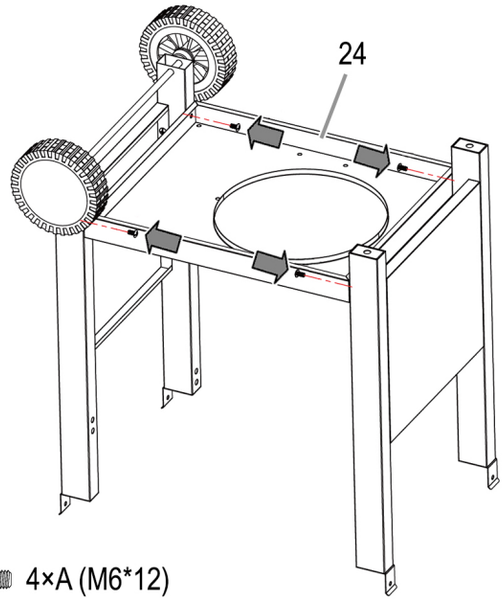
2×C (M10)

3



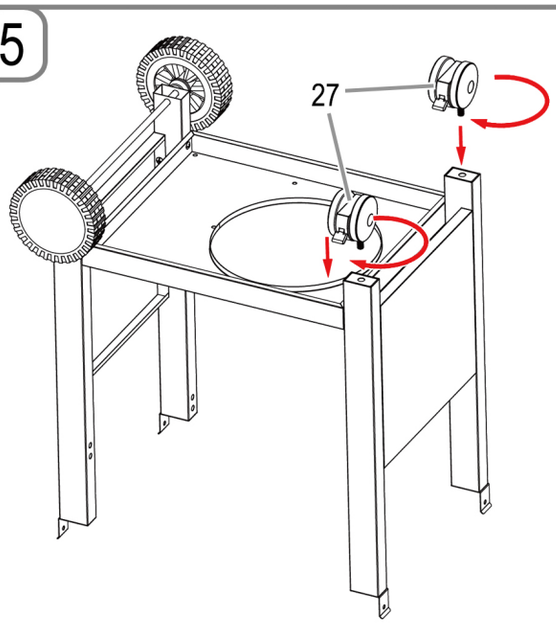
4×A (M6*12)

4

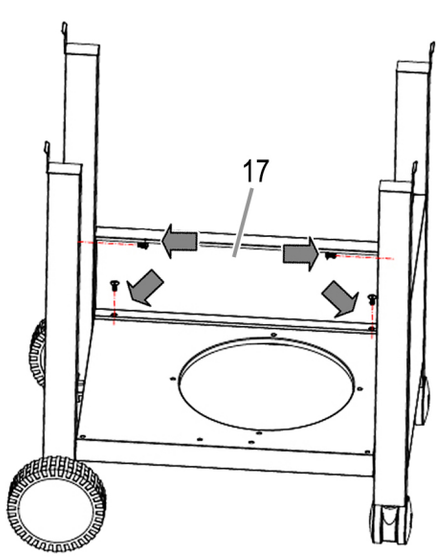


4×A (M6*12)

5

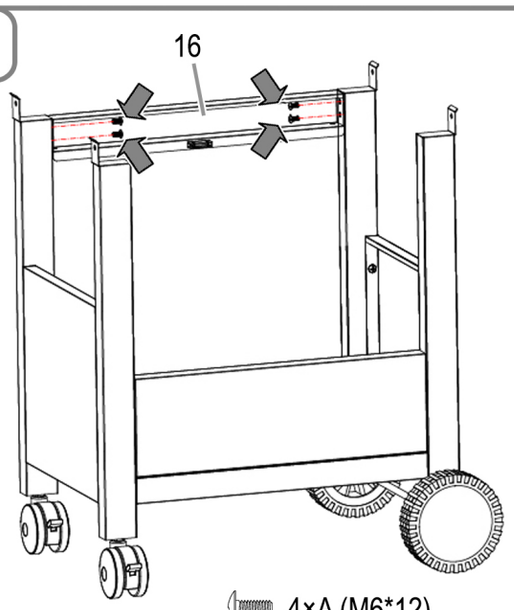


6



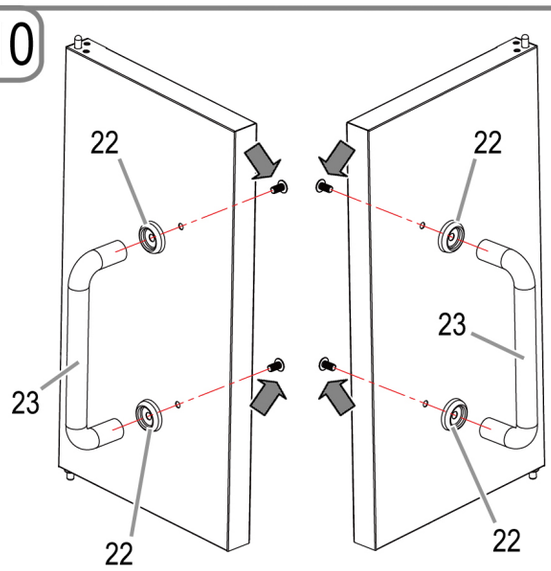
4×A (M6*12)

7



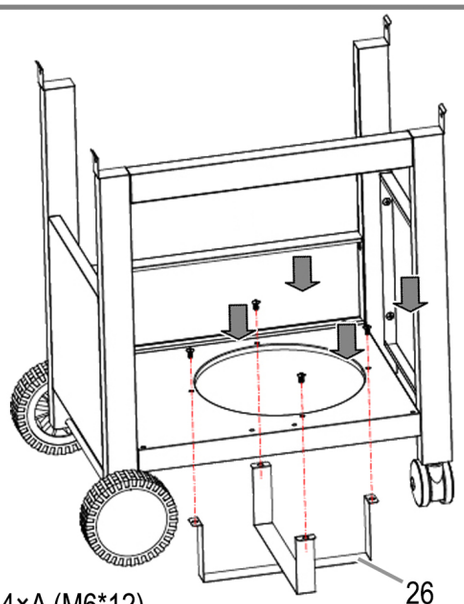
4×A (M6*12)

10



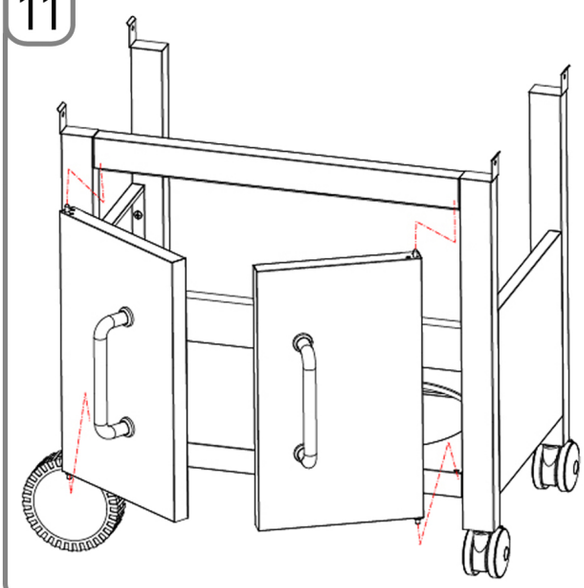
4×A (M6*12)

8

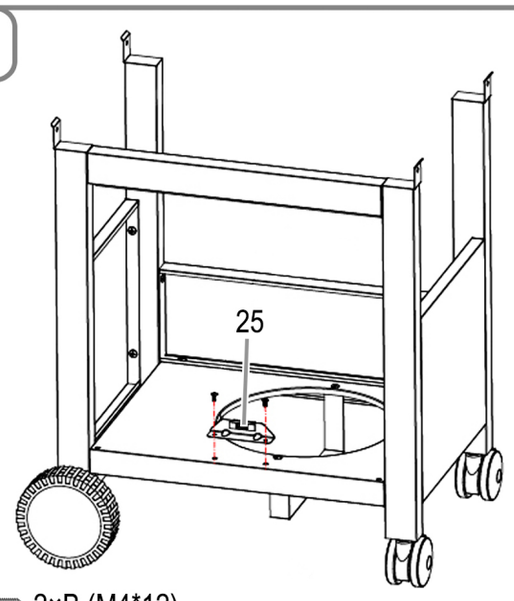


4×A (M6*12)

11

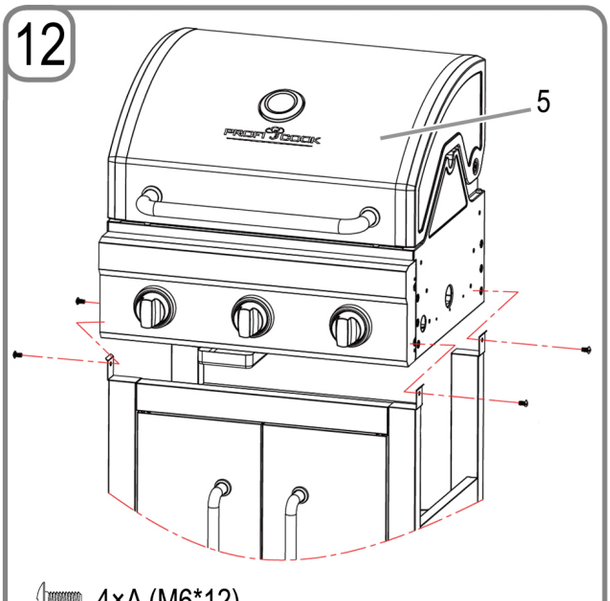


9



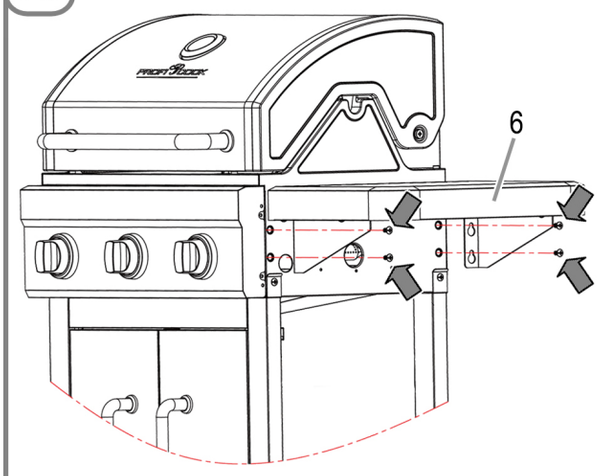
2×B (M4*12)

12



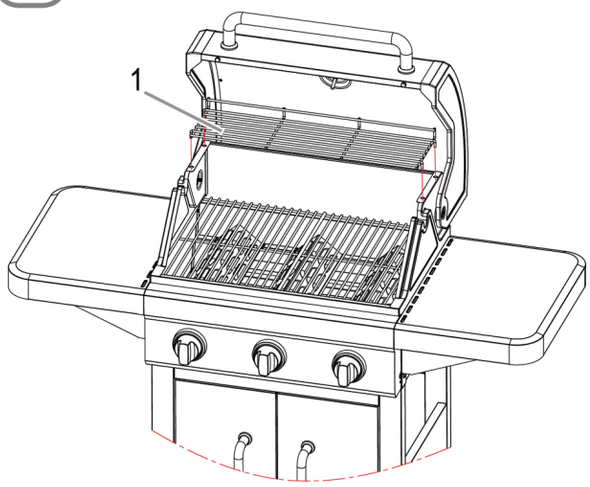
4×A (M6*12)

13

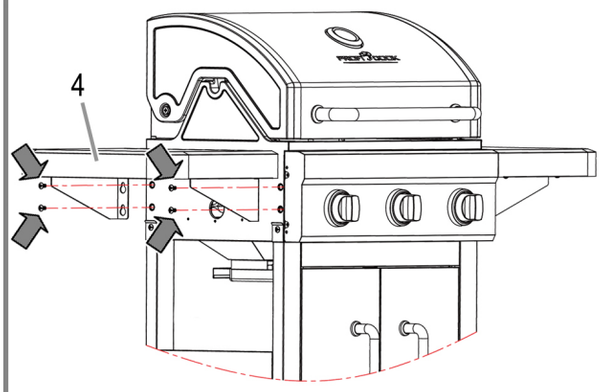


4×A (M6*12)

16

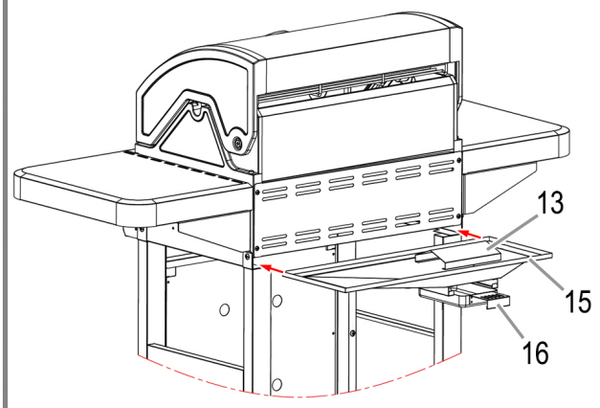


14

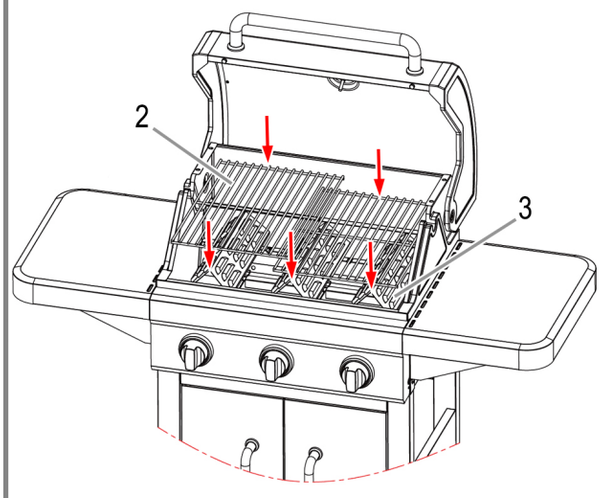


4×A (M6*12)

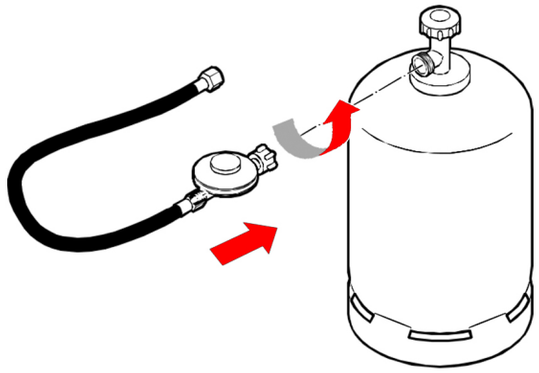
17



15



18



Branchement du gaz

Informations générales

Le barbecue peut être utilisé avec des bouteilles de gaz pesant entre 5 kg et 11 kg. Le butane de basse pression, le propane et les mélanges à base de GPL sont autorisés.

Votre barbecue fonctionne mieux avec le gaz propane et les mélanges à base de GPL. Le butane peut être utilisé, à cause de la puissance nominale de l'appareil, la bouteille de gaz peut cependant geler. En conséquence, les baisses de pression du gaz et votre barbecue ne délivrent pas une pleine puissance.

Utilisez un régulateur certifié conformément à la norme DIN EN 16129.

NOTE :

Pour obtenir des informations sur le bon régulateur pour les bouteilles de gaz, veuillez consulter votre fournisseur de GPL.

Régulateur et tuyau

Ces pièces sont fournies avec le barbecue. Vous pouvez vous procurer les pièces de rechange auprès de votre revendeur ou d'un fournisseur de GPL agrée. Utilisez uniquement les tuyaux et régulateurs dont la pression indiquée ci-dessus est approuvée pour le GPL.

Normalement, un régulateur a une durée de vie de 2 ans. Il est conseillé de remplacer le régulateur dans un délai de 2 ans à partir de sa date de fabrication.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Le tuyau utilisé doit répondre aux dispositions légales en vigueur.
- L'utilisation de tuyaux inadaptés et de régulateurs incorrects est dangereuse.
- Avant le fonctionnement, veillez à utiliser les bonnes pièces.

Connecter la bouteille de gaz

Un branchement est établi via un tuyau flexible et le bon régulateur de basse pression. Le régulateur de basse pression doit être fixé sur la bouteille de gaz.

1. Retirez le bouchon de protection et le protecteur de filetage de la bouteille de gaz.
2. Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du régulateur de basse pression sur la bouteille de gaz à la main.
3. Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du tuyau sur le régulateur de basse pression à la main.

Connecter l'appareil

Les toiles d'araignées et les insectes peuvent bloquer le brûleur ou le tuyau. Avant de brancher, assurez-vous que le brûleur et les ports du brûleur sont propres.

Vous trouverez la connexion au gaz sur le côté gauche de l'appareil au niveau des boutons de réglage.

- Sélectionnez la bonne clé et serrez l'écrou d'accouplement (attention : filetage à gauche) du tuyau sur le barbecue.

Les connexions à vis du tuyau doivent être bien branchées à l'appareil et au régulateur de basse pression.

Repérer les zones dont l'étanchéité n'est pas assurée

⚠ ATTENTION : Avant utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de zones dont l'étanchéité n'est pas assurée.

- Ne cherchez jamais les sections dont l'étanchéité n'est pas assurée à l'aide d'une flamme nue.
- Utilisez un produit de détection de fuites ou de l'eau savonneuse.

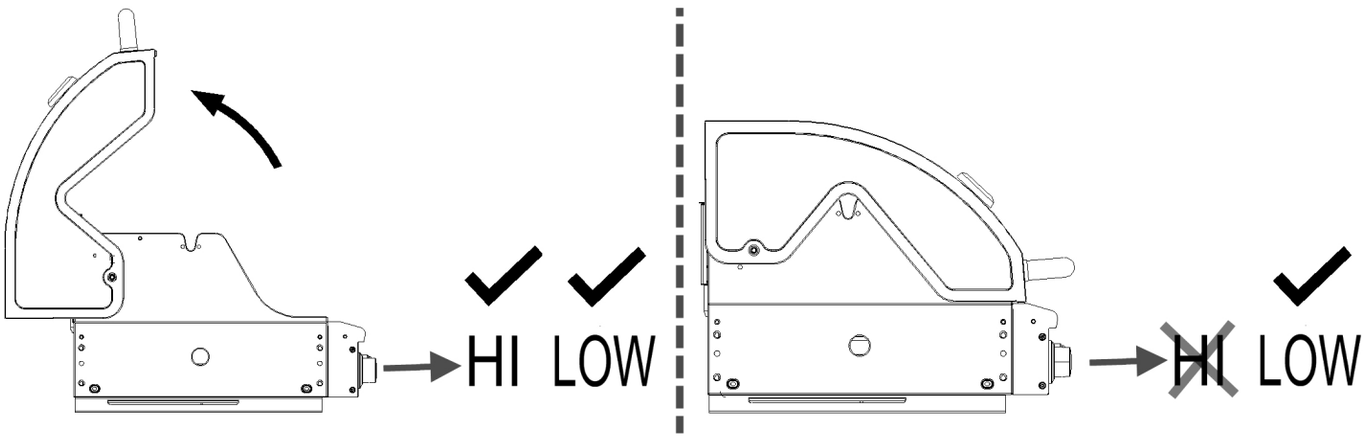
Les sections dont l'étanchéité n'est pas assurée deviennent visibles dans l'eau savonneuse. Vous aurez besoin d'environ 50 ml (rapport de dosage 1 : 3).

1. Assurez-vous que tous les boutons de réglage sont sur la position 12 heures (**OFF**).
2. Une fois que vous avez connecté tous les composants comme décrit ci-dessus, allumez le gaz.
3. Répandez l'eau savonneuse sur le tuyau et toutes les connexions. En cas d'apparition de bulles à un endroit précis, la section présente une mauvaise étanchéité et doit être réparée avant utilisation.
4. Répétez le test après la réparation.
5. Après le test, fermez la vanne sur la bouteille de gaz.

S'il vous est impossible de réparer une section dont l'étanchéité n'est pas assurée, confiez la réparation à un technicien spécialisé en gaz.

Utiliser le barbecue à gaz

⚠ ATTENTION : Si le capot est fermé, utilisez le barbecue à un réglage bas !



NOTE : Lors d'une première utilisation

Avant de préparer les aliments pour la première fois :
Fermez le couvercle et laissez brûler le gaz à un réglage **LOW** pendant 15 minutes.
Les odeurs de la surface traitée sont éliminées par la température élevée.

Emplacement de l'installation

Le barbecue n'est à utiliser qu'à l'extérieur. Pendant utilisation, placez le barbecue et la bouteille de gaz sur un sol plat et stable.

⚠ ATTENTION :

Pendant le fonctionnement, **ne** placez **pas** la bouteille de gaz dans le barbecue.

- L'appareil doit être protégé des courants d'air et des gouttes d'eau (p. ex. pluie).
- Enlevez les matériaux combustibles dans un rayon de 3 m.
- Assurez-vous qu'il y a un espace d'1 m autour des parois latérales et arrière des appareils.
- Aucun obstacle ne doit être présent au-dessus du barbecue à cause de l'élévation de la chaleur.
- Pour ne pas obstruer la ventilation, ne couvrez en aucun cas le barbecue.

En cas d'odeur de gaz

1. Fermez la soupape à gaz sur la bouteille.
2. Éteignez les flammes nues et n'utilisez pas d'appareils électriques à proximité.
3. Aérez la zone.
4. Repérez les zones dont l'étanchéité n'est pas assurée (comme décrit précédemment).
5. Si l'odeur de gaz persiste, contactez votre revendeur ou spécialiste en gaz.

Allumer le barbecue à gaz

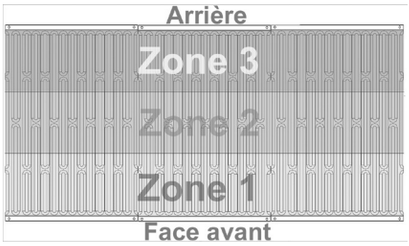
1. Avant d'allumer le brûleur, ouvrez le capot du barbecue.
2. Tournez tous les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre vers une position 12 heures (**OFF**).
3. Branchez le tuyau de gaz à la bouteille de gaz et au barbecue.
4. Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
5. Le système est-il bien scellé ? Contrôlez l'étanchéité des connexions à l'aide d'eau savonneuse ou d'un produit de détection de fuites.
6. **⚠ ATTENTION : Commencez toujours avec le bouton de réglage gauche / brûleur 1 !**

   Tous les autres brûleurs sont allumés via le canal d'allumage.

   Appuyez sur le bouton de réglage gauche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Vous devez entendre un bruit de CLIC. Le brûleur gauche 1 est allumé.
8. Tout en tournant un peu plus le bouton de réglage dans la direction **HI**, vérifiez si la flamme brûle. Sinon, répétez le processus.
9. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 5 minutes et répétez depuis l'étape 6.
10. Si le brûleur ne s'allume pas avec l'électricité, contactez votre fournisseur de gaz pour réparer l'allumage.
11. Tournez le bouton de réglage afin de réguler la chaleur entre **HI** et **LOW**.
12. Allumez les brûleurs restants de gauche à droite, en répétant les étapes 6 à 10. Le brûleur suivant s'allume grâce au canal d'allumage entre les brûleurs.
13. Pour éteindre le barbecue, fermez la soupape sur la bouteille de gaz.
14. Puis, tournez les boutons de réglage vers la position 12 heures (**OFF**).

Distribution principale sur la grille

En raison de la conception du brûleur, la distribution de la chaleur est indiquée comme suit :



Cuisson au barbecue

Cuisson

Maintien au chaud

Conseils pour la cuisson au barbecue

Le barbecue à gaz est un appareil multifonctionnel. Avec le capot fermé, vous pouvez utiliser votre barbecue à gaz comme un four.

- Non seulement vous pouvez griller au barbecue la viande, le poisson, les légumes et les fruits, mais vous pouvez aussi les faire cuire.
- Avec le capot fermé, la température ne doit pas être trop élevée. Une température basse assure une cuisson douce des aliments au barbecue.
- Surveillez la température sur le thermomètre et si besoin, réglez-la.
- Les éléments suivants s'appliquent en règle générale : Si de la fumée s'échappe du capot fermé, la température est trop élevée !

Dépannage

Une défaillance est souvent due à de légers problèmes. Avant de contacter notre service à la clientèle, veuillez vérifier le tableau ci-dessous :

Problèmes	Origine possible	Note / Solution
Le système d'allumage ne peut pas allumer les brûleurs	La bouteille de gaz est vide	Remplacez la bouteille de gaz
	Le régulateur est endommagé	Vérifiez ou remplacez le régulateur
	Le brûleur est bloqué	Nettoyez le brûleur
	Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués	Nettoyez les jets et le tuyau
	Le fil électrode est desserré ou séparé de l'électrode ou de l'allumage	Reconnectez le câble
	L'électrode ou le câble est endommagé, bouton d'allumage défectueux	Remplacez l'électrode et le câble, remplacez le dispositif d'allumage
Aucune flamme jaune ou aucun rétro-couplage (feu dans le conduit du brûleur – bruit de sifflement ou de bouillonnement)	La bouteille de gaz est trop petite	Utilisez une bouteille plus grosse
	Brûleur bloqué (nid d'insectes?)	Nettoyez le brûleur
	Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués	Nettoyez les jets et le tuyau
	Courant d'air	Montez le barbecue dans un endroit protégé

Nettoyer le barbecue à gaz

⚠ AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES

Avant de nettoyer, attendez jusqu'à ce que le barbecue ait suffisamment refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Avant de nettoyer le barbecue à gaz, enlevez la bouteille de gaz.
- N'utilisez aucun détergent inflammable.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez aucun nettoyant pour four. Le nettoyant pour four attaque les surfaces peintes.

- **Nettoyez le barbecue après chaque utilisation !**

i NOTE :

Si vous laissez les deux brûleurs brûler à pleine puissance pendant environ 15 minutes sans aliment, les dépôts résiduels se consumeront complètement.

Surfaces extérieures

- Utilisez des détergents doux, de la soude caustique et de l'eau chaude.
- Les agents abrasifs doux peuvent être utilisés en cas de taches tenaces.
- Puis, rincez bien à l'eau.

Surfaces intérieures

La surface peinte à l'intérieur du couvercle de la grille décolle-t-elle ? De la graisse brûlée s'écaille.

1. Nettoyez bien la surface avec de la mousse savonneuse chaude très concentrée.
2. Rincez bien à l'eau et laissez le couvercle sécher.

Surface intérieure du bac de barbecue

1. Retirez les résidus à l'aide d'une brosse ou d'une raclette.
2. En utilisant une mousse savonneuse et une éponge, terminez en lavant la surface.
3. Rincez bien à l'eau et laissez le couvercle sécher.

Grille du barbecue

- Utilisez une mousse savonneuse douce.
- Les agents abrasifs doux peuvent être utilisés en cas de taches tenaces.
- Puis, rincez bien à l'eau.

Nettoyer le brûleur

1. Tournez le bouton de réglage vers la position 12 heures (**OFF**).
2. Débranchez la bouteille de gaz.
3. Enlevez la grille.
4. Nettoyez le brûleur à l'aide d'une brosse douce ou d'air comprimé, et essuyez avec un tissu.
5. Nettoyez les ports obstrués à l'aide d'une brosse pour nettoyer les tuyaux ou d'un fil rigide.
6. Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé (fissures ou trous). En cas de dégâts, contactez votre service technique ou votre technicien spécialisé en gaz.

Entretien

L'entretien de votre barbecue à gaz doit être effectué tous les ans par un technicien.

Entretien et protection des surfaces émaillées et en acier inoxydable

Votre barbecue à gaz exige des soins réguliers afin de lui assurer un bon état.

Contrairement à ce que l'on croit généralement, l'acier inoxydable ne résiste pas à la rouille et nécessite un entretien. Même un acier inoxydable de haute qualité doit être régulièrement nettoyé. Cela empêche la formation de rouille et d'autres formes de corrosion.

Même l'acier inoxydable brossé, très populaire de nos jours, est susceptible de rouiller sans un entretien approprié. L'acier inoxydable demi-dur qui a été incorporé dans votre barbecue nécessite d'être nettoyé et protégé. Cela vous permettra de profiter de votre barbecue pendant de nombreuses années.

Après avoir monté le barbecue, nous vous conseillons de le protéger avec de l'huile d'olive. Étalez-le en couche fine sur les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon propre. Puis, polissez-le et enlevez les résidus d'huile à l'aide d'un chiffon propre.

La méthode de protection éprouvée et testée n'est pas seulement conçue pour une utilisation avec des aliments, il contribue également au processus de nettoyage et à l'élimination des empreintes de doigts.
Si elle est régulièrement répétée, cette procédure vous évitera la tâche désagréable d'éliminer la saleté tenace.

Utilisation d'une housse de protection

Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé d'utiliser une housse de protection. Elle est également recommandée dès que le barbecue a été nettoyé et bien séché.

Au moment de choisir la housse de protection, assurez-vous qu'elle laisse passer l'air.

La condensation et l'humidité résiduelles peuvent endommager et produire de l'air humide sous la housse. En cas d'inactivité pendant une longue période, cet air humide entraîne la corrosion, même en cas d'aciers de bonne qualité.

Surfaces émaillées

L'émail est un excellent revêtement, mais elle se casse facilement. Ainsi, manipulez les pièces émaillées avec précaution.

- Enlevez la poussière ou la saleté à la main dans un bain de rinçage.
- Veillez à ne pas rayer les surfaces émaillées.
- **N**'utilisez **jamais** un nettoyant pour four pour votre barbecue à gaz. Le nettoyant pour four attaque les surfaces peintes de votre barbecue. Cela abîme la peinture.

Ranger le barbecue à gaz

- Si le barbecue est propre et sec, protégez-le d'une couverture.
- Rangez le barbecue dans une pièce sèche et à l'abri du gel.
- Fermez la soupape de la bouteille de gaz et rangez-la hors de la portée des enfants.
- Pour ce qui est du rangement, consultez également les informations dans la section intitulée "Notes de sécurité".

Bouteille de gaz

– Manipulez toujours la bouteille de gaz avec précaution !

- Si vous n'utilisez pas l'appareil, fermez la bouteille de gaz et enlevez le régulateur de basse pression.
- Fermez la bouteille et replacez le bouchon de protection.
- Pendant le fonctionnement, **ne** placez **pas** la bouteille de gaz dans le barbecue !
- Les bouteilles de gaz doivent rester debout à l'extérieur et être rangées hors de la portée des enfants.
- Ne rangez pas la bouteille au sous-sol car le gaz qui fuit s'accumule sur le sol.

- Ne rangez jamais la bouteille de gaz dans un endroit où la température dépasse 50 °C.
- Ne placez pas la bouteille de gaz à proximité d'une flamme nue ou d'autres sources d'allumage.

Élimination

Emballage

L'emballage du produit est constitué principalement de matériaux réutilisables.

Contribuez à la protection de l'environnement ! Déposez les matériaux dans les conteneurs de recyclage prévus à cet effet.

Barbecue à gaz

À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas le barbecue à gaz avec les déchets ménagers !

Demandez à votre municipalité ou à une entreprise de recyclage locale quelle est la bonne manière de jeter votre produit.

Indice

Note di sicurezza....27
Simboli usati in queste istruzioni di funzionamento....27
Scopo....27
Pericoli generali....27
Disimballare il dispositivo....27
Collegare il sistema a gas....27
Funzionamento del barbecue a gas....28
Manutenzione del barbecue a gas....28
Azioni durante la lotta agli incendi....28
Misure di primo soccorso....28
Istruzioni riguardo il trasporto....28
Annotazioni sulla conservazione....28
Uso previsto....29
Dati tecnici....29
Nota sulla Conformità alla Regolamentazione....29
Riassunto....30
Elenco dei pezzi....31
Montare la griglia....31
Collegamento gas....35
Informazioni generali....35
Regolatore e tubo....35
Collegare la bombola di gas....35
Collegare l'apparecchio....35
Trovare le zone sigillate in modo sbagliato....35
Funzionamento del barbecue a gas....35
Sito di installazione....36
Se noti puzza di gas....36
Accensione del barbecue a gas....36
Distribuzione principale sulla griglia....36
Consigli per la cucina barbecue....36
Risoluzione problemi....36
Pulizia del barbecue a gas....37
Superfici esterne....37
Superfici interne....37
Superficie interna della vaschetta del barbecue....37
Griglia del barbecue....37
Pulizia della piastra....37
Manutenzione....37
Manutenzione e protezione dell'acciaio inossidabile e delle superfici smaltate....37
Uso di coperchi protettivi....37
Superfici smaltate....37
Conservazione del barbecue a gas....37
Bombola di gas....37
Smaltimento....38
Imballaggio....38
Barbecue a gas....38

Note di sicurezza

Hai comprato un prodotto sicuro. Tuttavia, il cliente condivide la responsabilità per la corretta configurazione del barbecue così come per il suo funzionamento e la manutenzione.

I vari pezzi dell'attrezzatura di sicurezza ti proteggono da danni e lesioni. In queste istruzioni, dobbiamo mettere insieme tutto quello che devi sapere per la tua sicurezza. Acquisirai la conoscenza e il know-how. Leggi e segui le seguenti istruzioni di funzionamento prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.

In particolare, leggi le istruzioni di sicurezza. Usa l'apparecchio solo nel modo descritto in queste istruzioni.

La non conformità con le istruzioni può provocare esplosioni e incendi!

Conserva queste istruzioni per una futura consultazione. Quando passi a qualcuno quest'apparecchio, accludi queste istruzioni.

Simboli usati in queste istruzioni di funzionamento

Le istruzioni di funzionamento importanti per la tua sicurezza sono segnate in modo speciale. Per evitare incidenti e danni all'apparecchio, assicurati di seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVISO:
Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

⚠ ATTENZIONE:
Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

NOTA:
Sottolinea consigli e informazioni.

Scopo

Il barbecue a gas deve essere usato solo per i barbecue all'aperto.

⚠ AVVISO: Nota per bambini e persone con capacità limitate
Quest'apparecchio **non** è inteso per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità limitate. Deve essere usato solo da persone che sono in grado di utilizzarlo in modo sicuro.

Pericoli generali

⚠ AVVISO:
Il barbecue a gas ha lame taglienti con le quali puoi tagliarti Durante il montaggio, la manutenzione e la pulizia, indossare guanti protettivi.

Disimballare il dispositivo

⚠ AVVISO:
- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

Collegare il sistema a gas

⚠ AVVISO: RISCHIO DI INCENDI ED ESPLOSIONE
- Il barbecue a gas deve solo essere messo in funzione con un regolatore di pressione bassa. Il regolatore di pressione incluso è stato impostato correttamente in fabbrica per il funzionamento con gas di petrolio liquido (LPG). Inoltre, leggi e segui le istruzioni d'uso e montaggio separate che accompagnano il regolatore di pressione.
- Se necessario, il tubo del gas deve essere cambiato se ci sono requisiti nazionali corrispondenti.
- Assicurati che non ci siano fonti di fiamme vive (o simili) nelle vicinanze quando cambi la bombola di gas.
- Quando si compra o si noleggia la bombola di gas, lascia che il negozio ti consigli.
- L'apparecchio deve essere collegato nel modo descritto in queste istruzioni.
- Assicurati che il tubo del gas non sia chiuso o rovinato.
- Dopo aver montato il sistema a gas, controlla la tenuta di tutti i collegamenti con uno spray rilevatore di perdite standard o con acqua e sapone. E' severamente vietato testare il sigillo con una fiamma viva!

Funzionamento del barbecue a gas

⚠ AVVISO: RISCHIO DI INCENDI ED ESPLOSIONE

- Non fumare quando maneggi il sistema del gas. Non posizionare la bombola di gas nei pressi di una fiamma viva.
- Usa il barbecue a gas solo all'aperto. Assicurati che il barbecue a gas sia protetto dal vento.
- Proteggi il barbecue da pioggia, umidità, schizzi d'acqua, ecc.
- Posiziona il barbecue a gas su una superficie stabile, piana e resistente al fuoco.
- Proteggi la bombola di gas dalla luce solare diretta.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controlla sempre il tubo e il regolatore di pressione per controllare il danno.
- Non mettere in funzione il barbecue a gas se il regolatore di pressione, il tuo o la bombola di gas sono difettosi o se non sono sigillati.
- Gli insetti spesso costruiscono nidi nei tubi della piastra. Prima di mettere in funzione la piastra, controllare sempre la presenza di corpi estranei. Rimuovi i corpi estranei con una spazzola (spazzola per bottiglie, pulisci tubi).
- **Non** accendere la fiamma a gas con una fiamma viva. Per accendere, usare l'accensione elettrica che è installata sull'apparecchio.
- Per proteggersi dal gas che fuoriesce per errore, la valvola della bombola di gas deve essere aperta solo quando il barbecue a gas è in funzione. Dopo che hai spento la griglia del barbecue, assicurati sempre di aver chiuso la valvola della bombola.
- Assicurati che ci sia almeno 1 m di spazio libero attorno alle mura posteriori e laterali degli apparecchi.
- Mentre metti in funzione l'apparecchio, assicurati di mantenere una distanza di sicurezza dal combustibile e da materiali sensibili al calore. La distanza deve essere meno di 3 m.
- Assicurati che non ci siano oggetti o parti della struttura sul barbecue.
- Durante il funzionamento, le superfici del barbecue a gas sono bollenti. Avverti del pericolo le persone intorno e tieni ben lontani i bambini.
- Durante il funzionamento, non lasciare il barbecue a gas incustodito.
- In caso di guasto, chiudi la valvola della bombola di gas.
- Prima di cambiare la posizione del barbecue, questo deve essere spento, la valvola della bombola di gas deve essere chiusa e rimossa dalla base del barbecue per proteggere il regolatore di pressione e il tubo.

Manutenzione del barbecue a gas

⚠ AVVISO: RISCHIO DI INCENDI ED ESPLOSIONE

- Le riparazione e la manutenzione dell'impianto a gas deve essere effettuata solo a esperti autorizzati. Non effettuare alcun cambiamento al barbecue a gas o al regolatore di pressione.
- Sostituisci il regolatore di pressione dopo almeno 2 anni e il tubo dopo 5 anni, anche se non ci sono segni visibili di danni esterni. Assicurati che il regolatore di pressione sia approvato per il gas usato e impostato sulla corretta emissione di pressione (vedi dati tecnici). Il nuovo tubo non deve essere lungo più di 1,5 m.
- Insieme all'olio, il gas forma un miscuglio esplosivo. Non cercare mai di liberare le valvole bloccate e controlla le manopole con l'olio o l'olio di
penetrazione.

Azioni durante la lotta agli incendi

- Spesa le persone attorno in un posto sicuro! Se possibile, chiudi la valvola della bombola di gas. Raffredda la bombola di gas con l'acqua. Contemporaneamente, mettiti al sicuro! E' possibile una riaccensione esplosiva e spontanea.
- Estinguere solo il gas che perde, brucia se non riusci a fermare la fuga di gas. Possono essere usati tutti gli estintori.

Misure di primo soccorso

– Misure dopo aver inalato il gas

- Alte concentrazioni possono causare soffocamento. I sintomi possono includere la perdita di mobilità e di coscienza. La vittima non si rende conto del soffocamento. Basse concentrazioni possono provocare capogiri, mal di testa, nausea e problemi di coordinazione.
- Portare il paziente all'aria aperta. Informare il dottore o i servizi di emergenza. Nel caso in cui il paziente smetta di respirare, si pratichi la respirazione artificiale.

– Misure in seguito a ustioni gravi o scottature

- C'è rischio di ipotermia e shock. Chiamare subito i servizi di emergenza!
- Spegnere qualsiasi indumento che brucia subito con acqua o soffocare le fiamme con un lenzuolo spesso.
- In caso di scottature: Rimuovi subito gli indumenti.
- In caso di ustioni: Tieni gli indumenti addosso.
- Raffredda con acqua per almeno 15 minuti fino a che si allevia il dolore.
- Copri la parte interessata con un bendaggio Metalline sterile (per ustioni). Applica il lato rivestito di Metalline alla pelle lesa e fissala senza stringere con una garza o un panno triangolare.
- **Non** usare rimedi casalinghi come pomate, polvere, oli, disinfettanti, ecc.!

– Misure in seguito di piccole ustioni o scottature

- In caso di scottature: Rimuovi subito gli indumenti.
- In caso di ustioni: Rimuovi gli indumenti solo se non sono attaccati.
- Raffredda con acqua per almeno 15 minuti fino a che si allevia il dolore.
- In caso di piccole ustioni o scottature senza alcuna formazione di bolle, lasciare guarire con l'esposizione all'aria aperta. Non coprire con un cerotto o una benda.

Istruzioni riguardo il trasporto

⚠ AVVISO: RISCHIO DI INCENDI ED ESPLOSIONE

- Laddove possibile, non trasportare la bombola di gas in veicoli in cui l'area di conservazione non sia separata dalla cabina del conducente. Il conducente deve essere consapevole dei possibili pericoli associati al carico e deve sapere cosa fare nel caso di un incidente o di un'emergenza.
- Trasportare la bombola di gas dritta e assicurarsi che non cada o scivoli.
- Assicurati che la valvola della bombola di gas sia chiusa e che abbia un buon sigillo.

Annotazioni sulla conservazione

⚠ AVVISO: RISCHIO DI INCENDI ED ESPLOSIONE

- Se l'apparecchio non è usato, la bombola di gas deve essere scollegata da esso.
- Conservare la bombola di gas fuori dalla portata dei bambini.
- Controlla che la bombola di gas sia lontana dai gas ossidanti e da altri materiali che favoriscono gli incendi.

⚠ AVVISO: RISCHIO DI INCENDI ED ESPLOSIONE

- Il gas liquido che fugge è più pesante dell'aria e cade al suolo. Non conservare la bombola di gas al chiuso sotto il livello del terreno (ad es. cantina, pozzo, garage sotterraneo ecc.) o in zone non ventilate dove la fuga di gas può raccogliersi.
- Proteggi la bombola di gas dalla luce del sole diretta e da altre fonti di calore.
- Se la temperatura è minore di 50 °C, conserva la bombola di gas in un luogo ben ventilato, ombroso e protetto dalle alterazioni.
- Conserva la bombola di gas in modo che si mantenga in posizione e non possa cadere.
- Le bombole di gas vuote contengono una quantità residua di gas liquido. Segui le istruzioni di conservazione, anche per le bombole di gas vuote.

Uso previsto

Questo dispositivo è progettato per

- Per la grigliata (barbecue) e la cottura al forno di condimenti.

È progettato esclusivamente per questo scopo e può essere usato solo a tale scopo.

Può essere utilizzato solo nel modo descritto in questo manuale d'istruzione.

Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso è considerato non idoneo e può determinare guasti alla proprietà e anche alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per guasti derivanti dall'uso diverso dallo scopo previsto.

Dati tecnici

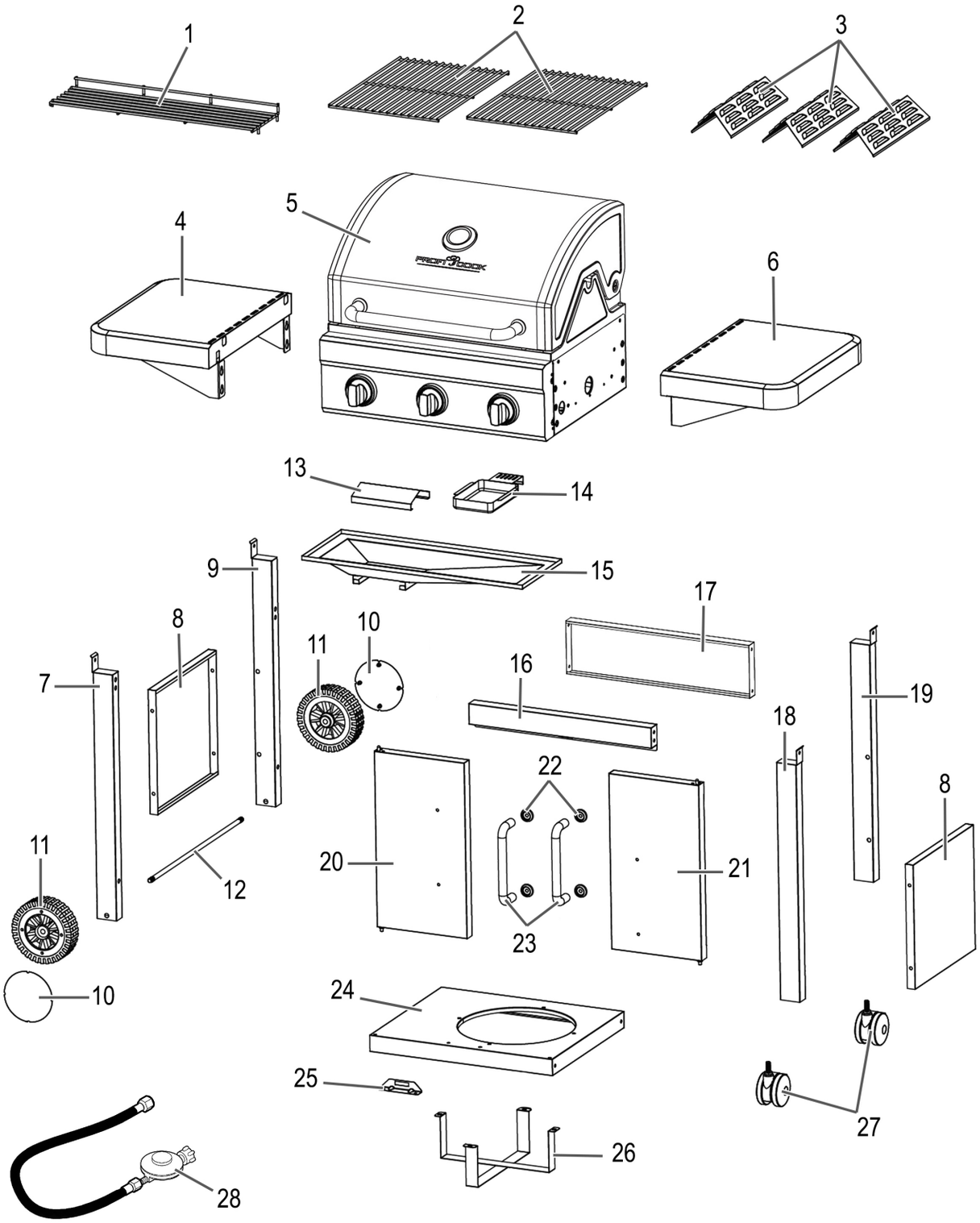
Modello:	PC-GG 1179
Calore totale assorbito tutte le categorie di gas:	9,3 kW (677 g/h) La figura della piastra del barbecue è 3,1 kW.
Categoria gas:	$I_{3B/P(50)}$
Tipo di gas:	Butano, propano o miscugli
Pressione del gas:	50 mbar
Getto del gas:	Piastra del barbecue: 0,75 mm CE 0063-18
Lunghezza massima del tubo:	150 cm
Numero identificativo:	0063CS7068
Paesi target:	AT, DE, CZ e CH

ITALIANO

Nota sulla Conformità alla Regolamentazione

Con il presente il fabbricante dichiara che l'apparecchio PC-GG 1180 è conforme con i requisiti essenziali della Regolamentazione Europea UE/2016/426 per gli apparecchi a gas.

Riassunto



ITALIANO

Elenco dei pezzi

Pezzo	Descrizione	pz.
1	Griglia per cibo barbecue	1
2	Griglia barbecue	2
3	Coperchio fiamme	3
4	Vaschetta laterale, sinistra	1
5	Sezione superiore / Alloggiamento griglia	1
6	Vaschetta laterale, destra	1
7	Gamba anteriore, sinistra	1
8	Piatto laterale	2
9	Gamba posteriore, sinistra	1
10	Hub cappuccio	2
11	Rotella	2
12	Asse	1
13	Scudo di calore	1
14	Vaschetta di raccolta del grasso	1
15	Condotto paragrasso	1
16	Traversa, anteriore	1

Pezzo	Descrizione		pz.
17	Traversa, posteriore		1
18	Gamba anteriore, destra		1
19	Gamba posteriore, destra		1
20	Porta, sinistra		1
21	Porta, destra		1
22	Impugnatura della porta		4
23	Manico della porta		2
24	Base		1
25	Fermo porta		1
26	Supporto		2
27	Caster		2
28	Regolatore di pressione		1
A	Vite M6×12		40
B	Vite M4×12		2
C	Dado M10		2

ITALIANO

Montare la griglia

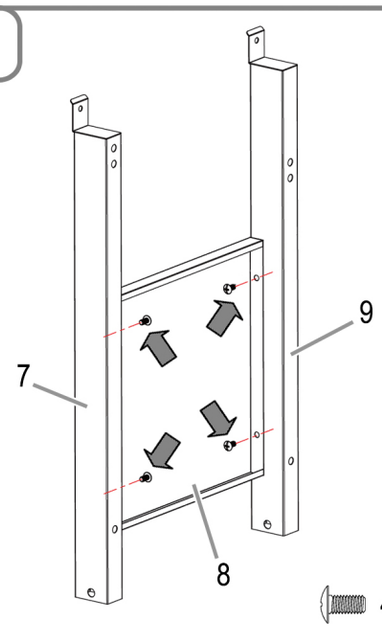
Per montare il barbecue, dovrai avere:

- 2 persone
- Guanti protettivi
- Se necessario, metti un lenzuolo sotto la base
- Chiave inglese SW 17
- Giravite PH2

Prima, rimuovere la pellicola protettiva che è attaccata alle superfici.

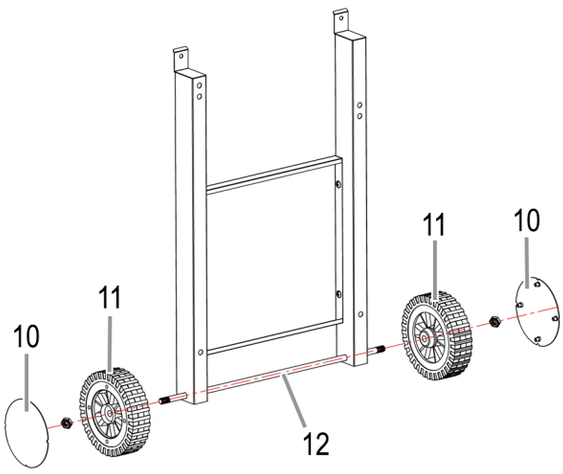
Durante il montaggio, familiarizza con l'elenco dei componenti e le istruzioni di montaggio illustrate:

1



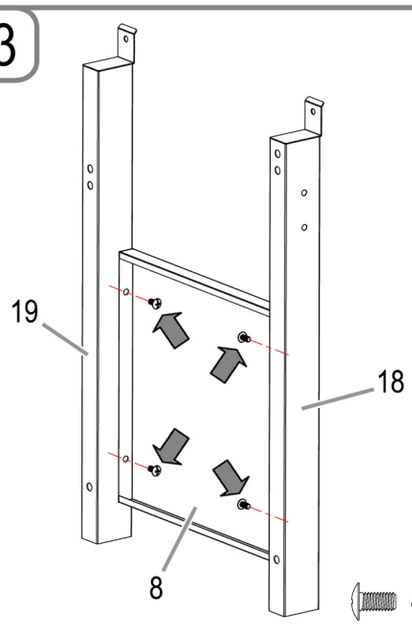
4×A (M6*12)

2



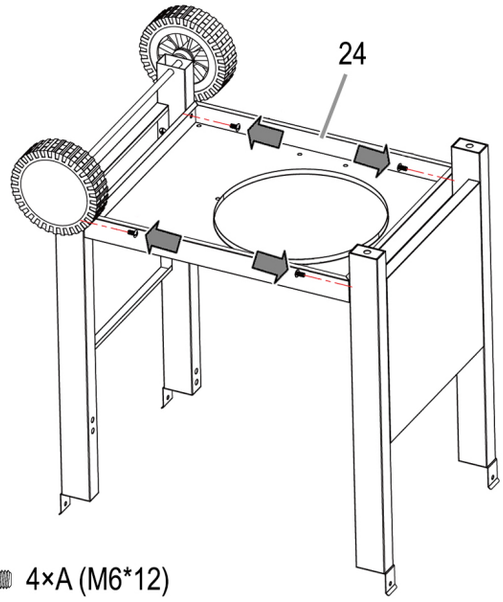
2×C (M10)

3



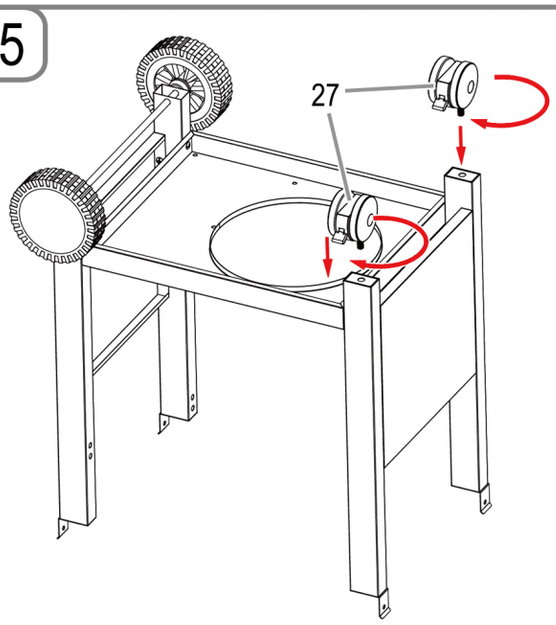
4×A (M6*12)

4

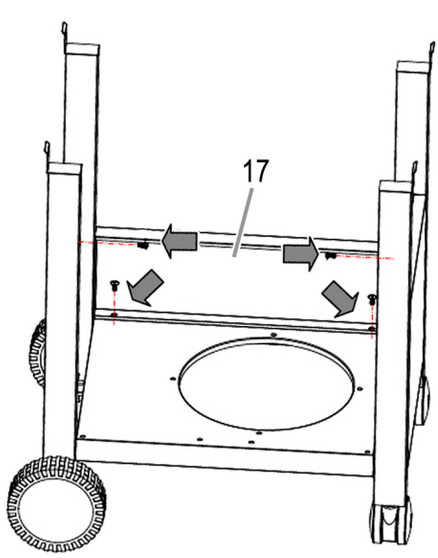


4×A (M6*12)

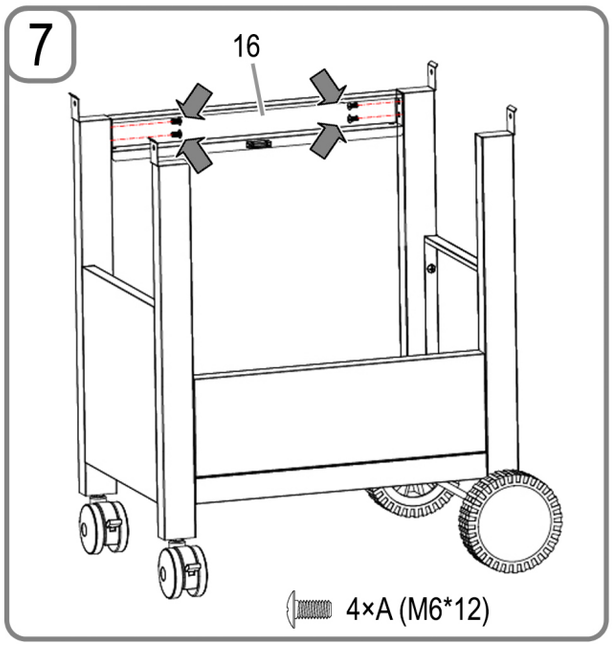
5

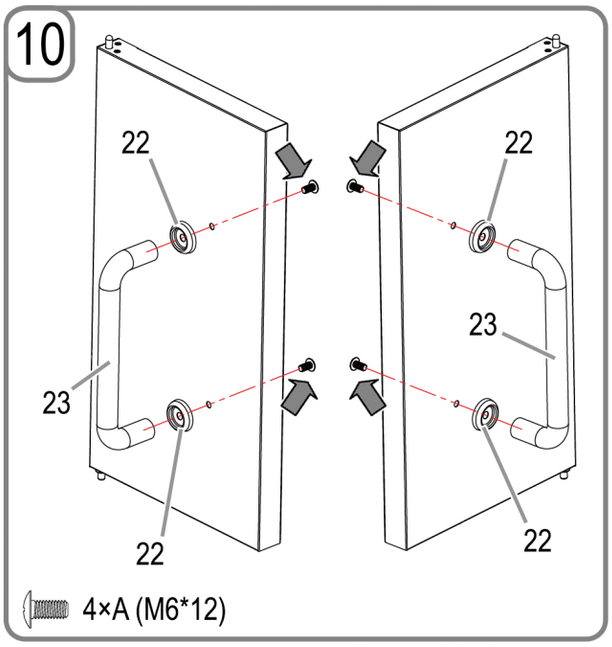


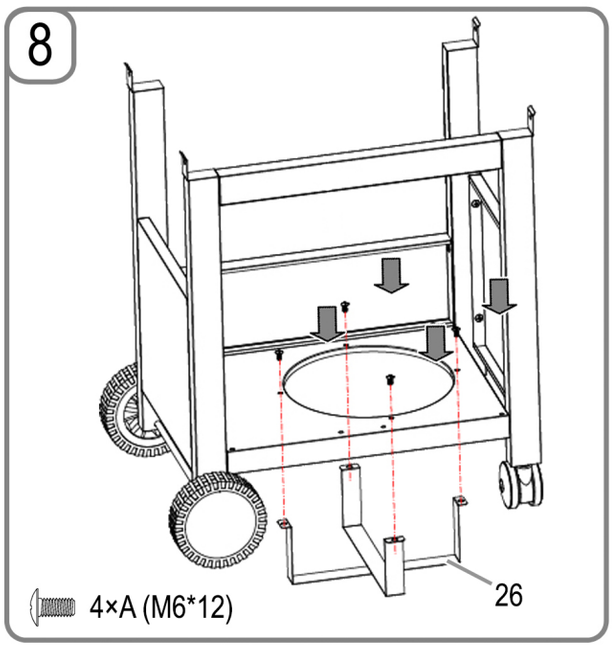
6

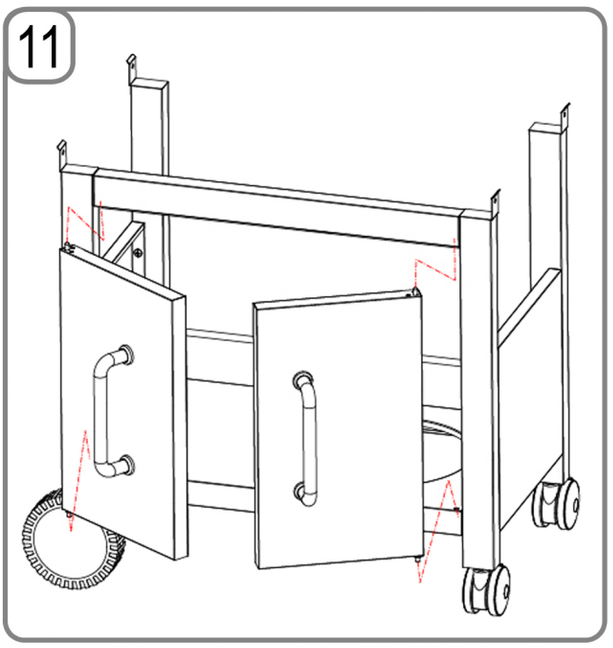


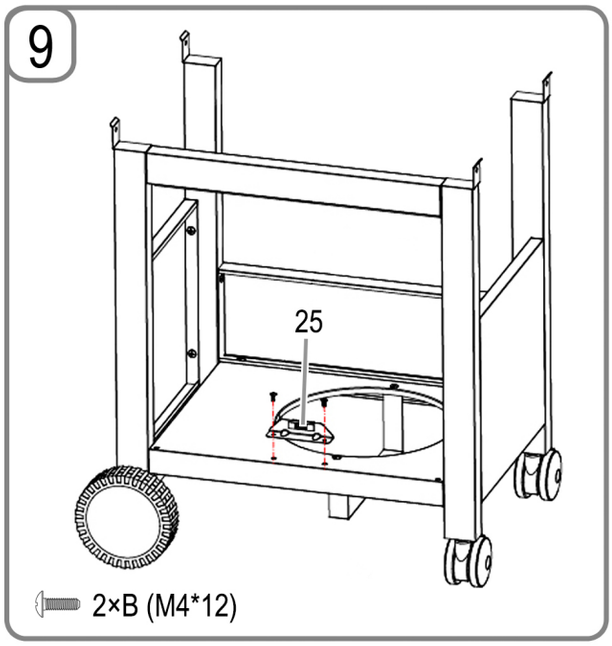
4×A (M6*12)

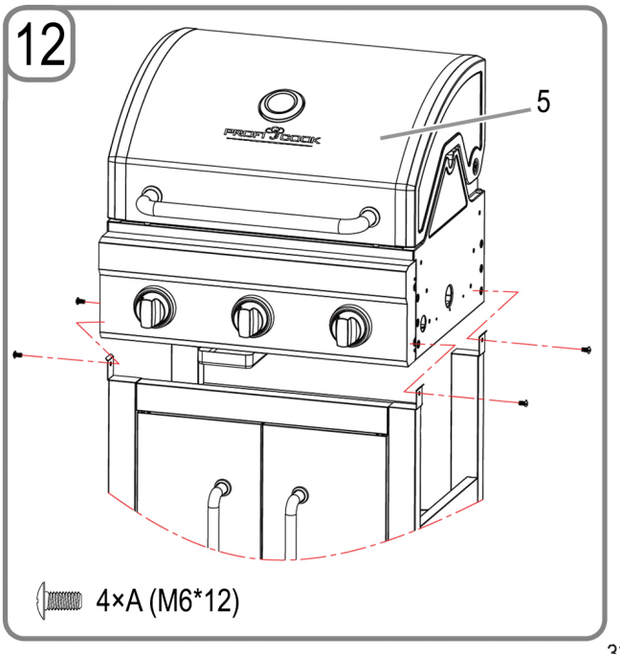

7
16
4×A (M6*12)


10
22
22
23
23
22
22
4×A (M6*12)

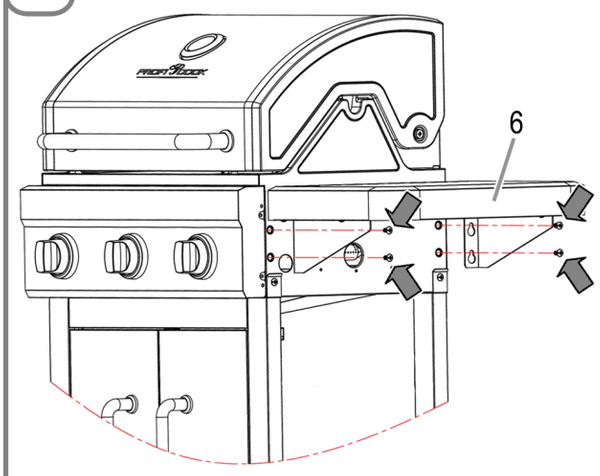

8
26
4×A (M6*12)


11


9
25
2×B (M4*12)

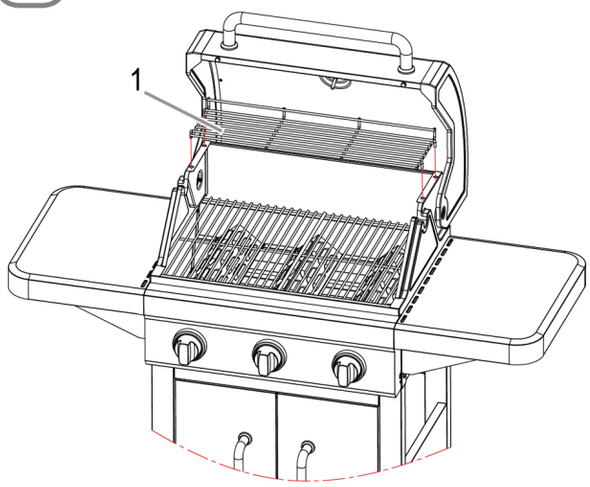

12
5
4×A (M6*12)

13

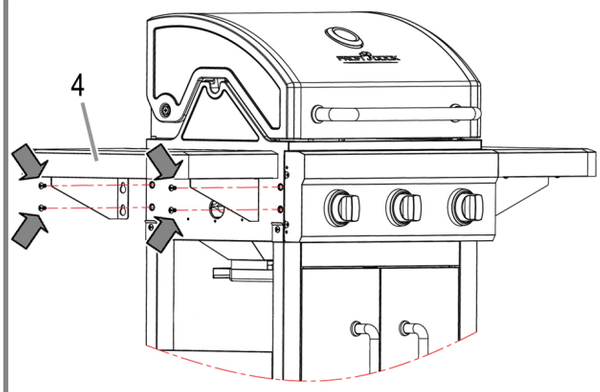


4×A (M6*12)

16

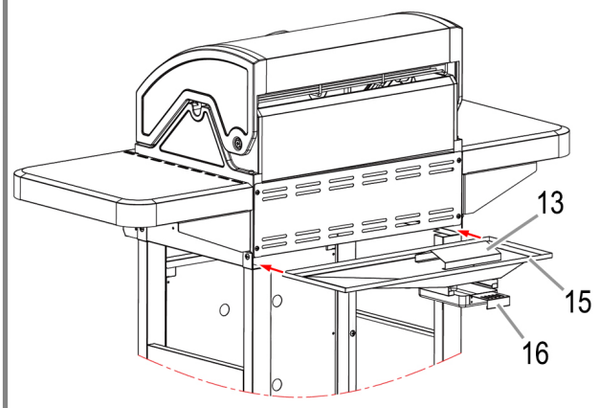


14

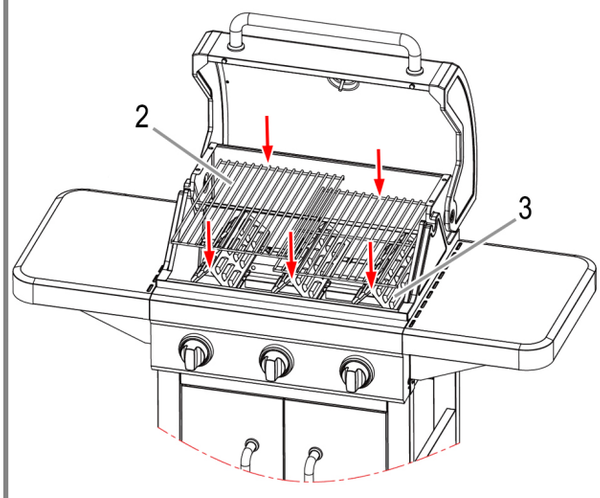


4×A (M6*12)

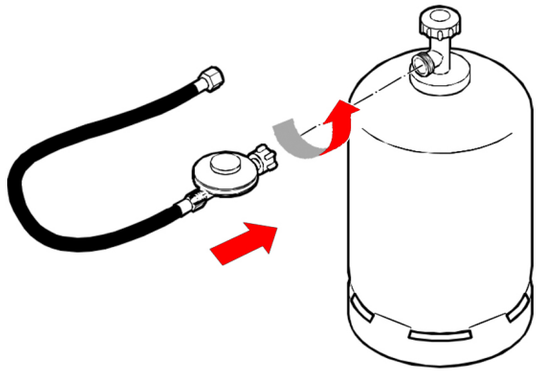
17



15



18



Collegamento gas

Informazioni generali

Il barbecue può essere messo in funzione con bombole di gas tra i 5 kg e i 11 kg. Butano a bassa pressione, propano e gas GPL sono approvati.

Il tuo barbecue funziona meglio con il gas propano e miscugli GPL. Può essere usato il butano, seconda la potenza dell'apparecchio, la bombola di gas può tuttavia congelarsi. Come risultato, la pressione del gas cala e il tuo barbecue non fornisce piena potenza.

Usa un regolatore che è certificato secondo la DIN EN 16129.

NOTA:

Per informazioni riguardo il regolatore corretto per le bombole di gas, consulta il tuo rivenditore GPL.

Regolatore e tubo

Queste parti sono fornite con il barbecue. Puoi ottenere parti di ricambio o un fornitore GPL approvato. Usa solo i tubi e i regolatori summenzionati che sono approvati per il GPL.

Di solito, la durata di un regolatore è di 2 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore entro 2 anni dalla data di produzione.

AVVISO:

- Il tubo che è usato deve corrispondere alle leggi statutarie.
- L'utilizzo di tubi non adatti e di regolatori scorretti è pericoloso.
- Prima del funzionamento, assicurati di usare le parti corrette.

Collegare la bombola di gas

Un collegamento viene stabilito attraverso un tubo flessibile e il regolatore di pressione bassa corretto. il regolatore di pressione bassa corretto deve essere adattato alla bombola di gas.

1. Rimuovi il tappo protettivo e il filo protettore sulla bombola di gas.
2. Seleziona un ramo adatto e avvita il dado di accoppiamento (attenzione: filo sinistro) del regolatore della bombola di gas.
3. Seleziona un ramo adatto e avvita il dado di accoppiamento (attenzione: filo sinistro) del regolatore della pressione bassa.

Collegare l'apparecchio

Le ragnatele e gli insetti possono bloccare la piastra o il tubo. Prima del collegamento, assicurati che la piastra e le porte della piastra siano pulite.

Troverai il collegamento del gas sul lato sinistro dell'apparecchio con le manopole di regolazione.

- Seleziona un ramo adatto e avvita il dado di accoppiamento (attenzione: filo sinistro) del tubo del barbecue.

I collegamenti della vite del tubo devono essere collegati in sicurezza all'apparecchio e al regolatore di bassa pressione.

Trovare le zone sigillate in modo sbagliato

ATTENZIONE: Prima dell'uso, controlla per assicurarti che non ci siano zone con un sigillo sbagliato.

- Non guardare mai le selezioni con un sigillo sbagliato usando una fiamma viva.
- Usa uno spray di rilevamento della perdita o acqua e sapone.

Le sezioni con un sigillo sbagliato diventano presto visibili in acqua e sapone. Avrai bisogno ca. di 50 ml (rapporto mix 1:3)

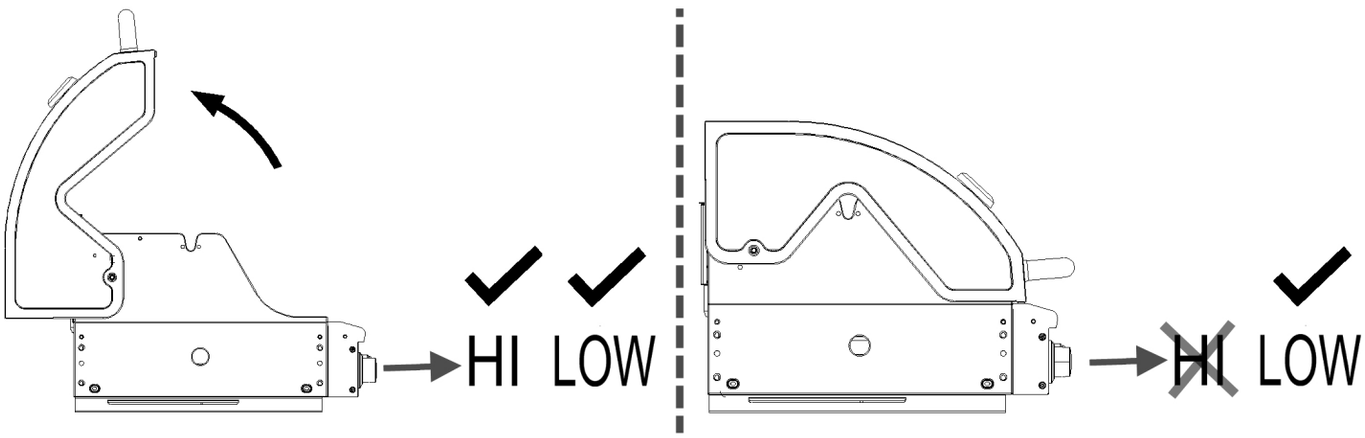
1. Assicurati che tutte le manopole di regolazione siano in posizione ore 12 (**OFF**).
2. Una volta collegato tutti i componenti sopra descritti, accendi il gas.
3. Spalma l'acqua con il sapone sul tubo e su tutte le connessioni. Se compaiono delle bolle in un punto particolare, la sezione ha un sigillo sbagliato e deve essere riparata prima dell'uso.
4. Ripeti il test dopo la riparazione.
5. Dopo il test, chiudi la valvola della bombola di gas.

Se trovi una sezione con un sigillo sbagliato che non riesci a riparare, riferisci il problema a un tecnico del gas.

ITALIANO

Funzionamento del barbecue a gas

ATTENZIONE: Se il coperchio è chiuso, imposta il barbecue su un'impostazione bassa!



NOTA: Prima del primo utilizzo

Prima di preparare il cibo per la prima volta:
Chiudi il coperchio e lascia bruciare il gas su **LOW** per 15 minuti.
Gli odori dalla superficie trattata sono eliminati dall'alta temperatura.

Sito di installazione

Il barbecue è inteso solo per uso esterno. Durante l'utilizzo, posizionare il barbecue e la bombola di gas su un terreno piano, stabile.

> ⚠ **ATTENZIONE:**
> Durante il funzionamento, la bombola di gas **non** deve essere posizionata nel barbecue.

- L'apparecchio deve essere protetto da spine e dallo sgocciolamento dell'acqua (ad es. pioggia).
- Rimuovere i materiali combustibile in un raggio di 3 m.
- Assicurati che ci sia almeno 1 m di spazio libero attorno alle mura posteriori e laterali degli apparecchi.
- Non ci deve essere alcuna ostruzione sul barbecue, a causa del calore che sale.
- Per non ostruire la ventilazione, non coprire il barbecue in alcun modo.

Se noti puzza di gas

1. Chiudi la valvola del gas sulla bombola.
2. Spegni le fiamme vive e non usare dispositivi elettrici in prossimità.
3. Ventilare l'area.
4. Cerca aree con un sigillo sbagliato (come descritto in precedenza).
5. Se senti ancora puzza di gas, rivolgiti al tuo rivenditore o professionista del gas.

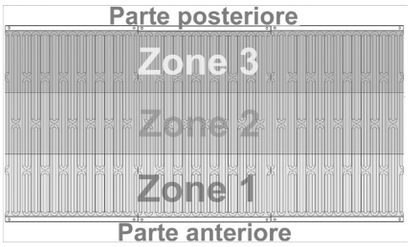
Accensione del barbecue a gas

1. Prima di accedere la piastra, apri la cappa del barbecue.
2. Ruota tutti gli interruttori in senso orario a ore 12 (**OFF**).
3. Collega il tubo del gas alla bombola e al barbecue.
4. Chiudi l'alimentazione del gas sulla bombola.
5. Il sistema è sigillato correttamente? Controlla i collegamenti per le perdite usando acqua e sapone o lo spray di rilevamento delle perdite.
6. > ⚠ **ATTENZIONE: Inizia sempre con la regolazione della manopola / piastra 1!**
   > Tutte le altre piastre sono accese attraverso il canale di accensione.

   Premi la manopola di regolazione sinistra e poi ruotala in senso antiorario.
7. Devi sentire un CLIC. La piastra sinistra 1 è accesa.
8. Quando si ruota ulteriormente la manopola verso **HI**, controlla se la fiamma sta bruciando. In caso contrario, ripeti il procedimento.
9. Se la piastra non si accende ancora, attendi 5 minuti e ripeti dal passo 6 in avanti.
10. Se la piastra non si accende elettricamente, contatta il tuo rivenditore di gas perché l'accensione venga riparata.
11. Ruota la manopola regolabile per regolare il calore tra **HI** e **LOW**.
12. Accendi le piastre rimanente da sinistra a destra, ripetendo i passi da 6 a 10. La piastra successiva è accesa dal canale di accensione tra le piastre.
13. Per spegnere il barbecue, chiudi la valvola della bombola di gas.
14. Dopo di ciò, ruota le manopole regolabili a ore 12 (**OFF**).

Distribuzione principale sulla griglia

A causa del design della piastra, la distribuzione del calore è specificata come segue:



Cucina Barbecue

Cucina

Tenere caldo

Consigli per la cucina barbecue

Il barbecue a gas è un apparecchio multifunzione. Con la cappa chiusa, puoi usare il tuo barbecue a gas come un forno.

- Non devi solo cuocere grigliare la carne, il pesce, le verdure e la frutta, puoi anche cucinarli.
- Con una cappa chiusa, la temperatura non deve essere troppo alta. Una temperatura bassa comporta una cottura dolce del cibo grigliato.
- Monitora la temperatura sul termometro e, se necessario, regolalo.
- Si applica come regola empirica la seguente: Se da una cappa chiusa esce del fumo, la temperatura è troppo alta!

Risoluzione problemi

I malfunzionamenti sono spesso causati da problemi lievi. Prima di contattare il servizio assistenza, si prega di verificare la seguente tabella:

Problema	Possibile causa	Note / Soluzione
Le piastre non possono essere accese dal sistema di accensione	La bombola del gas è vuota	Sostituisci la bombola di gas
	Il regolatore è danneggiato	Controlla o sostituisci il regolatore
	La piastra è bloccata	Pulisci la piastra
	I getti di gas o tubi sono bloccati	Pulisci i getti e il tubo
	Il cablaggio degli elettrodi è allentato o separato dall'elettrodo o accensione	Ricollega il cavo
	L'elettrodo o cavo è danneggiato, interruttore accensione guasto	Sostituisci l'elettrodo e il cavo, sostituisci il dispositivo di accensione
Nessuna fiamma gialla o retro accoppiamento (incendio sulla linea della piastra – fischio o rumore di ebollizione)	La bombola di gas è troppo piccola.	Usa una bombola più grande
	Piastra bloccata (nido d'insetti?)	Pulisci la piastra
	I getti di gas o tubi sono bloccati	Pulisci i getti e il tubo
	Spina	Riponi il barbecue in un luogo protetto

Pulizia del barbecue a gas

⚠ AVVISO: SUPERFICI BOLLENTI

Prima di pulire, attendi fino a che il barbecue a gas non si sia raffreddato a sufficienza.

⚠ AVVISO: RISCHIO DI INCENDI ED ESPLOSIONE

- Prima di pulire il barbecue a gas, rimuovi la bombola di gas.
- Non usare alcun detergente infiammabile.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non usare alcun detergente per forno. Il detergente per forno attacca le superfici dipinte.

- **Pulisci il barbecue dopo ogni utilizzo!**

NOTA:

Se lasci entrambe le piastre bruciare a piena potenza per circa 15 minuti senza cibo, i depositi residui saranno bruciati via completamente.

Superfici esterne

- Usa detergenti leggeri, soda caustica e acqua calda.
- Possono essere usati dei detersivi leggermente abrasivi per macchie ostinate.
- Dopo aver fatto questo, sciacqua attentamente con acqua.

Superfici interne

La superficie interna del coperchio dela griglia sembra che si stia sverniciando? C'è del grasso bruciato che cola.

1. Pulisci la superficie accuratamente con bolle di sapone altamente concentrate.
2. Sciacquare accuratamente con acqua e lasciare asciugare il coperchio.

Superficie interna della vaschetta del barbecue

1. Rimuovi il residuo con una spazzola o un raschietto.
2. Usare le bolle di sapone e una spugna, finire di lavare la superficie.
3. Sciacquare accuratamente con acqua e lasciare asciugare la superficie.

Griglia del barbecue

- Usa bolle di sapone leggere.
- Possono essere usati dei detersivi leggermente abrasivi per macchie ostinate.
- Dopo aver fatto questo, sciacqua attentamente con acqua.

Pulizia della piastra

1. Ruota le manopole regolabili a ore 12 (**OFF**).
2. Scollega la bombola di gas.
3. Rimuovi la griglia.
4. Pulisci la piastra con una spazzola morbida o aria compressa e asciuga con un panno.
5. Pulisci le porte intasate con una spazzola per tubi o un filo rigido.
6. Controlla che la piastra non abbia subito danni (crepe o fori). In caso di danni, rivolgiti al tuo team di manutenzione o al tuo tecnico del gas.

Manutenzione

Il tuo barbecue a gas deve essere sottoposto a manutenzione annualmente da un tecnico.

Manutenzione e protezione dell'acciaio inossidabile e delle superfici smaltate

Il tuo barbecue a gas richiede una cura regolare per assicurarti che continui a mantenere un bell'aspetto.

Contrariamente alla percezione popolare, l'acciaio inossidabile non è né resistente alla ruggine né esente da manutenzione. Anche l'acciaio inossidabile di alta qualità deve essere pulito regolarmente. Questo previene la ruggine e altre forme di corrosione.

Anche l'acciaio inossidabile pulito, che è molto popolare ai giorni nostri, è suscettibile di corrosione senza la giusta cura. L'acciaio inossidabile medio - forte che è stato costruito nel tuo barbecue richiede pulizia e protezione. Questo assicurerà che tu ti goda il tuo barbecue per molti anni.

Dopo aver montato il barbecue, consigliamo di proteggerlo usando olio d'oliva. Spargine un sottile strato sulle superfici in acciaio inossidabile con un panno pulito. Dopo aver fatto questo, lucidalo e rimuovi i residui d'olio con un panno pulito.

Il metodo provato e testato di protezione non è adatto ad essere usato con il cibo, aiuta anche la pulizia e la rimozione delle impronte.
Se ripetuto regolamente, questo procedimento vi risparmierà il lavoro spiacevole di rimuovere lo sporco ostinato.

Uso di coperchi protettivi

Se il barbecue non è usato per lungo tempo, è buona idea usare coperchi protettivi. Questi sono anche consigliati non appena il barbecue è stato pulito e asciugato bene.

Quando si seleziona il coperchio protettivo, assicurati che permetta all'aria di passare attraverso.

L'umidità e la condensa residue possono generare danni, aria umida sotto il coperchio. Se lasciato per un lungo periodo, quest'aria umida porta alla corrosione, anche in caso si acciaio di buona qualità.

Superfici smaltate

Lo smalto è un eccellente rivestimento di superficie ma si rompe facilmente. Perciò, maneggia le parti smaltate attentamente.

- Rimuovi la polvere o lo sporco con la mano in un risciacquo.
- Stai attento a non grattare le superfici smaltate.
- **Non** usare **mai** il detergente per il forno per il tuo barbecue a gas. I detergenti a gas attaccano le superfici verniciate del tuo barbecue. Questo danneggia la verniciatura.

Conservazione del barbecue a gas

- Se il barbecue è pulito e asciutto, puoi proteggerlo con un lenzuolo.
- Conserva il barbecue in una stanza asciutta, senza ghiaccio.
- Chiudi la valvola della bombola di gas e conservala fuori dalla portata dei bambini.
- Per quanto riguarda la conservazione, fai riferimento alle informazioni nella sezione intitolata "Note di sicurezza".

Bombola di gas

– Maneggia sempre la bombola di gas con cura!

- Se l'apparecchio non è in uso, chiudi la bombola e rimuovi il regolatore di bassa pressione.
- Chiudi la bombola di gas e sostituisci il tappo protettivo.
- Durante il funzionamento, la bombola di gas **non** deve stare nel barbecue!
- Le bombole di gas devono stare dritte all'aperto e devono stare fuori dalla portata dei bambini.
- Non conservare la bombola in una cantina, poiché la perdita di gas può raccogliersi sul pavimento.
- Non conservare mai la bombola di gas in posti dove la temperatura può superare i 50 °C.

- Non posizionare la bombola di gas nei pressi di una fiamma viva o di altre fonti di accensione.

Smaltimento

Imballaggio

L'imballaggio consiste per lo più di materiali riutilizzabili.

Aiuta a proteggere l'ambiente! Smaltisci i materiali nei principali contenitori per il riciclaggio forniti.

Barbecue a gas

Al termine della sua vita, non smaltire il barbecue a gas con i rifiuti domestici!

Chiedi all'autorità locale o a un'azienda di riciclaggio locale il modo corretto di smaltire il tuo prodotto.

Table of Contents

Safety Notes 39
- Symbols Used in these Operating Instructions 39
- Intended Purpose 39
- General Hazards 39
- Unpacking the Device 39
- Connecting the Gas System 39
- Operating the Gas Barbecue 39
- Servicing the Gas Barbecue 40
- Action when Fighting Fires 40
- First Aid Measures 40
- Instructions Concerning Transportation 40
- Storage Notes 40

Intended Use 41
Technical Data 41
Note on Policy Compliance 41
Summary 42
List of Pieces 43
Assembling the Grill 43
Gas Connection 47
- General Information 47
- Regulator and Hose 47
- Connecting the Gas Cylinder 47
- Connecting the Appliance 47
- Finding Areas with a Bad Seal 47

Operating the Gas Barbecue 47
- Installation Site 48
- If You Notice the Smell of Gas 48
- Switching the Gas Barbecue On 48
- Head Distribution on the Grille 48
- Tips for Barbecue Cooking 48

Troubleshooting 48
Cleaning the Gas Barbecue 49
- Exterior Surfaces 49
- Interior Surfaces 49
- Interior Surface of the Barbecue Tray 49
- Barbecue Grille 49
- Cleaning the Burner 49
- Servicing 49

Maintenance and Protection of Stainless Steel and Enamel Surfaces 49
- Use of Protective Covers 49
- Enamelled Surfaces 49

Storing the Gas Barbecue 49
- Gas Cylinder 49

Disposal 49
- Packaging 49
- Gas Barbecue 50

Safety Notes

You have bought a safe product. However, the customer shares responsibility for the proper set up of the barbecue as well as for its operation and maintenance.

Various pieces of safety equipment protect you from damage and injuries. In these instructions, we have put together everything that you need to know for your safety. You will acquire knowledge and know-how. Read and follow the operating instructions before assembling and putting the appliance into use.

In particular, read the safety instructions. Only use the appliance as described in these instructions.

Non-compliance with the instructions may result in explosions and fires!

Keep these instructions safe for reading later on. When passing this appliance on, please enclose these instructions.

Symbols Used in these Operating Instructions

Important instructions for your safety are specially marked. In order to avoid accidents and damage to the appliance, make sure you follow these instructions:

⚠ WARNING:
Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

⚠ CAUTION:
Indicates potential dangers for the device or other objects.

NOTE:
Highlights tips and information for you.

Intended Purpose

The gas barbecue should only be used for outdoor barbecues.

⚠ WARNING: Note for children and persons with limited capacities

This appliance is **not** intended for use by children or persons with limited capacities. It should only be used by persons who are in a position to use the appliance safely.

General Hazards

⚠ WARNING:
The gas barbecue has sharp edges which you could cut yourself on. When assembling, servicing and cleaning, wear protective gloves.

Unpacking the Device

⚠ WARNING:
- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.
- Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

Connecting the Gas System

⚠ WARNING: RISK OF FIRE AND EXPLOSION
- The gas barbecue should only be operated with a low pressure regulator. The enclosed pressure regulator has been correctly set in the factory for operation with liquid petroleum gas (LPG). In addition, read and follow the separate assembly and usage instructions which accompany the pressure regulator.
- If necessary, the gas hose has to be exchanged if there are corresponding national requirements.
- Make sure that there are no sources of naked flames (or similar) in the vicinity when you change the gas cylinder.
- When buying or renting the gas cylinder, let the store advise you.
- The appliance must be connected in the way that is described in these instructions.
- Make sure that the gas hose is not buckled or worn.
- After assembling the gas system, check all of the connections for tightness with a standard leak detection spray or soapy water. It is strictly prohibited to test the seal with a naked flame!

ENGLISH

Operating the Gas Barbecue

⚠ WARNING: RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- Do not smoke when handling the gas system. Do not place the gas cylinder in the vicinity of a naked flame.
- Only use the gas barbecue outdoors. Make sure that the gas barbecue is protected from the wind.
- Protect the barbecue from rain, moisture, water splashes, etc.
- Place the gas barbecue on a level, stable and fireproof surface.
- Protect the gas cylinder from direct sunlight.
- Before operating the appliance, always check the hose and the pressure regulator for cracks and damage.
- Do not operate the gas barbecue if the pressure regulator, hose or gas cylinder are defective or if they are not sealed.
- Insects often build nests in the pipes of the burner. Before operating the burner, always check it for foreign objects. Remove foreign objects with a brush (bottle brush, pipe cleaner).
- Do **not** ignite the gas flame with a naked flame. To ignite, use the electrical ignition that is installed in the appliance.
- In order to protect against gas that flows out by accident, the cylinder valve on the gas cylinder should only be opened when the gas barbecue is operational. After you shut off the barbecue grill, always make sure that you shut the cylinder valve.
- Make sure there is clearance of at least 1 m around the rear and side walls of the appliances.
- Whilst operating the appliance, make sure that you maintain a safe distance from combustible and heat sensitive materials. The distance should not be less than 3 m.
- Make sure that there are no objects or parts of the building above the gas barbecue.
- During operation, the surfaces of the gas barbecue are very hot. Warn people who are standing around and keep well away from children.
- During operation, do not leave the gas barbecue unattended.
- In the case of a fault, shut the valve of the gas cylinder.
- Before changing the position of the barbecue it must be switched off, the valve of the gas cylinder must be shut and the gas cylinder must be removed from the bottom part of the barbecue in order to protect the pressure regulator and the hose.

Servicing the Gas Barbecue

⚠ WARNING: RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- Repairs and servicing of the gas system should only be carried out by authorised experts. Do not carry out any changes to the gas barbecue or the pressure regulator.
- Replace the pressure regulator after at least 2 years and the hose after 5 years, even if there are no visible external signs of damage. Make sure that the pressure regulator is approved for the gas that is used and is set to the correct output pressure (see Technical data). A new hose should not be longer than 1.5 m.
- Together with oil, gas forms an explosive mixture. Never attempt to free stiff valves and control knobs with oil or penetrating oil.

Action when Fighting Fires

- Move persons who are standing around to a safe place! If possible, close the valve of the gas cylinder. Cool the gas cylinder with water. At the same time, ensure your own safety! Spontaneous and explosive re-ignition is possible.
- Only extinguish leaking, burning gas if you cannot stop gas from escaping. All extinguishers can be used.

First Aid Measures

– Measures after inhaling gas

- High concentrations can cause suffocation. Symptoms can include loss of mobility and consciousness. The victim does not realise the suffocation are suffocating. Low concentrations can result in dizziness, headaches, nausea and coordination problems.
- Bring the patient into the open air. Inform a doctor or the emergency services. In the event that the patient stops breathed, perform artificial respiration.

– Measures following major burns or scalding

- There is a risk of hypothermia and shock. Call the emergency services straight away!
- Extinguish any burning clothing with water straight away or smother the flames with a thick blanket.
- In the case of scalding: Remove clothing straight away.
- In the case of burns: Keep clothing on the body.
- Cool with cold water for at least 15 minutes until the pain eases.
- Cover the affected area with a sterile Metalline bandage (for burns). Apply the side coated with Metalline to the wounded skin and loosely fix with a gauze bandage or a triangular cloth.
- Do **not** use household remedies such as ointments, powder, oils, disinfectants etc.!

– Measures following minor burns or scalding

- In the case of scalding: Remove clothing straight away.
- In the case of burns: Only remove clothing if it is not sticking.
- Cool with cold water for at least 15 minutes until the pain eases.
- In the case of small burns or scalding without any formation of a blister, allow to heal through exposure to the air. Do not cover with a plaster or bandage.

Instructions Concerning Transportation

⚠ WARNING: RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- Where possible, do not transport the gas cylinder in vehicles where the storage area is not separated from the driver's cab. The driver must be aware of the possible dangers associated with the load and he must know what to do in the event of an accident or emergency.
- Transport the gas cylinder standing upright and secure the gas cylinder from falling over or sliding.
- Make sure that the valve of the gas cylinder is closed and has a good seal.

Storage Notes

⚠ WARNING: RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- If the appliance is not being used, the gas cylinder must be disconnected from the appliance.
- Keep the gas cylinder out of the reach of children.
- Keep the gas cylinder away from oxidising gases and other materials that help fires.
- The liquid gas that escapes is heavier than air and it sinks to the ground. Do not store the gas cylinder indoors under ground level (e.g. basement, shaft, underground garage etc.) or in non-ventilated areas where escaping gas could collect.
- Protect the gas cylinder from direct solar radiation and other sources of heat.
- If the temperature is less than 50 °C, store the gas cylinder in a place that is well-ventilated, shady and protected against weathering.
- Store the gas cylinder so that it is standing and secured from falling over.

⚠ WARNING: RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- Empty gas cylinders always contain a residual quantity of liquid gas. Follow the storage instructions, even for empty gas cylinders.

Intended Use

This device is intended for

- for grilling (barbecues) and baking toppings of solid foods.

It is designed exclusively for this purpose and may only be used therefore.

It may only be used in the manner described in this instruction manual.

The appliance may not be used for commercial purposes.

Any other use is considered not as intended and may lead to damage to property or even personal injury.

The manufacturer assumes no liability for damage resulting from use other than the intended purpose.

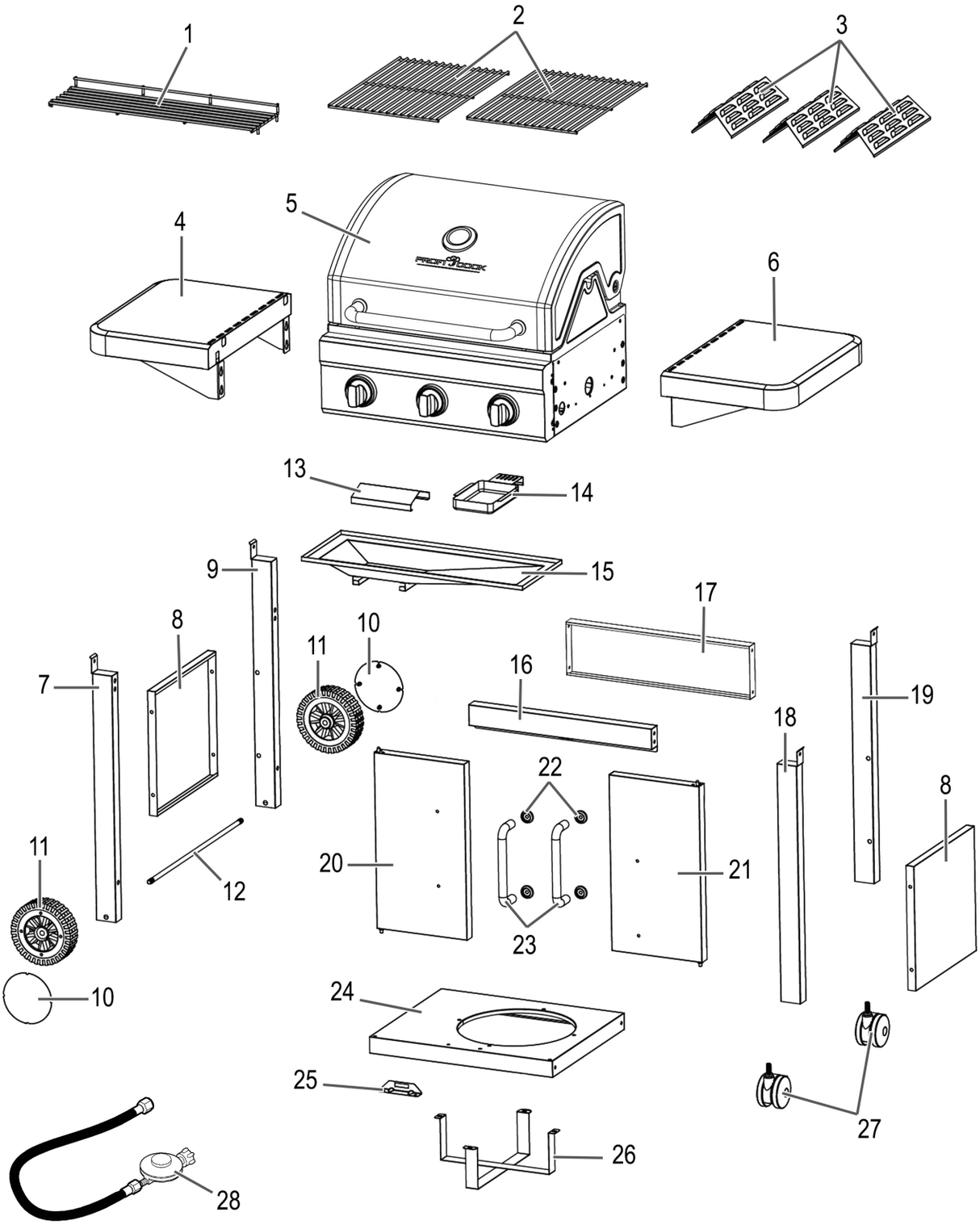
Technical Data

Model:	PC-GG 1179
Total absorbed heat all categories of gas:	9.3 kW (677 g/h) The grill burner is rated with 3.1 kW.
Gas category:	I3B/P(50)
Gas type:	Butane, propane or mixtures thereof
Gas pressure:	50 mbar
Gas jet:	Barbecue burner: 0.75 mm CE 0063-18
Maximum hose length:	150 cm
Identification number:	0063CS7068
Target countries:	AT, DE, CZ and CH

Note on Policy Compliance

Hereby the manufacturer declares that the appliance PC-GG 1180 is in compliance with the essential requirements of European Regulation EU / 2016 / 426 for gas appliances.

Summary



ENGLISH

List of Pieces

Item	Description	pc.
1	Storage rack for barbecue food	1
2	Barbecue grille	2
3	Flame cover	3
4	Side tray, left	1
5	Top section / Grill housing	1
6	Side tray, right	1
7	Front leg, left	1
8	Side plate	2
9	Rear leg, left	1
10	Hub cap	2
11	Wheel	2
12	Axle	1
13	Heat shield	1
14	Grease collection tray	1
15	Grease chute	1
16	Front traverse	1

Item	Description	pc.
17	Rear traverse	1
18	Front leg, right	1
19	Rear leg, right	1
20	Door, left	1
21	Door, right	1
22	Door handle	4
23	Door handle	2
24	Baseplate	1
25	Door stop	1
26	Support	2
27	Castor	2
28	Pressure regulator	1
A	Screw M6×12	40
B	Screw M4×12	2
C	Nut M10	2

Assembling the Grill

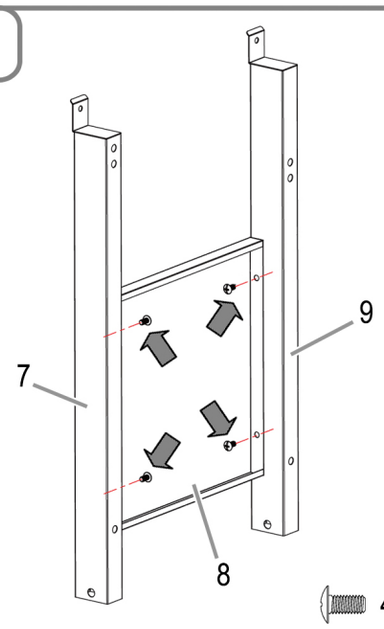
To assemble the barbecue, you will need:

- 2 persons
- Protective gloves
- If necessary, put a blanket downbase
- SW 17 screw wrench
- PH2 screw driver

Beforehand, remove the protective film that is attached to the surfaces.

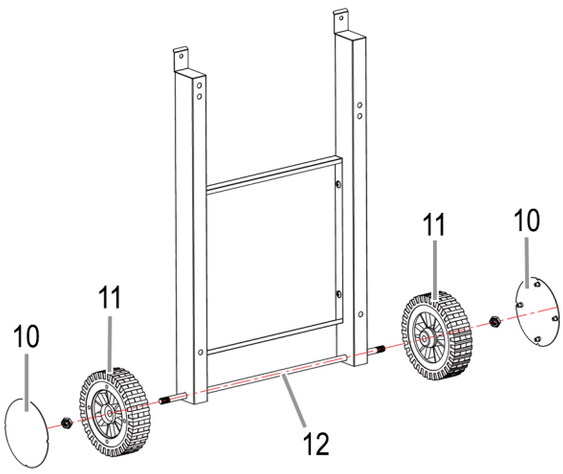
When assembling, familiarise yourself with the list of parts and the illustrated assembly instructions:

1



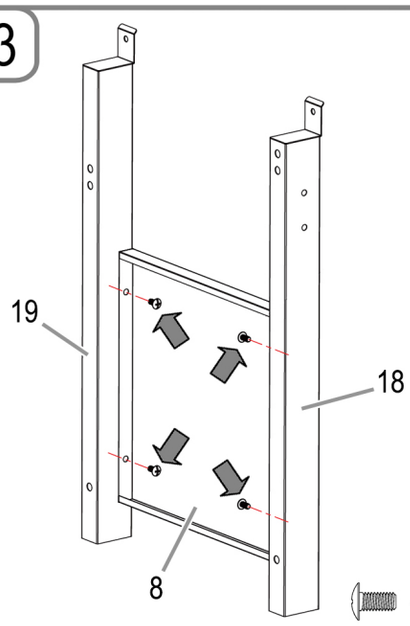
4×A (M6*12)

2



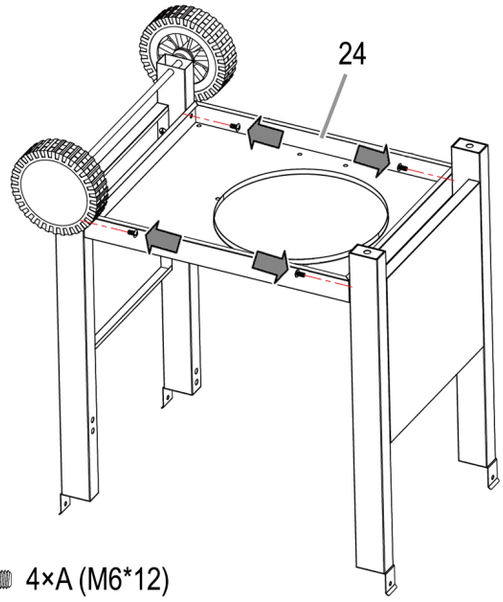
2×C (M10)

3



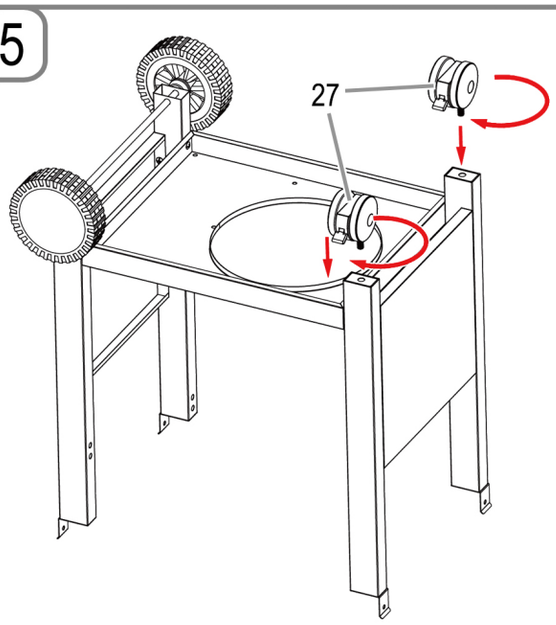
4×A (M6*12)

4

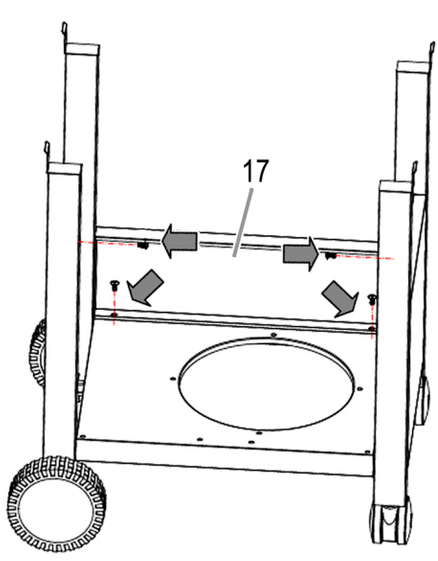


4×A (M6*12)

5

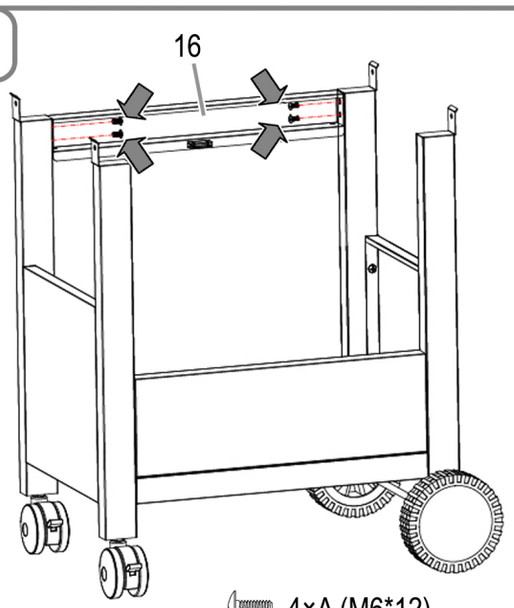


6



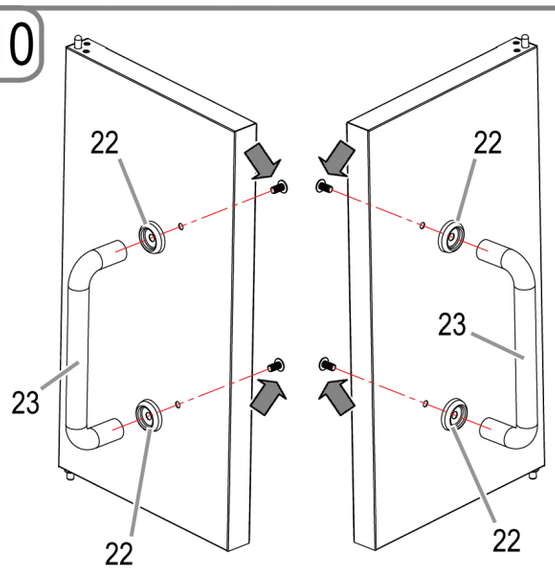
4×A (M6*12)

7



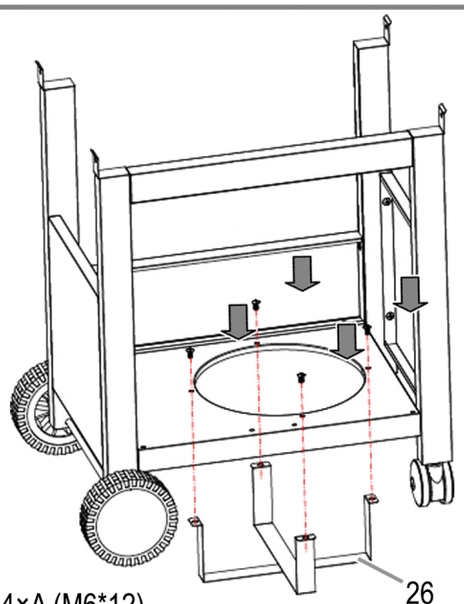
4×A (M6*12)

10



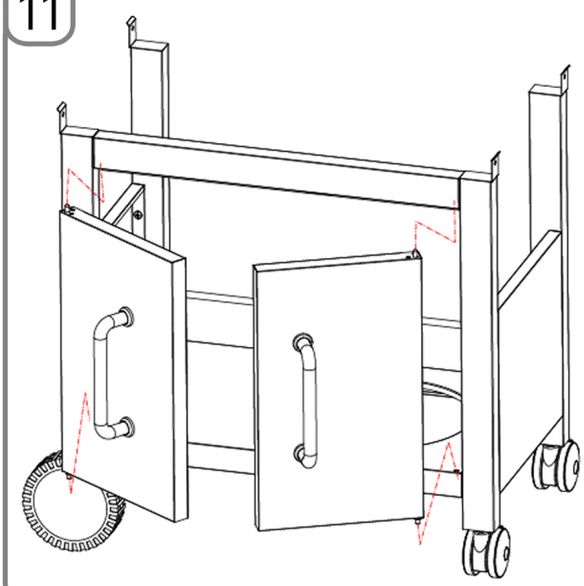
4×A (M6*12)

8

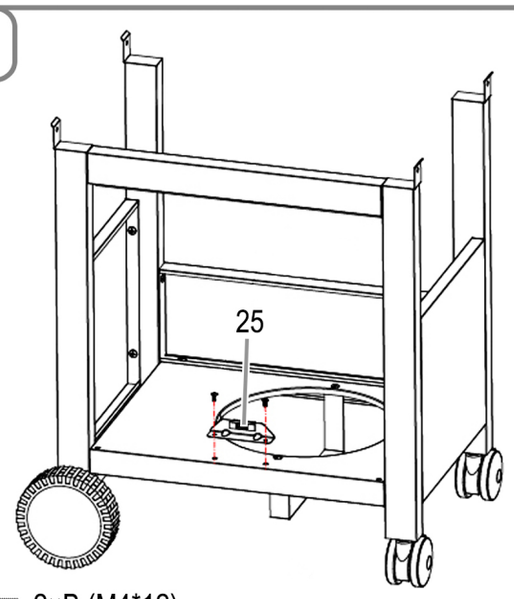


4×A (M6*12)

11

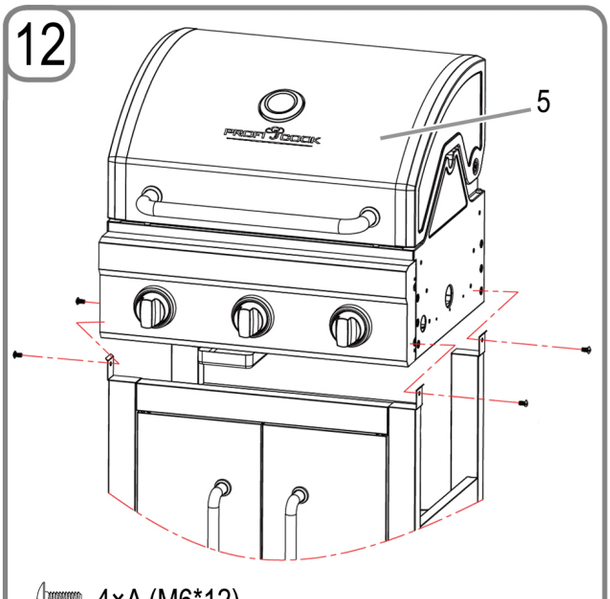


9



2×B (M4*12)

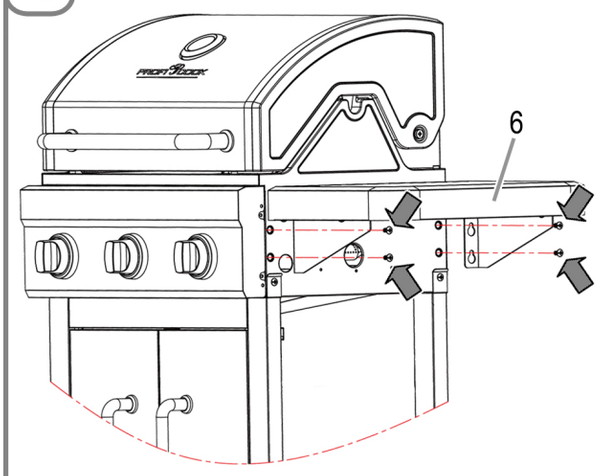
12



4×A (M6*12)

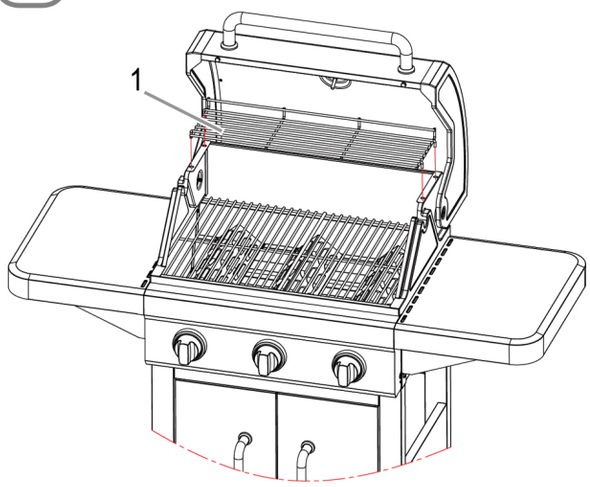
ENGLISH

13

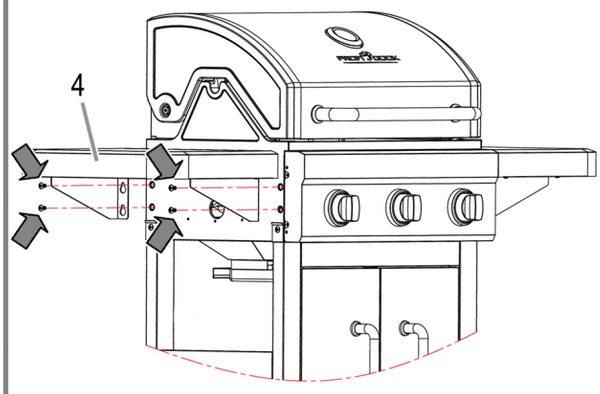


4×A (M6*12)

16

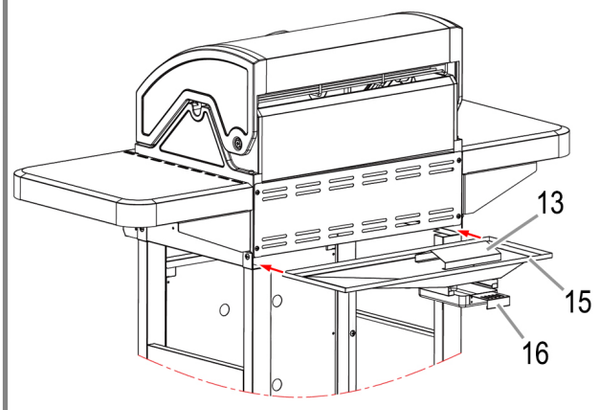


14

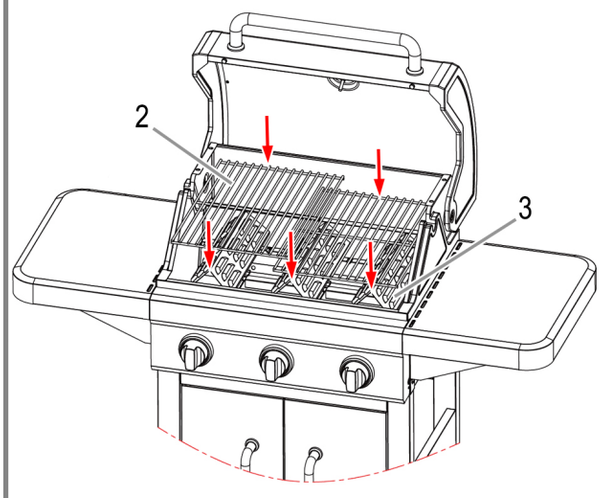


4×A (M6*12)

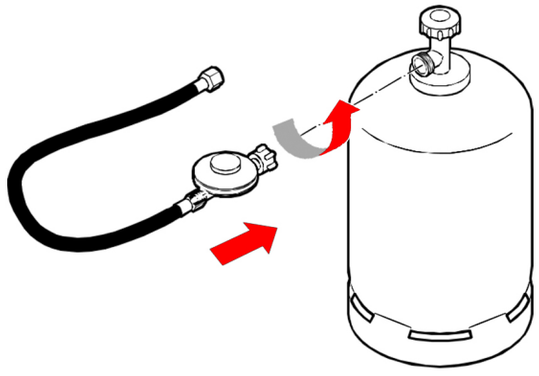
17



15



18



ENGLISH

Gas Connection

General Information

The barbecue can be operated with gas cylinders weighing between 5 kg and 11 kg. Low pressure butane, propane and LPG gas mixtures are approved.

Your barbecue works best with propane gas and LPG mixtures. Butane can be used, on account of the power rating of the appliance, the gas cylinder may however freeze. As a result of this, the gas pressure drops and your barbecue does not provide full power.

Use a regulator which is certified in accordance with DIN EN 16129.

NOTE:

For information concerning the correct regulator for gas cylinders, please consult your LPG dealer.

Regulator and Hose

These parts are supplied with the barbecue. You can obtain spare parts from your dealer or an approved LPG supplier. Only use hoses and regulators at the pressure stated above which are approved for LPG.

Normally, the service life of a regulator is 2 years. It is recommended that the regulator is replaced within 2 years of the production date.

WARNING:

- The hose that is used must correspond to statutory regulations.
- The use of unsuitable hoses and incorrect regulators is dangerous.
- Before operation, make sure that you use the correct parts.

Connecting the Gas Cylinder

A connection is established via a flexible hose and the correct low pressure regulator. The low pressure regulator should be fitted onto the gas cylinder.

1. Remove the protective cap and the thread protector on the gas cylinder.
2. Select a suitable wrench and tighten the coupling nut (attention: left thread) of the low pressure regulator on the gas cylinder hand-tight.
3. Select a suitable wrench and tighten the coupling nut (attention: left thread) of the hose on the low pressure regulator hand-tight.

Connecting the Appliance

Spider's webs and insects can block the burner or pipe. Before connecting, make sure that the burner and the burner ports are clean.

You will find the gas connection on the left hand side of the appliance level with the adjustment knobs.

- Select a suitable wrench and tighten the coupling nut (attention: left thread) of the hose on the barbecue.

The screw connections of the hose must be securely connected to the appliance and the low pressure regulator.

Finding Areas with a Bad Seal

CAUTION: Before use, check to make sure there are no areas with a bad seal.

- Never look for sections with a bad seal using a naked flame.
- Use a leak detection spray or soapy water.

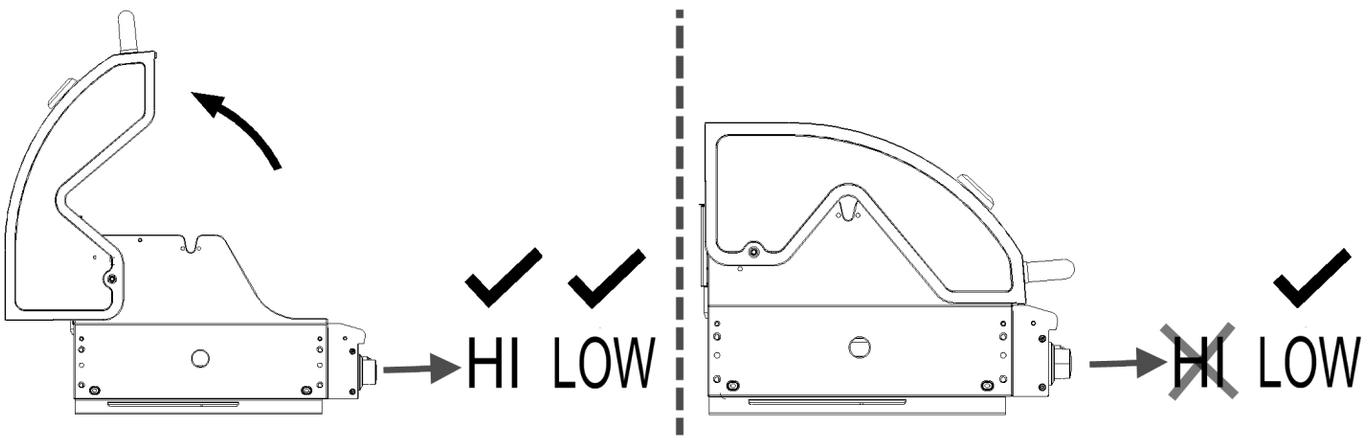
Sections with a bad seal soon become apparent in soapy water. You will need approx. 50 ml (mix ratio 1:3).

1. Make sure that all adjustment knobs are in the 12 o'clock position (**OFF**).
2. Once you have connected all components as described above, turn the gas on.
3. Spread the soapy water on the hose and all connections. If bubbles appear at a particular point, the section has a bad seal and it must be repaired before use.
4. Repeat the test after the repair.
5. After the test, shut the valve on the gas cylinder.

If you find a section with a bad seal that you cannot repair, refer the problem to a gas technician.

Operating the Gas Barbecue

CAUTION: If the hood is closed, only barbecue at a low setting!



NOTE: When using for the first time

Before preparing food for the first time:
Close the lid and let the gas burn at a **LOW** setting for 15 minutes.
The smells from the treated surface are eliminated by the high temperature.

ENGLISH

Installation Site

The barbecue is for outdoor use only. During use, always place the barbecue and the gas cylinder on even, stable ground.

> ⚠ **CAUTION:**
> During operation, the gas cylinder should **not** be placed in the barbecue.

- The appliance should be protected from drafts and dripping water (e. g. rain water).
- Remove combustible materials within a radius of 3 m.
- Make sure there is clearance of at least 1 m around the rear and side walls of the appliances.
- There should not be any obstructions above the barbecue, because of the rising heat.
- In order to not obstruct the ventilation, do not cover the barbecue in any way.

If You Notice the Smell of Gas

1. Close the gas valve on the cylinder.
2. Extinguish naked flames and do not use electrical devices in the vicinity.
3. Ventilate the area.
4. Look for areas with a bad seal (as previously described).
5. If you can still smell gas, refer to your dealer or gas specialist.

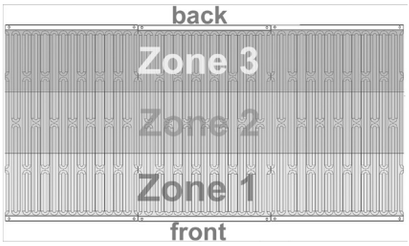
Switching the Gas Barbecue On

1. Before igniting the burner, open the hood of the barbecue.
2. Turn all switches in a clockwise direction to a 12 o'clock position (**OFF**).
3. Connect the gas hose to the gas cylinder and the barbecue.
4. Shut off the gas supply on the gas cylinder.
5. Is the system properly sealed? Check the connections for leaks using soapy water or leak detection spray.
6. > ⚠ **CAUTION: Always start with the left adjusting knob / burner 1!**
   > All other burners are ignited via the ignition channel.

   Press the left adjusting knob and then turn it anticlockwise.
7. You should be able to hear a CLICK noise. The left burner 1 is ignited.
8. Whilst turning the adjustment knob further in the direction **HI**, check whether the flame is burning. Otherwise, repeat the process.
9. If the burner still does not ignite, wait 5 minutes and repeat from step 6 onwards.
10. If the burner does not ignite electrically, contact your gas dealer for the ignition to be repaired.
11. Turn the adjustable knob in order to regulate the heat between **HI** and **LOW**.
12. Ignite the remaining burners from left to right, by repeating steps 6 to 10. The next burner is ignited by the ignition channel between the burners.
13. In order to switch off the barbecue, close the valve on the gas cylinder.
14. Following this, turn the adjustable knobs to the 12 o'clock position (**OFF**).

Head Distribution on the Grille

As a result of the design of burner, the heat distribution is specified as follows:



Barbecue cooking

Cooking

Keeping warm

Tips for Barbecue Cooking

The gas barbecue is a multifunctional appliance. With the hood closed, you can use your gas barbecue like an oven.

- You don't have to only barbecue meat, fish, vegetables and fruit, you can also cook them.
- With a closed hood, the temperature should not be allowed to get too high. A low temperature results in gentle cooking of the barbecue food.
- Monitor the temperature on the thermometer and if necessary, adjust it.
- The following applies as a rule of thumb: If smoke emerges from a closed hood, the temperature is too high!

ENGLISH

Troubleshooting

Malfunctions are often just caused due to minor problems. Before contacting our customer service, please check the table below:

Problem	Possible Cause	Notes / Solution
The burners cannot be ignited by the ignition system	Gas cylinder is empty	Replace the gas cylinder
	The regulator is damaged	Check or replace the regulator
	The burner is blocked	Clean the burner
	The gas jets or hose is blocked	Clean the jets and the hose
	The electrode wiring is loose or separated from the electrode or ignition	Reconnect the cable
	The electrode or cable is damaged, faulty switch ignition	Replace the electrode and the cable, replace the ignition device
No yellow flame or back coupling (fire in the burner line – hissing or bubbling noise)	Gas cylinder is too small	Use a larger cylinder
	Burner blocked (insect nest?)	Clean the burner
	The gas jets or hose is blocked	Clean the jets and the hose
	Draft	Set the barbecue up in a protected location

Cleaning the Gas Barbecue

⚠ WARNING: HOT SURFACES

Before cleaning, wait until the gas barbecue has cooled down sufficiently.

⚠ WARNING: RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- Before cleaning the gas barbecue, remove the gas cylinder.
- Do not use any flammable detergents.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use any oven cleaners. Oven cleaner attacks painted surfaces.

- **Clean the barbecue after each use!**

NOTE:

If you allow both burners to burn at full power for approx. 15 minutes without food, the residual deposits will be burn away completely.

Exterior Surfaces

- Use mild detergents, caustic soda and hot water.
- Mild abrasive agents can be used for stubborn stains.
- Following this, rinse thoroughly with water.

Interior Surfaces

Does the inner surface of the grill lid look as if paint may flake off? There is burnt-on grease which is flaking.

1. Clean the surface thoroughly with highly concentrated, hot soap suds.
2. Rinse thoroughly with water and allow the lid to dry.

Interior Surface of the Barbecue Tray

1. Remove residue with a brush or a scraper.
2. Using soap suds and a sponge, finish by washing the surface.
3. Rinse thoroughly with water and allow the surface to dry.

Barbecue Grille

- Use mild soap suds.
- Mild abrasive agents can be used for stubborn stains.
- Following this, rinse thoroughly with water.

Cleaning the Burner

1. Turn the adjustable knob to the 12 o'clock position (**OFF**).
2. Disconnect the gas cylinder.
3. Remove the grille.
4. Clean the burner with a soft brush or compressed air, and wipe down with a cloth.
5. Clean clogged ports with a pipe brush or a rigid wire.
6. Check the burner for damage (cracks or holes). In the case of damage, refer to your service team or your gas technician.

Servicing

Your gas barbecue should be serviced annually by a technician.

Maintenance and Protection of Stainless Steel and Enamel Surfaces

Your gas barbecue requires regular care in order to ensure that it keeps looking good.

Contrary to popular perception, stainless steel is neither rust resistant nor maintenance-free. Even high-quality stainless steel has to be regularly cleaned. This prevents rust and other forms of corrosion.

Even brushed stainless steel, which is very popular nowadays, is susceptible to corrosion without the right care. The medium-hard stainless steel that has been built into your barbecue requires cleaning and protection. This will ensure that you enjoy your barbecue for many years to come.

After assembling the barbecue, we recommend protecting it using olive oil. Spread it in a thin layer on the accessible stainless steel surfaces with a clean cloth. Following this, polish it and remove oil residue with a clean cloth.

The tried and tested method of protection is not just suitable for use with food, it also helps the cleaning process and the removal of fingerprints. If repeated regularly, this procedure will save you the unpleasant job of removing stubborn dirt.

Use of Protective Covers

If the barbecue is not used for a long time, it is a good idea to use protective covers. These are also recommended as soon as the barbecue has been cleaned and dried out well.

When selecting the protective cover, make sure it allows air to pass through.

Residual moisture and condensation can generate damaging, moist air under the cover. If left for a long period, this moist air leads to corrosion, even in the case of good quality steels.

Enamelled Surfaces

Enamel is an excellent surface coating but it breaks easily. As such, handle enamelled parts carefully.

- Remove dust or dirt by hand in a rinsing bath.
- Be careful not to scratch enamelled surfaces.
- **Never** use oven cleaner for your gas barbecue. Oven cleaners attack the painted surfaces of your barbecue. This damages the paintwork.

Storing the Gas Barbecue

- If the barbecue is clean and dry, you can protect it with a blanket.
- Store the barbecue in a frost-free, dry room.
- Shut the valve of the gas cylinder and store it out of the reach of children.
- Concerning storage, also refer to the information in the section entitled "Safety Notes".

Gas Cylinder

– Always handle the gas cylinder with care!

- If the appliance is not in use, shut the gas cylinder and remove the low pressure regulator.
- Close the cylinder and replace the protective cap.
- During operation, the gas cylinder should **not** be in the barbecue!
- Gas cylinders should stand upright outdoors and should be stored out of the reach of children.
- Do not store the cylinder in a basement, as leaking gas can collect on the floor.
- Never store the gas cylinder in places where temperatures can exceed 50 °C.
- Do not place the gas cylinder in the vicinity of a naked flame or other sources of ignition.

Disposal

Packaging

The product packaging mostly consists of reusable materials.

Help protect the environment! Dispose of materials in the relevant recycling containers provided.

Gas Barbecue

At the end of its service life, do not dispose of the gas barbecue with the household waste!

Ask your local authority or a local recycling company about the proper way to dispose of your product.

Tabulka obsahu

Bezpečnostní poznámky 51
Symboly použité v těchto provozních pokynech 51
Účel určení 51
Obecná rizika 51
Rozbalení zařízení 51
Připojení přívodu plynu 51
Obsluha plynového grilu 52
Opravy plynového grilu 52
Akce při hašení požáru 52
Opatření první pomoci 52
Pokyny týkající se transportu 52
Poznámky ke skladování 52
Zamýšlené použití 53
Technické údaje 53
Poznámka o Prohlášení o souladu 53
Souhrn 54
Seznam dílů 55
Montáž grilu 55
Připojení plynu 59
Obecné informace 59
Regulátor a hadice 59
Připojení přívodu plynu 59
Připojení přístroje 59
Jak nalézt plochy se špatným těsněním? 59
Obsluha plynového grilu 59
Místo instalace 60
Jestliže si povšimnete pachu plynu 60
Zapnutí plynového grilu 60
Distribuce tepla na grilu 60
Tipy pro přípravu jídla na grilu 60
Lokalizace a odstraňování poruch 60
Čištění plynového grilu 61
Externí povrchy 61
Vnitřní povrchy 61
Vnitřní povrch tácku grilu 61
Grilovací rošt 61
Čistění hořáku 61
Servis 61
Údržba a ochrana nerezových a smaltovaných povrchů 61
Použití ochranných krytů 61
Smaltované povrchy 61
Uložení plynového grilu 61
Plynová bomba 61
Likvidace 61
Obal 61
Plynový gril 61

Bezpečnostní poznámky

Zakoupili jste si bezpečný výrobek. Nicméně zákazník se podílí na odpovědnosti za správné nastavení grilu, za jeho obsluhu i údržbu.

Různé části bezpečnostního vybavení vás ochrání před nebezpečím a zraněním. V těchto pokynech jsme uvedli souhrn všeho, co potřebujete znát o své bezpečnosti. Díky tomu nabudete znalosti a know-how. Přečtěte si a dodržujte provozní pokyny dříve než začnete s montáží a uvedením přístroje do provozu.

Konkrétně si přečtěte bezpečnostní pokyny. Používejte pouze přístroj způsobem popsaným v těchto pokynech.

Nedodržení pokynů může vést k výbuchu a požáru!

Tyto pokyny uložte bezpečně tak, abyste si je mohli přečíst i později. Při prodeji tohoto přístroje třetí straně, prosím přiložte i tyto pokyny.

Symboly použité v těchto provozních pokynech

Důležité pokyny pro vaši bezpečnost jsou zvýrazněny. Abyste předešli úrazu a poškození přístroje, ujistěte se, že dodržujete tyto pokyny:

⚠ VÝSTRAHA:
Varuje o nebezpečí vašemu zdraví a indikuje potenciální nebezpečí zranění.

⚠ POZOR:
Indikuje potenciální nebezpečí pro zařízení nebo jiné předměty.

UPOZORNĚNÍ:
Zvýrazňuje pro vás tipy a informace.

Účel určení

Plynový gril by se měl využívat pouze pro grilování venku.

⚠ VÝSTRAHA: Poznámka pro děti a osoby se sníženou schopností

Tento přístroj **není** určen pro použití dětmi a hendikepovanými osobami. Měly by ho používat pouze osoby, které mohou přístroj používat bezpečným způsobem.

Obecná rizika

⚠ VÝSTRAHA:
Plynový gril má ostré okraje, o které byste se mohli pořezat. Při montáži, opravě a čištění si navlečte ochranné rukavice.

Rozbalení zařízení

⚠ VÝSTRAHA:
- Pro zajištění bezpečnosti vašich dětí skladujte veškeré části obalu (plastové sáčky, polystyrénové díly atd.) mimo dosah dětí.
- Nedovolte, aby si malé děti hrály s fóliemi. Hrozí jim **nebezpečí udušení!**

Připojení přívodu plynu

⚠ VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A VÝBUCHU
- Plynový gril lze provozovat pouze s nízkotlakým regulátorem. Přiložený regulátor tlaku byl správně nastaven ve výrobě pro činnost se zkapalněným plynem (LPG). Navíc si přečtěte a dodržujte samostatný návod k obsluze, který je dodáván s regulátorem tlaku.
- Je-li to nezbytné, plynová hadice musí být vyměřena, pokud existují příslušné požadavky podle národní legislativy v místě použití.
- Ujistěte se, že v sousedství nejsou žádné zdroje otevřeného plamene (nebo podobně), když vyměňujete plynovou bombu.
- Při koupi nebo výměně plynové bomby si nechejte poradit u odborníka.
- Přístroj musí být připojen způsobem, který je popsán v těchto pokynech.
- Ujistěte se, že hadice přívodu plynu není zlomená nebo opotřebená.
- Po montáži plynového přívodu zkontrolujte všechny spoje, zda jsou dotažené pomocí standardního spreje detekujícího únik plynu nebo mýdlovou pěnou. Je přísně zakázáno testovat těsnost otevřeným plamenem!

Obsluha plynového grilu

⚠ VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A VÝBUCHU

- Když manipulujete s plynovým grilem, nekuřte. Plynový gril neumisťujte do blízkosti otevřeného ohně.
- Používejte plynový gril pouze venku. Ujistěte se, že je plynový gril chráněn před větrem.
- Chraňte gril před deštěm, vlhkem a stříkáním vody, atd.
- Plynový gril umístěte na rovný, stabilní a ohnivzdorný povrch.
- Plynovou bombu chraňte před přímým slunečním svitem.
- Před zapnutím přístroje vždy zkontrolujte hadici a tlakový regulátor, zda nejsou prasknuté či poškozené.
- Jsou-li plynový gril, tlakový regulátor, hadice nebo plynová bomba vadné nebo pokud netěsní, nepoužívejte plynový gril.
- Hmyz si často staví hnízda v potrubí hořáku. Před zapnutím hořáku vždy zkontrolujte, zda v něm nejsou cizí předměty. Vyjměte cizí předměty kartáčem (kartáč na láhve, čistič potrubí).
- Plamen grilu **nezapalujte** otevřeným ohněm. Použijte k zapalování elektrický zapalovač, který je instalován na přístroji.
- Abyste se chránili před náhodným únikem plynu do okolí, ventil na plynové bombě otevírejte pouze tehdy, když plynový gril používáte. Po vypnutí plynového grilu se vždy ujistěte, zda jste uzavřeli plynový ventil na bombě.
- Ujistěte se, že je kolem grilu prostor alespoň 1 m za zadní a bočními stěnami přístroje.
- Při provozování přístroje se ujistěte, že je gril v dostatečné vzdálenosti od hořlavých a teplotně citlivých materiálů. Vzdálenost by měla být alespoň 3 m.
- Ujistěte se, že nad plynovým grilem nejsou žádné předměty nebo části budovy.
- Během provozu jsou povrchy plynového grilu velmi horké. Upozorněte osoby zdržující se kolem grilu a nedovolte dětem, aby se k němu přiblížily.
- Během provozu nenechte plynový gril bez dozoru.
- V případě poruchy, zavřete ventil plynové bomby.
- Před výměnou polohy grilu se musí tento vypnout, musí se zavřít ventil přívodu plynu a plynovou bombu je nutné vyjmout ze spodní části grilu, abyste ochránili tlakový regulátor a hadici.

Opravy plynového grilu

⚠ VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A VÝBUCHU

- Opravy a servis plynového systému smí být prováděny pouze autorizovaným servisem. Neprovádějte jakékoli změny plynového grilu nebo tlakového regulátoru.
- Tlakový regulátor vyměňte každé dva roky a hadice po pěti letech, i když na nich nejsou žádné viditelné znaky poškození. Ujistěte se, že je tlakový regulátor schválen pro plyn, který používáte a nastaven na správný výstupní tlak (viz. Technická data). Nová hadice by neměla být delší než 1,5 m.
- Plyn společně s olejem vytváří výbušnou směs. Nikdy nezkoušejte uvolnit zaseknuté ventily nebo ovládací knoflíky olejem nebo penetrací olejem.

Akce při hašení požáru

- Odveďte osoby stojící kolem na bezpečné místo! Je-li to možné, zavřete ventil plynové bomby. Ochlaďte plynovou bombu vodou. Současně zajistěte svou vlastní bezpečnost! Je možné, že se objeví spontánní a explozivní znovuvzplanutí.
- Haste pouze unikající hořící plyn, jestliže nemůžete zabránit v jeho úniku. Lze použít všechny hasicí přístroje.

Opatření první pomoci

– Opatření po nadýchání se plynu

- Vysoké koncentrace mohou způsobit zadušení. Symptomy zahrnují ztrátu mobility a bezvědomí. Oběť nerealizuje, že dušení je dusivé. Nízké koncentrace mohou vést k mdlobám, bolestem hlavy, nucení na zvracení a problémům koordinace.
- Pacienta přineste na čerstvý vzduch. Informujte doktora nebo pohotovost. V případě, že pacient přestane dýchat, proveďte umělé dýchání.

– Opatření pro případ rozsáhlých popálenin nebo opaření

- V těchto případech existuje riziko hypotermie a šoku. Okamžitě volejte pohotovostní službu!
- Uhaste veškeré hořící šatstvo okamžitě vodou nebo doutnající plameny tlustou dekou.
- V případě opaření: Vysvlečte okamžitě šaty postiženému.
- V případě popálení: Nechejte šaty postiženému na těle.
- Ochlaďte studenou vodou alespoň 15 minut dokud neutichne bolest.
- Postižené místo zakryjte sterilním minerálním obvazem s obsahem kovů (na popáleniny). Aplikujte stranou napuštěnou minerálními kovy na postiženou kůži a lehce převažte gázou nebo třícípým šátkem.
- **Nepoužívejte** domácí přípravky jako jsou masti, pudry, oleje, dezinfekční prostředky atd!

– Opatření pro případ menších popálenin nebo opaření

- V případě opaření: Vysvlečte okamžitě šaty postiženému.
- V případě popálení: Šaty odstraňte pouze v případě, že nejsou nalepené na pokožce.
- Ochlaďte studenou vodou alespoň 15 minut dokud neutichne bolest.
- V případě menších popálenin nebo opařenin, kdy se nevytvořila žádná bublina, nechejte hojit na vzduchu. Nezakrývejte náplastí ani obvazem.

Pokyny týkající se transportu

⚠ VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A VÝBUCHU

- Tam, kde je to možné, nepřevážejte plynový gril ve vozidlech, kde nákladní plocha není oddělena od řidičovy kabiny. Řidič si musí být vědom možných nebezpečí spojených s nákladem a musí znát, co dělat v případě nehody nebo stavu nouze.
- Plynovou bombu přepravujte kolmo postavenou a zabezpečte ji před pádem nebo posunem.
- Ujistěte se, že ventil plynové bomby je uzavřen a má dobré těsnění.

Poznámky ke skladování

⚠ VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A VÝBUCHU

- Jestliže přístroj nepoužíváte, plynová bomba musí být od něj odpojena.
- Plynový gril skladujte mimo dosah dětí.
- Plynový gril skladujte mimo dosah oxidačních plynů a dalších materiálů, které podporují hoření.
- Tekutý plyn, který uniká, je těžší než vzduchu a drží se u země. Ne skladujte plynový gril uvnitř pod úrovní země (například ve sklepě, v šachtě, podzemní garáži atd.) nebo v nevětraných prostorách, kde by se unikající plyn mohl hromadit.
- Nevystavujte plynovou bombu slunečnímu záření a jiným zdrojům tepla.
- Je-li teplota nižší jak 50 °C, skladujte plynovou bombu na dobře větraném místě, ve stínu a chráněnou proti povětrnostním vlivům.
- Plynovou bombu skladujte postavenou a zabezpečenou proti převrácení.

⚠ VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A VÝBUCHU

- Prázdná plynová bomba vždy obsahuje zbytkové množství tekutého plynu. Dodržujte pokyny ke skladování i pro prázdné plynové bomby.

Zamýšlené použití

Toto zařízení je určeno pro

- pro grilování (barbecue) a pečení plátků tuhých potravin.

Gril je navržen výhradně pro tyto účely a smí být používán pouze k nim.

Smí být použit pouze způsobem popsaným v tomto Návodu k obsluze.

Přístroj nelze používat pro komerční účely.

Jakékoli jiné využití je považováno za nezamýšlené a může vést k poškození vlastnictví nebo úrazu osob.

Výrobce není zodpovědný za poškození, která jsou důsledkem používání jiného než je zamýšlený účel.

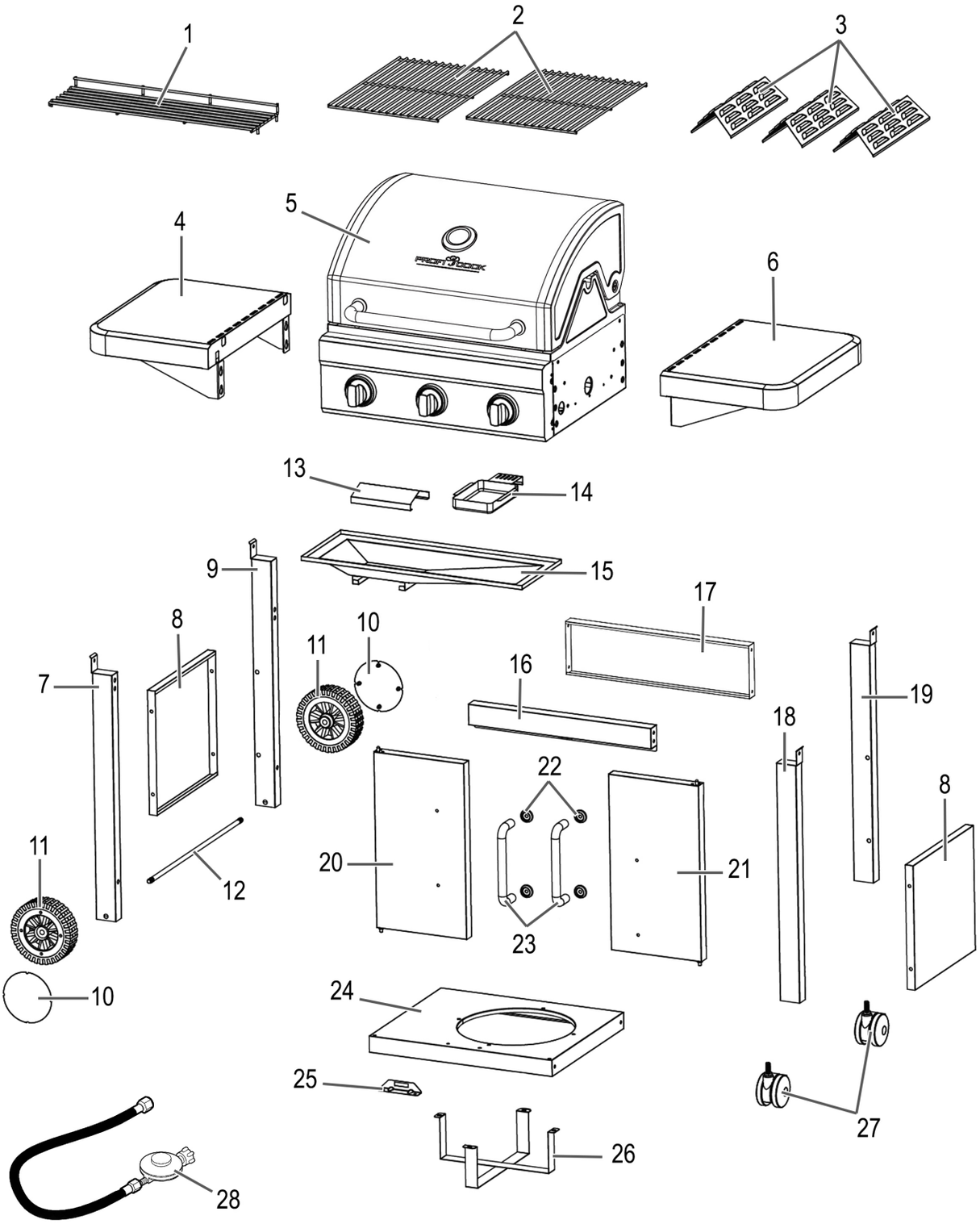
Technické údaje

Model:	PC-GG 1179
Celkové spotřebované teplo všechny kategorie plynu:	9,3 kW (677 g/h) Hořák grilu má výkon 3,1 kW.
Kategorie plynu:	$I_{3B/P(50)}$
Typ plynu:	Butan, propan nebo jejich směs
Tlak plynu:	50 mbar
Plynová tryska:	Hořák grilu: 0,75 mm CE 0063-18
Maximální délka hadice:	150 cm
Identifikační číslo:	0063CS7068
Cílové země:	AT, DE, CZ a CH

Poznámka o Prohlášení o souladu

Tímto výrobce prohlašuje, že spotřebič PC-GG 1180 je v souladu s nezbytnými požadavky Evropské směrnice EU/2016/426 o plynových spotřebičích.

Souhrn


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

Seznam dílů

Položka	Popis	ks.
1	Odkládací držák grilovaného jídla	1
2	Mřížka grilu	2
3	Kryt plamene	3
4	Boční stolík, vlevo	1
5	Horní část / Tělo grilu	1
6	Boční stolek, pravý	1
7	Přední noha, levá	1
8	Boční kryt	2
9	Zadní noha, levá	1
10	Kryt náboje	2
11	Kolečko	2
12	Osa	1
13	Tepelný štít	1
14	Miska na mastnotu	1
15	Sběrná nádoba na tuk	1
16	Přední příčka	1

Položka	Popis		ks.
17	Zadní příčka		1
18	Přední noha, pravá		1
19	Zadní noha, pravá		1
20	Dvířka, levá		1
21	Dvířka, pravá		1
22	Rukojeť dveří		4
23	Madla dvířek		2
24	Základní deska		1
25	Doraz dvířek		1
26	Podpěra		2
27	Kolečko		2
28	Regulátor tlaku		1
A	Šroub M6×12		40
B	Šroub M4×12		2
C	Matice M10		2

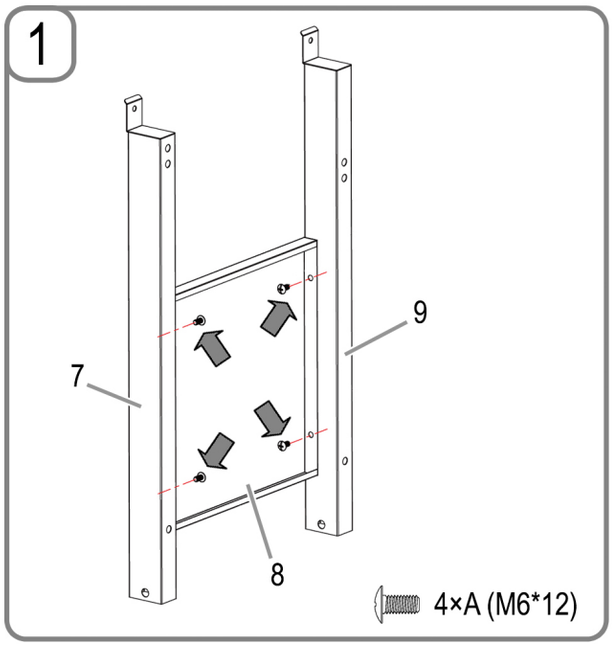
Montáž grilu

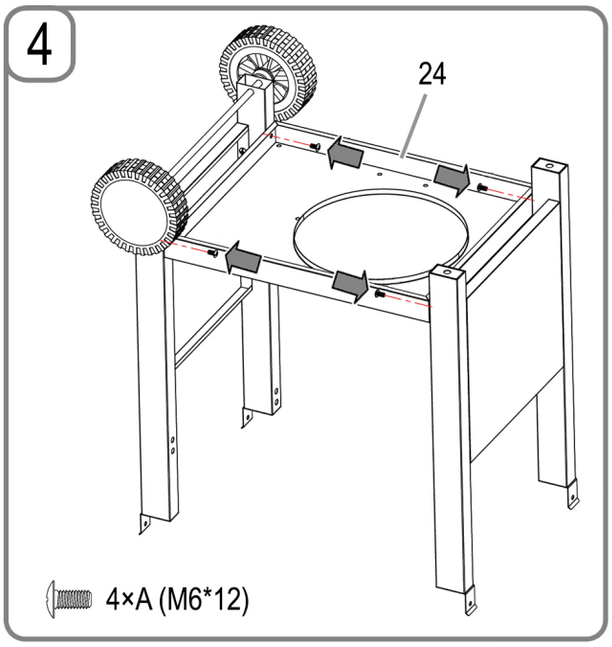
K montáži grilu budete potřebovat:

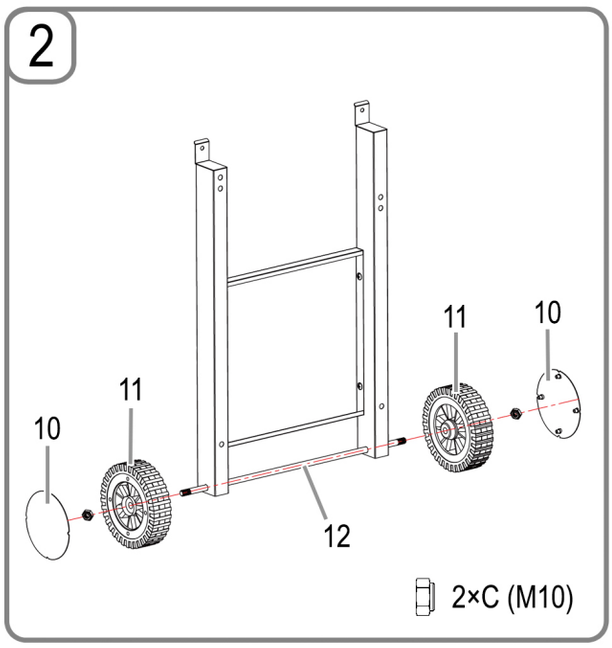
- 2 osoby
- Ochranné rukavice
- Je-li to nezbytné, vložte těsnicí spodní podstavec
- Stranový klíč SW 17
- Šroubovák PH2

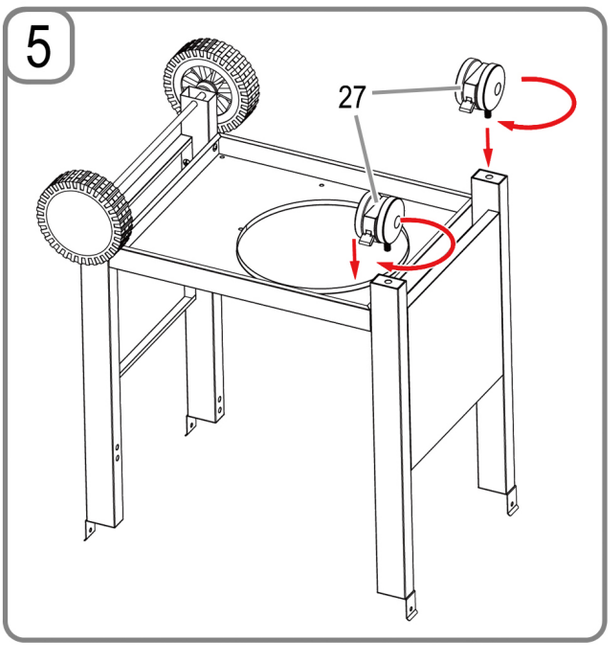
Předem odstraňte ochrannou vrstvu, kterou jsou napuštěné povrchy.

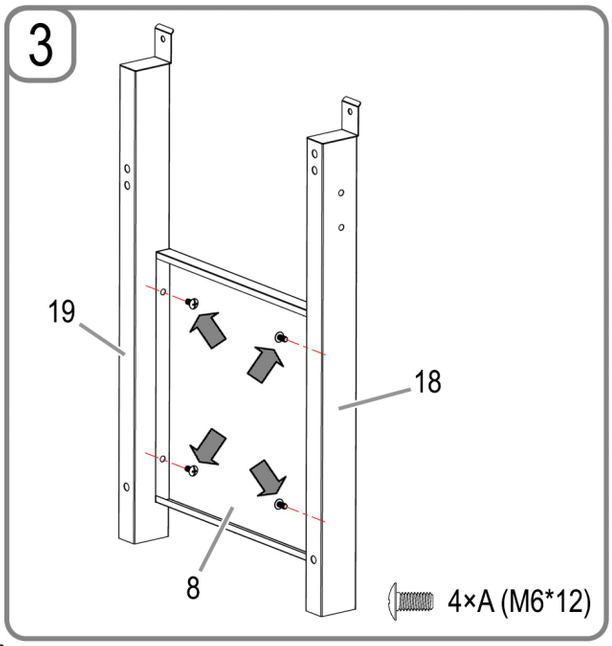
Při montáži si prostudujte seznam dílů a prohlédněte si obrázkový návod k montáži:

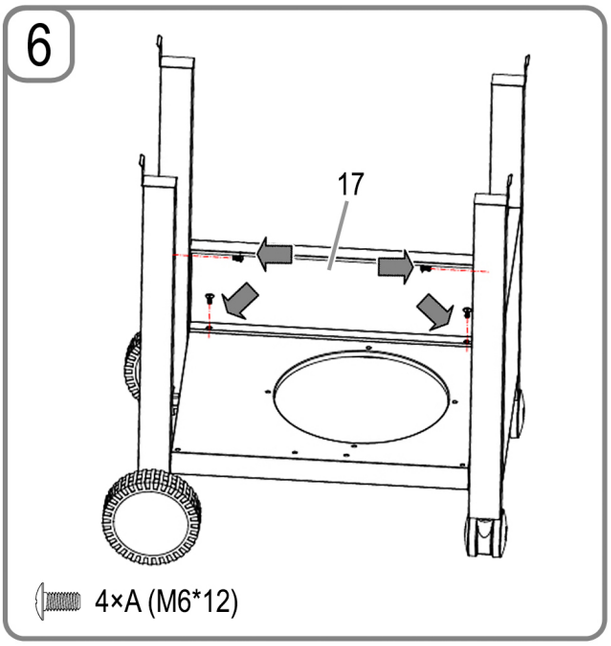

1
7
9
8
4×A (M6*12)


4
24
4×A (M6*12)

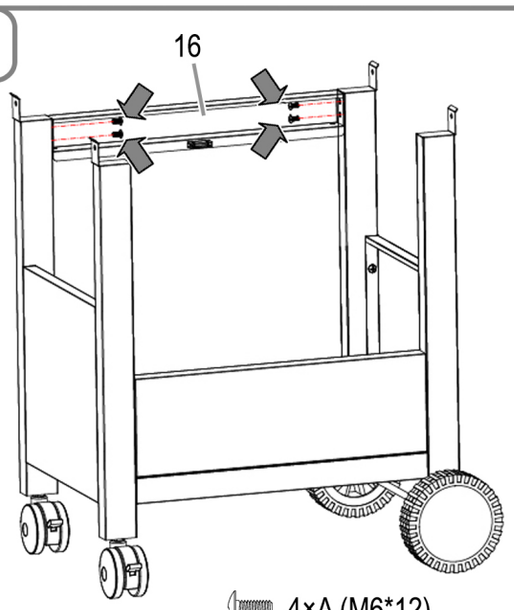

2
11
10
11
10
12
2×C (M10)


5
27


3
19
18
8
4×A (M6*12)

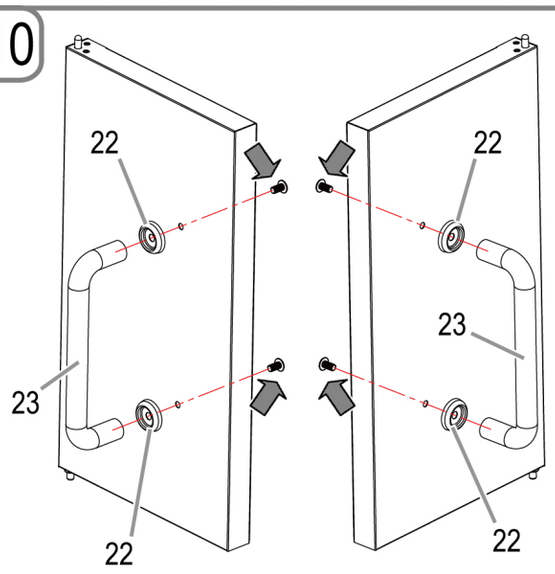

6
17
4×A (M6*12)

7



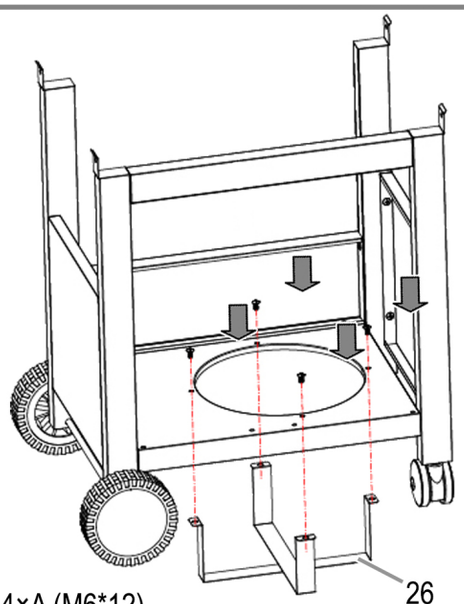
4×A (M6*12)

10



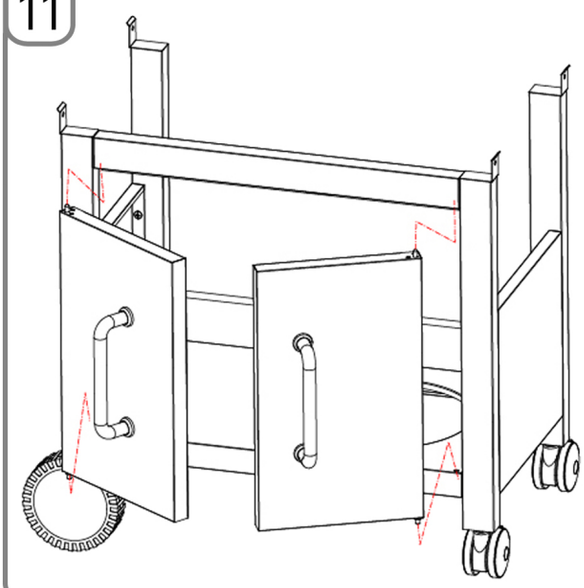
4×A (M6*12)

8

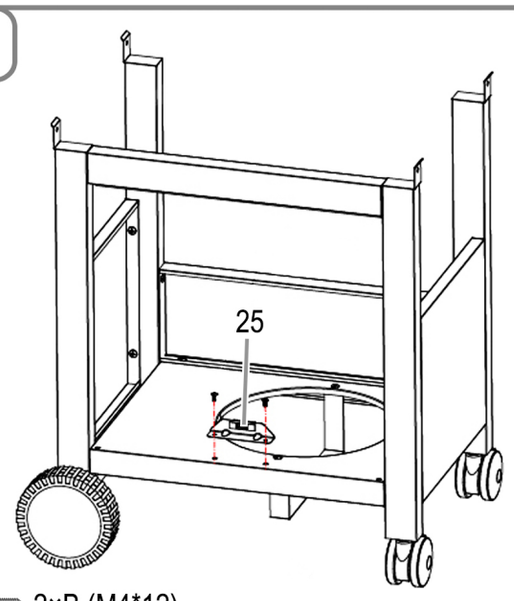


4×A (M6*12)

11

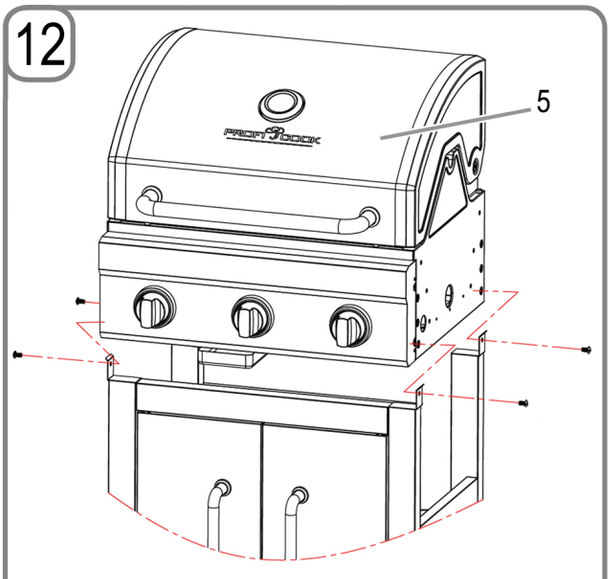


9



2×B (M4*12)

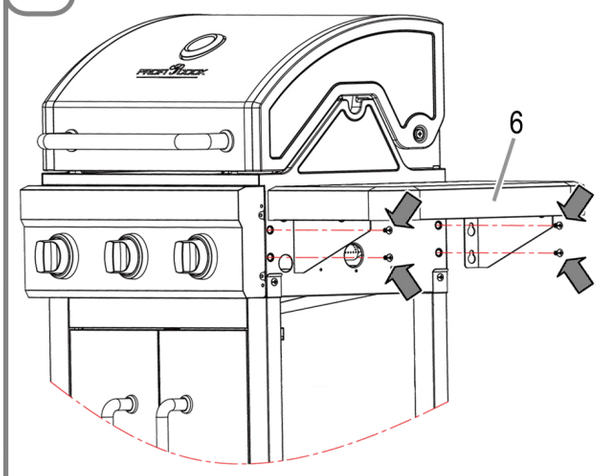
12



4×A (M6*12)

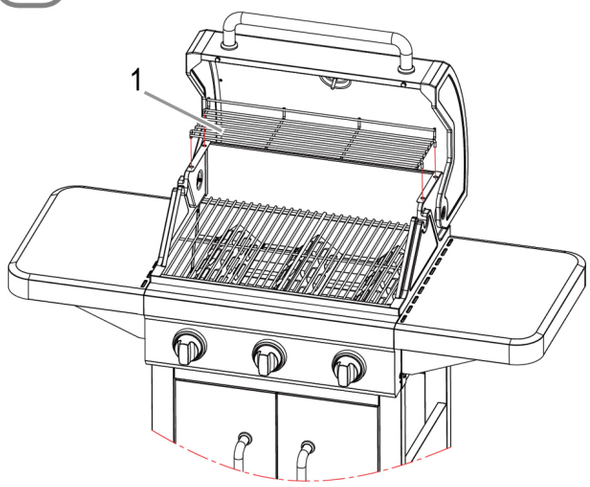
ČESKY

13

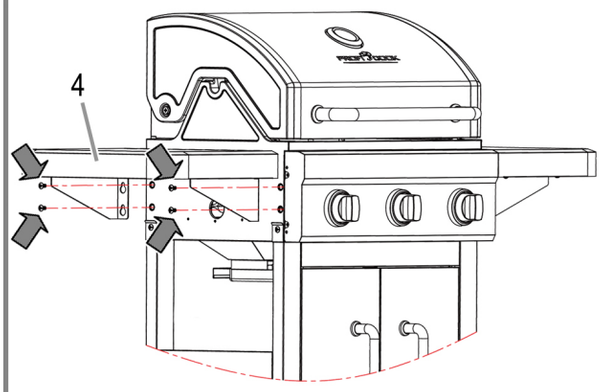


4×A (M6*12)

16

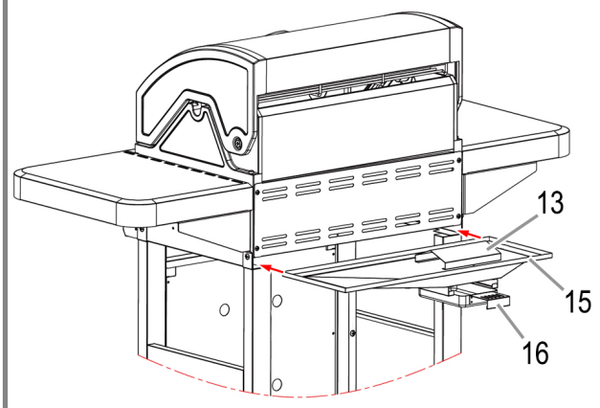


14

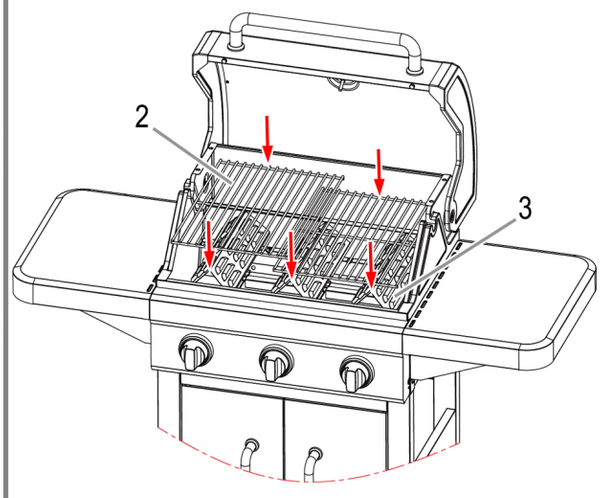


4×A (M6*12)

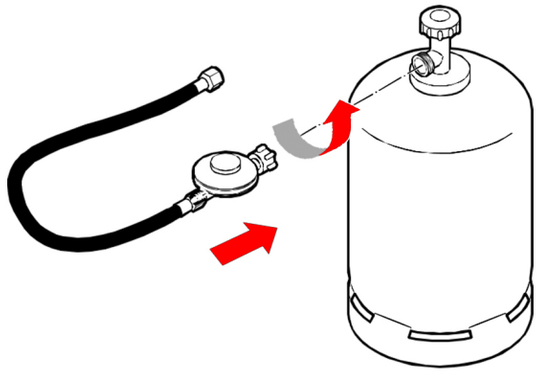
17



15



18



ČESKY

Připojení plynu

Obecné informace

Gril lze provozovat s plynovými bombami o hmotnosti 5 kg až 11 kg. Lze použít nízkotlaký butan, propan a směs plynů LPG.

Váš gril nejlépe funguje na propan a směs LPG. Butan lze použít podle jmenovitého výkonu přístroje, avšak plynová bomba může zamrznout. Díky tomu se tlak plynu sníží a váš gril neposkytuje plný výkon.

Používejte regulátor tlaku, jenž je certifikován podle DIN EN 16129.

UPOZORNĚNÍ:

Pro informace týkající se správného regulátoru pro plynové bomby, prosím kontaktujte dodavatele LPG.

Regulátor a hadice

Tyto díly se dodávají spolu s grilem. Náhradní díly lze zakoupit u vašeho prodejce nebo u autorizovaného prodejce LPG. Používejte pouze hadice a regulátory na tlak uvedený výše, které jsou schváleny pro LPG.

Normální servisní životnost regulátoru je 2 roky. Doporučuje se vyměnit regulátor každé dva roky 2 od data výroby.

⚠ VÝSTRAHA:

- Použitá hadice musí odpovídat zákonným ustanovením.
- Použití nesprávných hadic a nesprávných regulátorů je nebezpečné.
- Před uvedením do provozu se přesvědčte, že používáte správné díly.

Připojení přívodu plynu

Připojení se realizuje prostřednictvím flexibilní hadice a správného nízkotlakého regulátoru. Nízkotlaký regulátor by se měl namontovat na plynovou bombu.

1. Sejměte ochrannou hlavici a chránič závitu na plynové bombě.
2. Vyberte příslušný klíč a dotáhněte lehce připojovací matici (pozor: levý závit) nízkotlakého regulátoru na plynové bombě.
3. Vyberte příslušný klíč a dotáhněte lehce připojovací matici (pozor: levý závit) hadice na nízkotlakém regulátoru.

Připojení přístroje

Pavučiny a hmyz mohou zablokovat hořák nebo potrubí. Před připojením se ujistěte, že hořák a porty hořáku jsou čisté.

Připojení plynu naleznete na levé straně přístroje na úrovni ovládacích knoflíků.

- Vyberte příslušný klíč a dotáhněte připojovací matici (pozor: levý závit) hadice na grilu.

Šroubové spojení hadice musí být bezpečně připojeno k přístroji a nízkotlakému regulátoru.

Jak nalézt plochy se špatným těsněním?

⚠ POZOR: Před použitím se ujistěte, že všechny plochy dobře těsní.

- Nikdy nehledejte netěsnící oblasti pomocí otevřeného ohně.
- Použijte sprej na detekci úniku plynu nebo mýdlovou vodu.

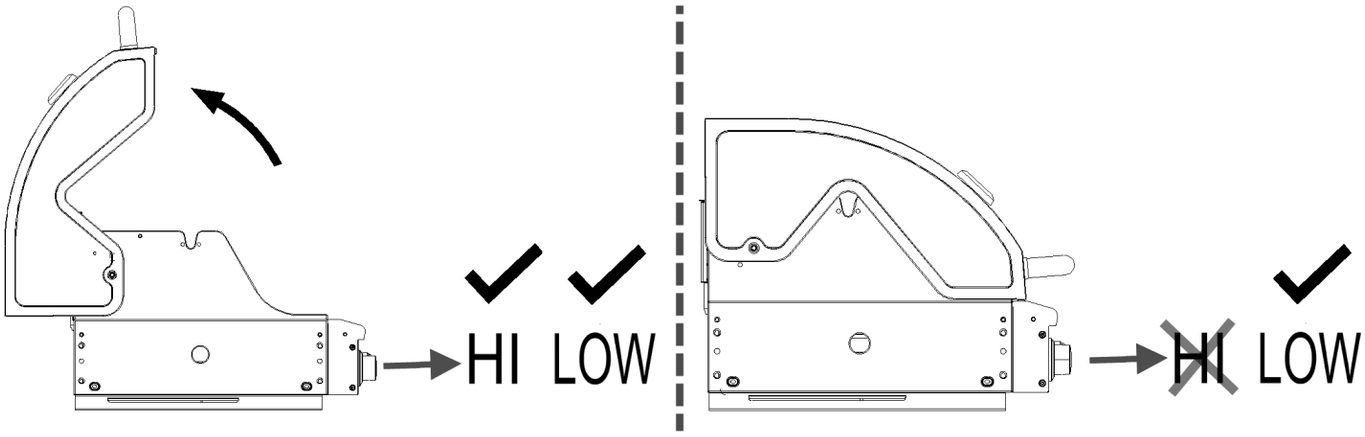
Netěsnící sekce se brzo projeví v mýdlové vodě. Potřebujete asi 50 ml (směs v poměru 1:3).

1. Ujistěte se, že všechny knoflíky jsou v poloze odpovídající 12 hodině (**OFF**).
2. Jakmile jste připojili všechny komponenty podle návodu výše, otevřete přívod plynu.
3. Natřete mýdlovou vodu na hadici a všechny spoje. Jestliže se objeví bublinky na určitých místech, tato místa špatně těsní a je zapotřebí je před použití znovu utěsnit.
4. Opakujte test po opravě.
5. Po testu zavřete ventil na plynové bombě.

Jestliže naleznete sekci, která špatně těsní, kterou nelze opravit, zavolejte k opravě plynaře.

Obsluha plynového grilu

⚠ POZOR: Jestliže je zavřená poklice, grilujte pouze při nízké teplotě!



UPOZORNĚNÍ: Když používáte gril poprvé

Před první přípravou jídla:
Zavřete víko a nechejte plyn hořet na nízké teplotě (**LOW**) po dobu 15 minut.
Tak eliminujete pachy z ošetřeného povrchu vysokou teplotou.

Místo instalace

Gril se používá pouze venku. Během použití vždy umístěte gril a plynovou bombu na rovný stabilní povrch.

⚠ POZOR:

Během provozu by plynová bomba **neměla být** umístěna uvnitř grilu.

- Přístroj by měl být chráněn před průvanem a kapající vodou (např deštěm).
- Odstraňte hořlavé materiály z dosahu 3 m.
- Ujistěte se, že je kolem grilu prostor alespoň 1 m za zadní a bočními stěnami přístroje.
- Nad grilem by neměly být žádné překážky, protože teplo stoupá nahoru.
- Abyste nebránili ventilaci, nezakrývejte gril žádným způsobem.

Jestliže si povšimnete pachu plynu

1. Uzavřete plynový ventil na bombě.
2. Uhaste otevřený plamen a nepoužívejte v blízkosti elektrická zařízení.
3. Vyvětrejte prostor.
4. Vyhledejte oblast, která špatně těsní (způsobem popsaným dříve).
5. Jestliže stále cítíte zápach plynu, obraťte se na prodejce nebo plynaře.

Zapnutí plynového grilu

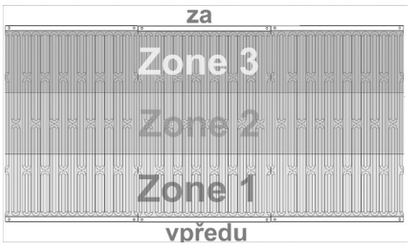
1. Před zapálením hořáku otevřete víko grilu.
2. Ujistěte se, že všechny knoflíky jsou v poloze odpovídající 12 hodině (**OFF**).
3. Připojte plynovou hadici mezi plynovou bombou a grilem.
4. Zavřete přívod plynu na plynové bombě.
5. Zkontrolujte, zda systém těsní. Zkontrolujte připojení, zda neuniká plyn mýdlovou vodou nebo speciál-ním sprejem.
6. **⚠ POZOR: Vždy začněte s levým seřizovacím knoflíkem / hořákem 1!**

   Všechny další hořáky se zapálí prostřednictvím zapalovacího kanálu.

   Stiskněte levý seřizovací knoflík a potom s ním otáčejte proti směru hodinových ručiček.
7. Měli byste slyšet zacvaknutí. Levý hořák 1 je zapálen.
8. Zatímco otáčíte seřizovacím knoflíkem dále ve směru **HI**, zkontrolujte, zda hoří plamen. Jinak proces opakujte.
9. Jestliže hořák ještě nehoří, počkejte 5 minut a opakujte od kroku 6.
10. Jestliže se hořák nezapálí elektrickou jiskrou, kontaktujte prodejce a vyžádejte opravu zapalování.
11. Otáčením seřizovacího knoflíku regulujete tepotu mezi vysokou (**HI**) a nízkou (**LOW**).
12. Zbývající hořáku zapalujte zleva doprava opakováním kroků 6 až 10. Další hořák se zapálí zapa-lovacím kanálem mezi hořáky.
13. Jestliže chcete gril vypnout, zavřete ventil na plynové bombě.
14. Ujistěte se, že všechny knoflíky jsou v poloze odpovídající 12 hodině (**OFF**).

Distribuce tepla na grilu

Jako výsledek designu se distribuce tepla specifikována následujícím způsobem:



Příprava jídla na grilu

Vaření

Udržování teplého jídla

Tipy pro přípravu jídla na grilu

Plynový gril je multifunkční přístroj. Se zavřeným víkem ho lze používat jako troubu.

- Nemusíte maso, ryby, zeleninu a ovoce pouze grilovat, můžete je rovněž uvařit.
- Při zavřeném víku byste neměli používat příliš vysokou teplotu. Při nízké teplotě se jídlo dobře uvaří.
- Monitorujte teplotu na teploměru a je-li to nezbytné, seřiďte ji.
- Platí následující pravidlo palce: Jestliže z víka vychází kouř, teplota je příliš vysoká!

Lokalizace a odstraňování poruch

Poruchy často způsobují pouze maličkosti. Než kontaktujete zákaznické centrum, prosím zkontrolujte tabulku níže:

Problém	Možné příčiny	Poznámky / Řešení
Hořáky nelze zapálit zapalovacím systémem	Plynová bomba je prázdná	Vyměňte plynovou bombu
	Regulátor je poškozen	Zkontrolujte nebo vyměňte regulátor
	Hořák je ucpaný	Vyčistěte hořák
	Plynové trysky nebo hadice jsou ucpané	Vyčistěte trysky a hadici
	Kabel elektrody je volný nebo přerušený od elektrody nebo zapalování	Připojte kabel
	Elektroda nebo kabel jsou poškozené, vadný vypínač zapalování	Vyměňte elektrodu a kabel, vyměňte zapalovací zařízení
Žádný žlutý plamen nebo zpětná vazba (oheň v řadě hořáků – syčivý nebo bublající zvuk)	Plynová bomba je příliš malá	Použijte větší bombu
	Hořák je zablokovaný (hnízdo hmyzu?)	Vyčistěte hořák
	Plynové trysky nebo hadice jsou ucpané	Vyčistěte trysky a hadici
	Průvan	Přemístěte gril na chráněné místo

Čištění plynového grilu

⚠ VÝSTRAHA: HORKÉ POVRCHY

Před čištěním počkejte až plynový gril dostatečně vychladne.

⚠ VÝSTRAHA: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A VÝBUCHU

- Před čištěním plynového grilu vyjměte plynovou bombu.
- Nepoužívejte žádné hořlavé čisticí prostředky.

⚠ POZOR:

- Nepoužívejte drátěné kartáče nebo jiné abrazivní přípravky k čištění.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky na trouby. Čisticí prostředky na trouby poškozují natřené povrchy.

- **Gril očistěte po každém použití!**

UPOZORNĚNÍ:

Jestliže necháte oba hořáky hořet na plný výkon asi 15 minut bez jídla, zbytky se kompletně spálí.

Externí povrchy

- Používejte jemné čisticí prostředky, hydroxid sodný a horkou vodu.
- Jemné abrazivní prostředky lze použít na houževnaté skvrny.
- Poté opláchněte pečlivě vodou.

Vnitřní povrchy

Vypadá vnitřní povrch víka grilu jako by se z něj odlupovala barva? Potom je na něm napečený tuk, který se odlupuje.

1. Vyčistěte povrch pečlivě vysoce koncentrovanými horkými mydlinami.
2. Opláchněte pečlivě vodou a nechejte uschnout.

Vnitřní povrch tácku grilu

1. Zbytky odstraňte kartáčkem nebo drátěnkou.
2. Použitím houbičky a mydlin umyjte povrch.
3. Opláchněte pečlivě vodou a nechejte uschnout.

Grilovací rošt

- Použijte jemný mycí prostředek.
- Jemné abrazivní prostředky lze použít na houževnaté skvrny.
- Poté opláchněte pečlivě vodou.

Čistění hořáku

1. Otočte knoflík do polohy odpovídající 12 hodině (**OFF**).
2. Odpojte plynovou bombu.
3. Sundejte grilovací rošt.
4. Očistěte hořák měkkým kartáčkem nebo stlačeným vzduchem a setřete hadrem.
5. Očistěte ucpané vstupy kartáčkem na potrubí nebo neohebným drátem.
6. Zkontrolujte, zda hořák není poškozen (praskliny nebo otvory). V případě poškození kontaktujte servis nebo plynaře.

Servis

Plynový gril nechejte zkontrolovat každoročně technikem.

Údržba a ochrana nerezových a smaltovaných povrchů

Váš plynový gril vyžaduje pravidelnou péči, aby jeho vzhled zůstal nedotčen.

Navzdory obecnému vnímání není nerezová ocel ani odolná rzi ani bezúdržbová. Dokonce i vysoce kvalitní nerezová ocel musí být pravidelně čištěna. Tím předejdete rzi a jiným formám koroze.

Dokonce i kartáčovaná nerezová ocel, která je v současnosti velmi populární, je náchylná ke korozi bez správné péče. Středně tvrdá nerezová ocel, ze které je postaven váš gril, vyžaduje čištění a ochranu. Tím zajistíte, že se budete těšit ze svého grilu po mnoho let.

Po smontování grilu doporučujeme ochranu olivovým olejem. Naneste tenkou vrstvu na přístupné nerezové povrchy čistým hadříkem. Poté je vyleštěte a odstraňte zbytky oleje čistým hadříkem.

Vyzkoušená a otestovaná metoda ochrany není vhodná pouze pro použití s jídlem, ale pomáhá rovněž procesu čištění odstranění otisků prstů. Je-li opakována pravidelně, tato procedura vám ušetří nepříjemnou práci s odstraňováním houževnatých skvrn.

Použití ochranných krytů

Jestliže gril nepoužíváte dlouhou dobu, je dobré ho přikrýt ochrannými kryty. Tyto rovněž doporučujeme použít po očištění a vysušení grilu.

Při výběru ochranného krytu se ujistěte, že dovolí, aby pod ním proudil vzduch.

Zbytková vlhkost a kondenzace mohou způsobit poškození a vlhký vzduch pod krytem. Je-li kryt ponechán dlouhou dobu, tato vlhkost způsobí korozi i v případě velmi kvalitní oceli.

Smaltované povrchy

Smalt je vynikající povrchová ochrana, ale snadno se poškodí. Proto manipulujte se smaltovanými díly opatrně.

- Prach nebo špínu odstraňte ručně opláchnutím.
- Buďte opatrní, abyste smalt nepoškrábali.
- **Nikdy** na váš gril nepoužívejte čistič na trouby. Čistič na trouby poškozuje natřené povrchy vašeho grilu. Poškozuje lak.

Uložení plynového grilu

- Je-li gril čistý a suchý, chraňte ho přikrývkou.
- Gril uložte do místnosti, která je suchá a ve které nemrzne.
- Zavřete ventil plynové bomby a uložte ji mimo dosah dětí.
- Co se týká skladování, viz. informace v kapitole “Bezpečnostní poznámky”.

Plynová bomba

– **Vždy s ní manipulujte opatrně!**
  - Jestliže přístroj nepoužíváte, zavřete plynovou bombu a odpojte regulátor tlaku.
  - Zavřete bombu a našroubujte ochrannou zátku.
  - Během provozu by plynová bomba **neměla být** umístěna uvnitř grilu!
  - Plynové bomby by měly stát kolmo venku a měly by být uloženy mimo dosah dětí.
  - Neukládejte plynovou bombu do sklepa, protože unikající plyn se drží u země.
  - Nikdy neukládejte plynovou bombu na místa, kde teplota překračuje 50 °C.
  - Plynovou bombu neumisťujte do blízkosti otevřeného ohně nebo jiných zdrojů tepla.

Likvidace

Obal

Obal výrobku se hlavně skládá z recyklovatelných materiálů.

Pomáhejte chránit životní prostředí! Likvidujte tyto materiály v relevantních kontejnerech pro recyklovatelné materiály, které máte k dispozici.

Plynový gril

Na konci své životnosti nelikvidujte plynový gril s domácím odpadem!

O správném způsobu likvidace se informujte na místních úřadech nebo u místní společnosti zabývající se recyklací odpadů.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

PC-GG 1179

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Internet: www.proficook-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 10/2018