



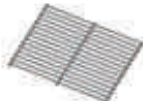
Kempton Spark & Grill



Assembly instructions

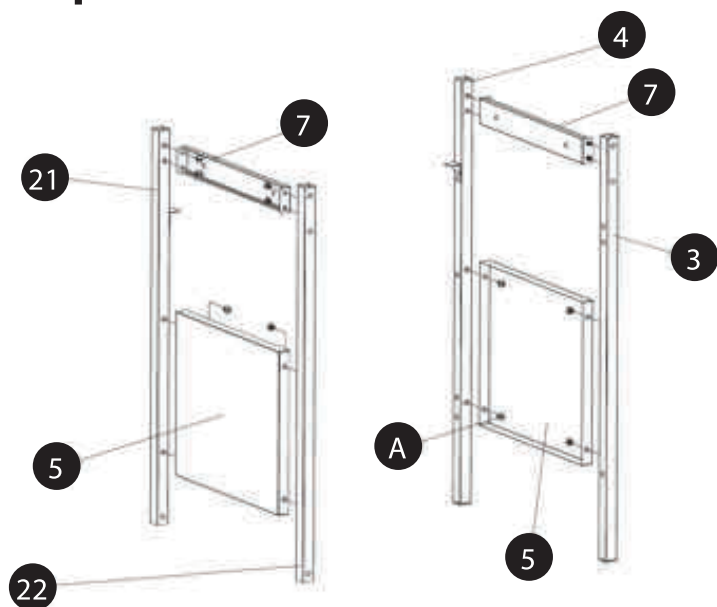
- Read the installation instructions carefully before installation and commissioning and follow the installation steps.
- Take enough time for assembly.
- Create a work surface of approx. 2 - 3 m².
- You will need an adjustable wrench and a medium-sized cross-head screwdriver.
- Remove the parts from the packaging and check the completeness of the individual parts before assembly.
- Place the required tool within reach.
- Despite the manufacturer's best efforts to avoid sharp edges, you should handle the parts carefully or wear gloves if necessary to avoid injury.
- If present, remove protective foil before mounting.
- Danger of suffocation!!
Packaging material is dangerous for children. Never allow children to play with packaging material.
- Avoid using force to assemble the individual parts of the device.
- First tighten the screw connections hand-tight and only after a successful assembly step do they tighten again correctly.
- If something is missing despite the inspection at the factory, contact customer service (last page).
- We reserve the right to make minor technical changes to the device, in particular with regard to the content of the fastening material.
- Some parts are already factory pre-assembled with other parts. Most of the fixing material is screwed into the parts.

Parts list

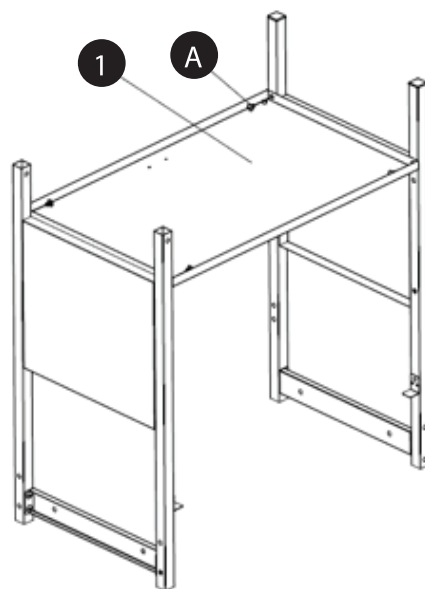
1		Bottom tray	1X	2		Back panel	1X
3		Long front leg	1x	4		Long back leg	1X
5		Side panel	2X	6		Support bar of front door	2X
7		Side support shelf of leg	2X	8		Right front door	1X
9		Metal handle	2X	10		Traverse	1X
11		Oil collector	1X	12		Side table	2X
13		Body Assembly	1X	14		Cooking grid	2X
15		Thermometer	1X	16		Flame diffuser	4X
17		Support shelf of front door	2X	18		Cover	2X
19		Wheel	2X	20		Left front door	1X
21		Short back leg	1X	22		Short front leg	1X
A		Screw M6x10	36X	B		Screw M3x10	4X
C		Nut M3	4X	D		Screw M6x14	8X
E		Pin	2X	F		Cotter Pin	2X

Kempton Spark & Grill

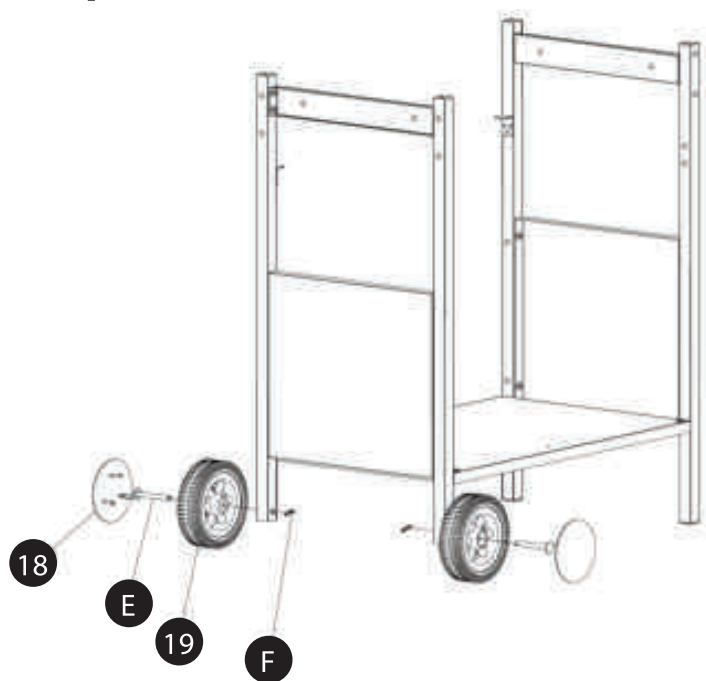
Step 1



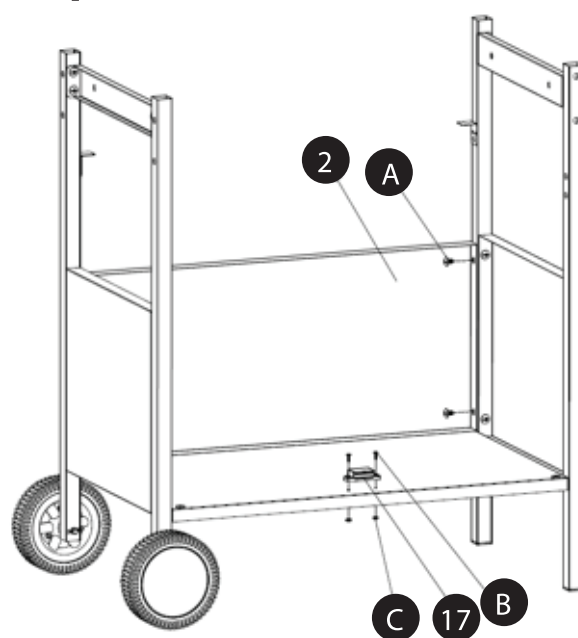
Step 2



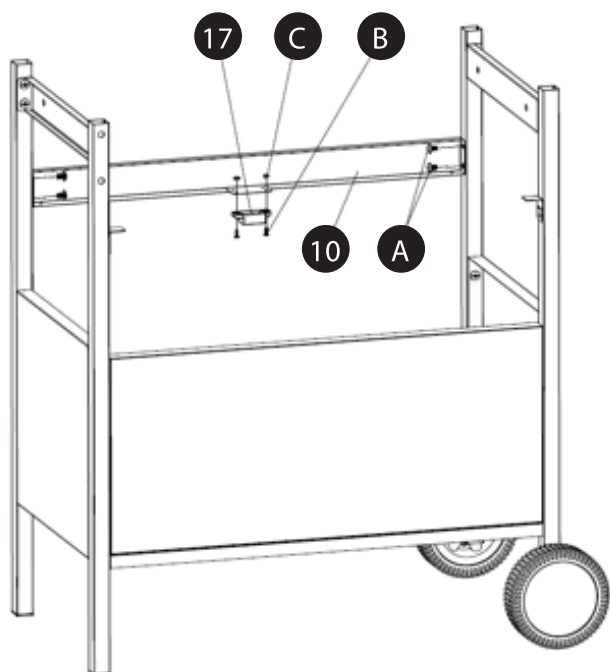
Step 3



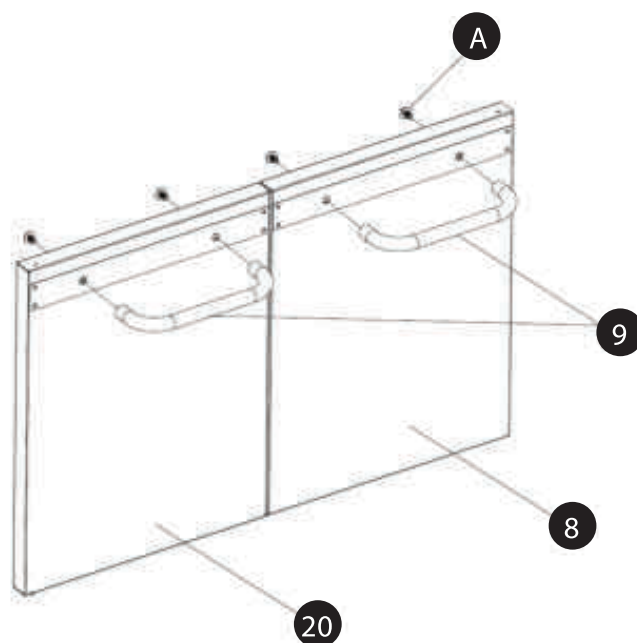
Step 4



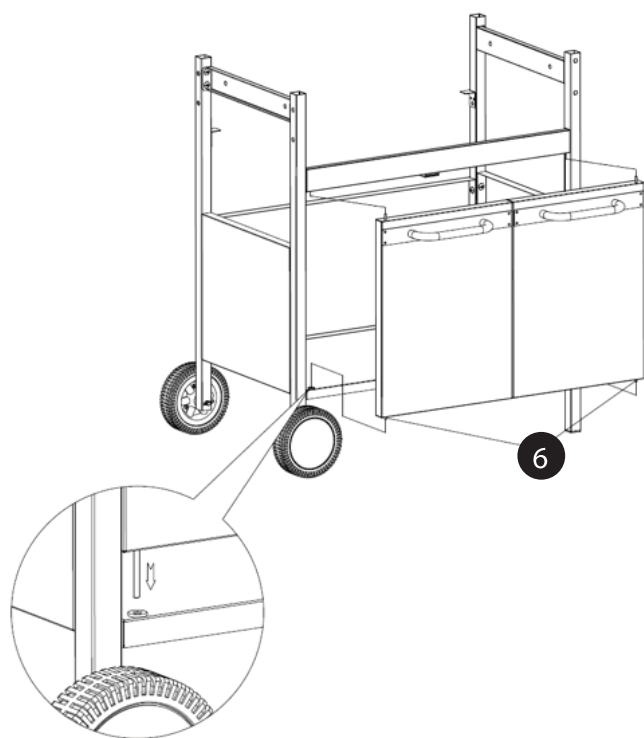
Step 5



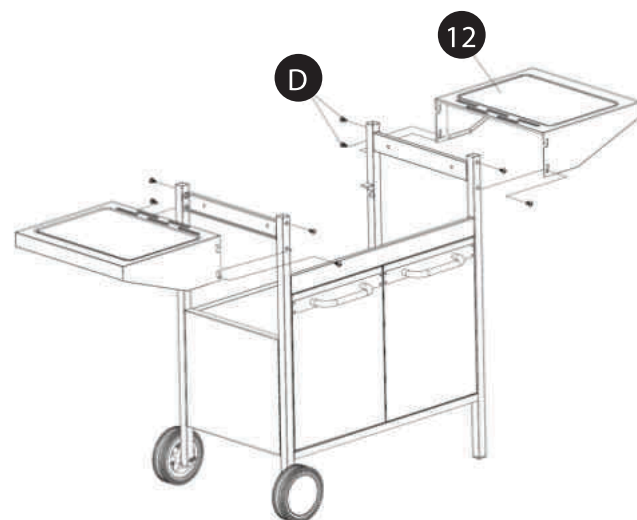
Step 6



Step 7

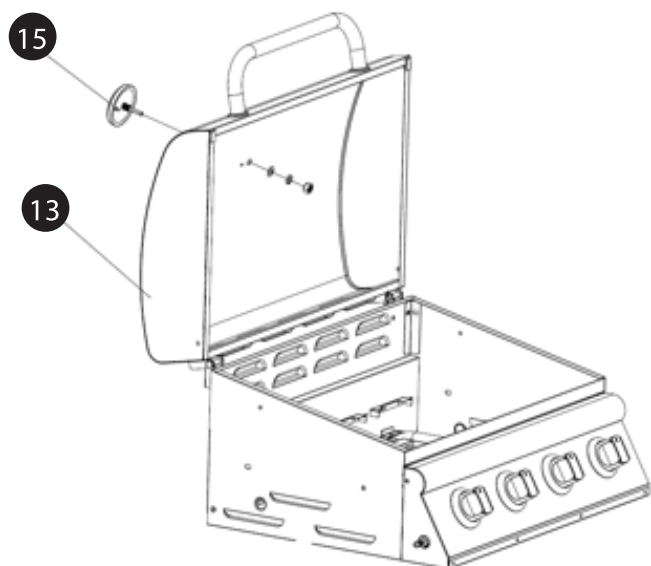


Step 8

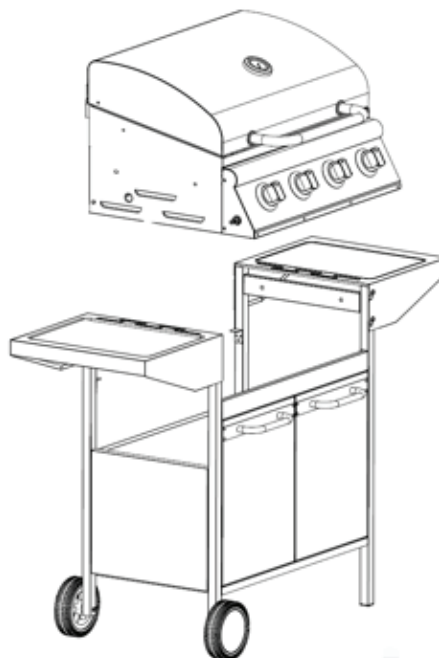


Kempton Spark & Grill

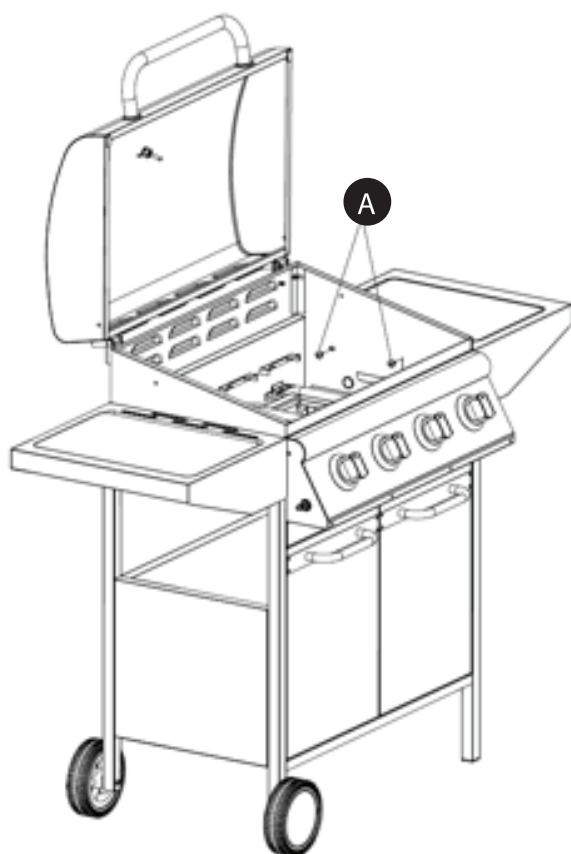
Step 9



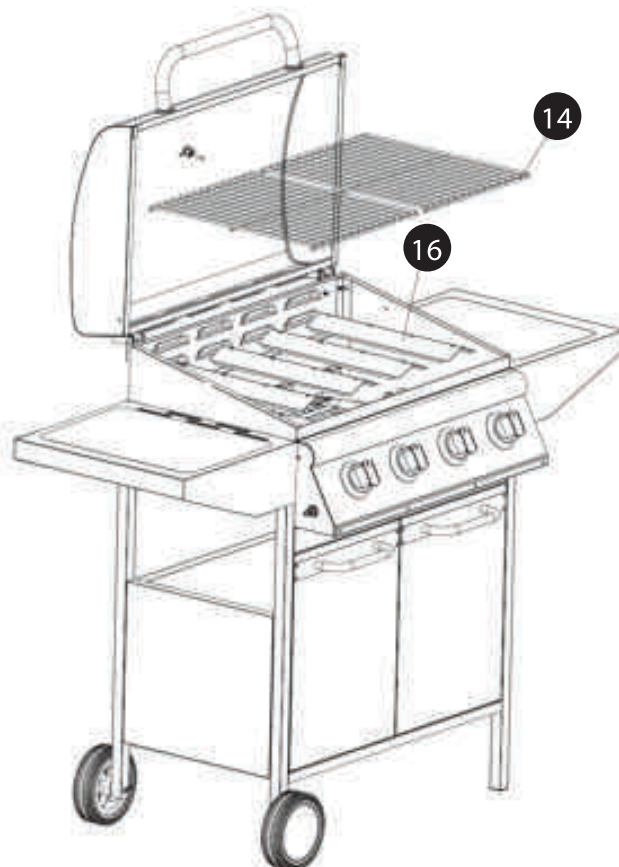
Step 10



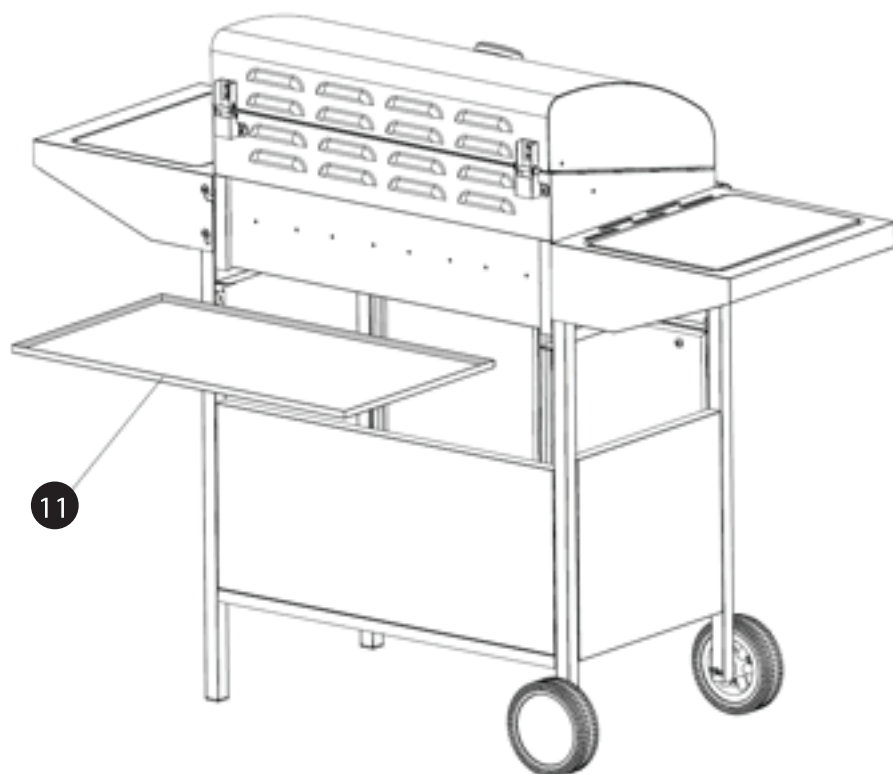
Step 11



Step 12



Step 13



Step 14



Connecting the gas cylinder and checking for leaks

The following parts are required to connect the device:

- Commercial camping gas cylinder 5 - 11kg filling weight, e.g. grey camping propane gas cylinder. You can buy these from a liquefied petroleum gas dealer. The empty cylinder is replaced for refilling.
- Fixed, DVGW-approved gas regulator which complies with the relevant EN standard, max. 1.5 kg/h, operating pressure 50 mbar, suitable for the gas cylinder used. Included in delivery.
- DVGW-approved hose line of sufficient length (included in delivery) for kink-free installation. which does not exceed 1.5m. It is part of the device. Changing the hose when national conditions require it or depending on its validity. A porous or damaged hose line must be replaced immediately. The hose line is already pre-assembled at the factory.

1. Leak detection agents, e.g. leak detection spray or soapy water.
2. Check the presence and proper condition of the cylinder valve thread seal, including each time the cylinder is changed. Do not use an additional seal.
3. Manually connect the union nut of the gas regulator to the cylinder valve thread by turning it to the left. Do not use any tools, as this may damage the flat valve seal and thus the tightness is no longer guaranteed.
4. The hose line must be firmly and tightly connected to the gas regulator outlet thread by turning to the left using a wrench SW 17.
5. The connection of the other end of the hose line to the threaded connection piece of the device is already pre-assembled. This connection must also always be very tight. Always check all connections carefully before using the device.
6. Check all joints for leaks under operating pressure using a leak detector. Tightness is ensured if no bubbles appear. A tightness check with an open flame is not permitted. Porous or damaged hose lines and fittings must always be replaced.
7. In case of gas leaks, immediately shut off the gas supply and repair the leak, replace defective part if necessary.
 - Proceed as follows to replace the gas cylinder:
 - o Select a location away from any ignition source.
 - o Close cylinder valve.
 - o Loosen the union nut from the pressure reducer.
 - o Remove the gas regulator from the cylinder.
 - o Protect the cylinder valve with a protective cap.
 - o Please connect the new cylinder as described from point



Gas cylinder storage

The storage of gas cylinders is not permitted in rooms below ground level, in stairwells, corridors, passageways and passageways of buildings and in their immediate vicinity.

The valves must be fitted with valve protection caps and lock nuts.

Gas cylinders - even empty ones - must be stored vertically. Before commissioning, check the gas-carrying parts for blockages caused by insects, etc., especially after prolonged non-use of the appliance. Clogged gas pipes can lead to a dangerous flashback.

FIRING UP

1. Do not put your gas grill into operation until you are convinced that all gas connections are leak-proof. For commissioning, keep a safe distance from the burner, as a jet of flame may occur during commissioning. A safe ignition process is guaranteed if you proceed as follows:
2. Check that all pipes and valves are gas-tight.
3. Open the cylinder valve.
4. Open all hoods and lids to prevent gas mixture from forming.
5. Turn all control knobs clockwise (to the right) to the "Off" position.
6. Press any control knob and turn it counterclockwise to the Large Flame MAX position. During this time the mechanical piezo ignition switches on. You will hear a sound from the control knob. When this sounds, the burner should be ignited. If not, try several times. If the burner is ignited, press the button for approx. 5 seconds.
7. If, in exceptional cases, the ignition has not taken place after the piezo igniter has been actuated 3-4 times, repeat the procedure after a waiting period of approx. 2 minutes.
8. Also light the second burner as described.
9. Always turn the control knob slowly to the larger flame MAX position. The flame may go out if the knob is turned quickly.
10. To switch off the burner, press and turn all the control knobs to the OFF position and close the valve on the gas cylinder.

Appearance of flame

- The flame of the burner(s) must be blue and uniform. No yellow sparks, loud noises or distances between the underside of the flame and the nozzle may be seen or heard.
- A yellow flame indicates insufficient oxygen supply. Loud noises or distances between the flame and the nozzle indicate an excessive oxygen supply.
- Check the appearance of the flame each time it is used. If the flame looks abnormal, consult a specialist to reset the unit.



Kempton Spark & Grill

Light the grill with a match

1. Preparations as described above.
2. Light a long match and insert it into the ignition hole on the right side of the firebox, below the se-condary burner.
3. Press and turn the knob of the selected burner to MAX.
4. Use the controller to set a temperature between MIN and MAX.
5. After the first burner has ignited, ignite the other burners with the appropriate controls. Press the knob and turn it to MAX to ignite. The first burner ignites the nearby burner by jumping the flame.
6. If the burner cannot be ignited after several attempts, this may indicate a problem with the gas supp-ly. Close the gas supply to the appliance and to the gas cylinder. Do not use the appliance until you have found the cause of the problem.

Caution!

Before using the unit for the first time, preheat it to maximum heat for approx. 10 minutes so that the paint odor of the new parts disappears. When the hood is open, the grill can be operated with the small and the large flame! When the hood is closed, the grill may only be operated with the small flame!

Tips for barbecueing!

For smaller quantities of grilling food it is recommended to use only half of the grill. With the lid closed during grilling, you achieve maximum heat development and a very juicy taste of the bar-becue food.

Malfunctions

Malfunction	Check	Repair
Gas odour occurs	Check the sealing ring on the cylinder All gas-carrying parts should be scanned with a leak detector spray or soapy water.	If defective, replace. Tighten loose connections.
Device does not ignite immediately	Make sure that the gas valves are open. Check for sparks when igniting the unit. Make sure that the burners are clean. Check that the gas cylinder is still full.	Open the valve Clean area around ignition electrode Cleaning Refill the gas cylinder.
Burner does not ignite	Is there still gas in the cylinder? Is the cylinder valve open? Controller defective? Is the igniter connected correctly? Injection nozzle or Venturi tubes blocked Does a spark jump from the detonator?	Refill the cylinder. Unscrew the valve. Clean burner tubes Install the igniter correctly according to the instructions. Check cable for defects
Noises at the pressure regulator	Check whether the ventilation openings on the pressure regulator are blocked or clogged.	Clean the opening and wait 5 minutes before restarting the unit.
Flame back. In rare cases, flames can strike back into the combustion tubes.	The result is a bubbling noise or a small deflagration.	Close the gas supply to the gas cylinder immediately. Wait a minute and restart the grill. If the phenomenon like this occurs, the burners must be cleaned.
Flame wreath unequal	Burner/burner pipe defective or clogged?	Replace or clean burner
flare-up of flames or jet flames	Grease drain system blocked? Excessive fat in meat Grill temperature too high	Clean the grill Cut fat from meat beforehand Reduce temperature.
Heat output insufficient	Injection nozzle or venturi tubes blocked	Clean both carefully
The device takes a very long time to heat up.	When it's cold outside, it takes the device longer to heat up. It takes approximately 10-15 minutes for the unit to heat up from 250 °C to 320 °C. The gas supply is insufficient because there is not enough gas in the gas cylinder.	Have the gas cylinder refilled or replace it. Check whether the gas hose is blocked or clogged.
Flames behind the control button, the front console or at connecting points	Valve defective or connections leaking?	Close the gas supply to the gas cylinder immediately. Perform the leak test as described.



Cleaning and maintenance

The gas barbecue is easy to clean and in principle maintenance-free, but the housing should be cleaned occasionally after use with detergent and sponge. The appliance must be completely cooled down and the gas supply closed.

Do not use aggressive cleaning agents or flammable cleaners.

Cleaning and maintenance of the gas-carrying parts should be carried out by a specialist.

Storage of the device

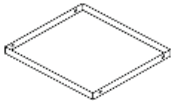
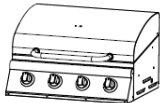
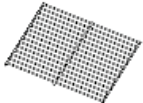
Before storing the device, please observe the following points:

- Allow the gas grill to cool completely.
- Disconnect the connection to the gas cylinder.
- Cleaning the device.
- Store in a dry place.
- Make sure that the hose line is not bent or twisted.
- Leave the instruction manual with the device.

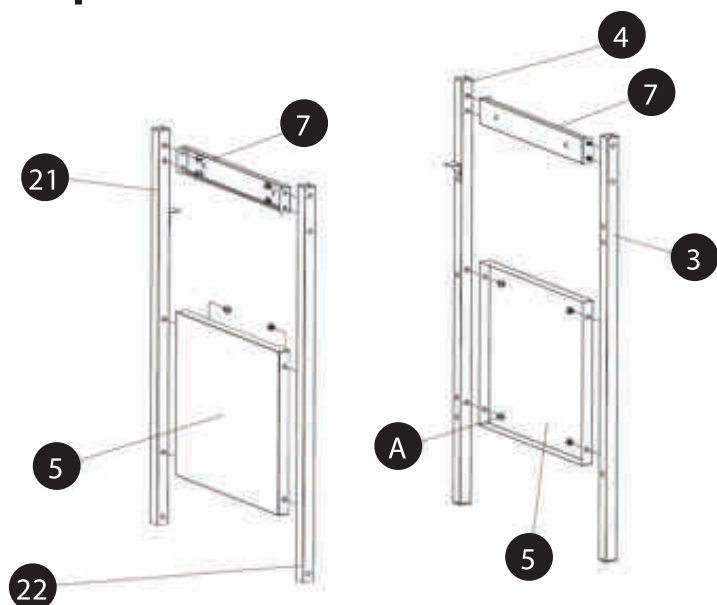
Montage instructies

- Lees de montage instructies zorgvuldig voor installatie en in gebruik name van de barbeque. Volg de installatiestappen.
- Neem voldoende tijd voor de montage.
- Maak een werkoppervlak van ongeveer 2 - 3 m².
- U hebt een verstelbare sleutel en een middelgrote kruiskopschroevendraaier nodig.
- Verwijder de onderdelen uit de verpakking en controleer de volledigheid van de afzonderlijke onderdelen vóór de montage.
- Plaats het benodigde gereedschap binnen handbereik.
- Ondanks de inspanningen van de fabrikant om scherpe randen te vermijden, moet u de onderdelen voorzichtig hanteren of indien mogelijk handschoenen dragen om letsel te voorkomen.
- Verwijder indien aanwezig beschermende folie voor de montage.
- Gevaar voor verstikking!
Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Laat kinderen nooit met verpakkingsmateriaal spelen.
- Vermijd het gebruik van geweld om de afzonderlijke delen van het apparaat te monteren.
- Draai de schroefverbindingen eerst handvast vast en pas na een succesvolle montage stap de schroeven vast.
- Als er ondanks de inspectie in de fabriek iets ontbreekt, neemt u contact op met de klanten service (laatste pagina).
- We behouden ons het recht voor om kleine technische wijzigingen aan het apparaat aan te brengen, met name met betrekking tot de inhoud van het bevestigingsmateriaal.
- Sommige onderdelen zijn al in de fabriek voormonteed met andere onderdelen.

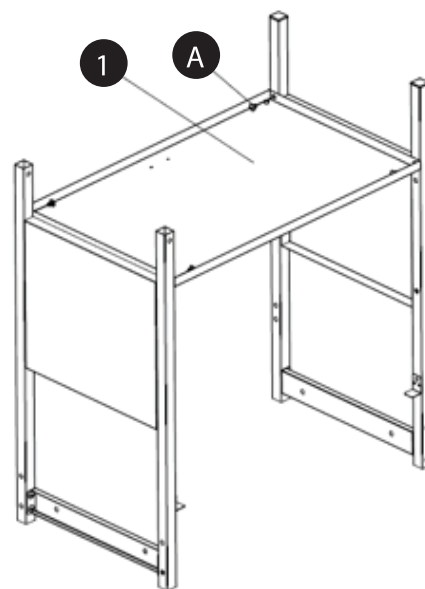
Onderdelenlijst

1		Bodemplaat	1X	2		Achterpaneel	1X
3		Poot voorkant (lang)	1x	4		Poot achterkant (lang)	1X
5		Zijpaneel	2X	6		Lange pin (deur)	2X
7		Zijpaneel support	2X	8		Deur (rechts)	1X
9		Metalen handvat	2X	10		Dwarsbalk	1X
11		As collector	1X	12		Zijtafel	2X
13		Frame (geassembleerd)	1X	14		Kookrooster	2X
15		Thermometer	1X	16		Vlamverspreider	4X
17		deurstopper	2X	18		Beschermplaat wielen	2X
19		Wiel	2X	20		Deur (links)	1X
21		Poot achterkant (kort)	1X	22		Poot voorkant (kort)	1X
A		Bout M6x10	36X	B		Bout M3x10	4X
C		Moer M3	4X	D		Bout M6x14	8X
E		Pin	2X	F		Splitpen	2X

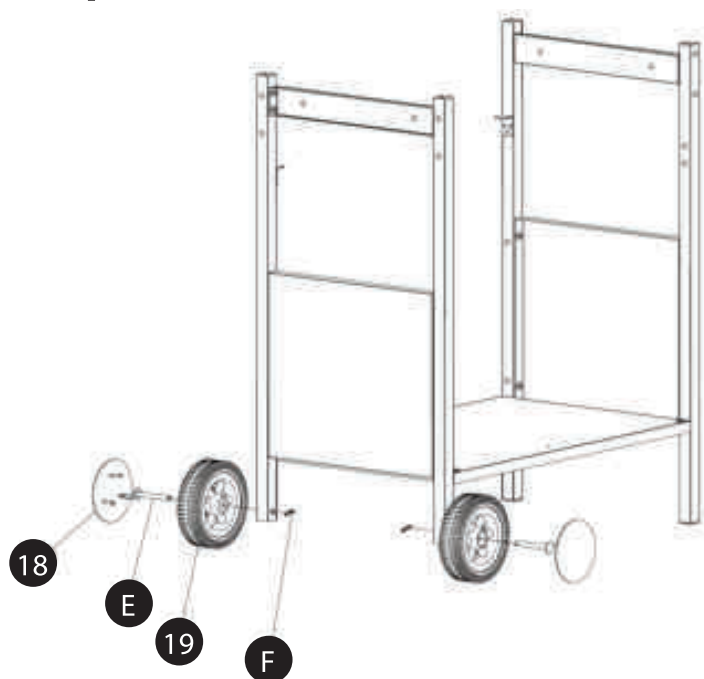
Stap 1



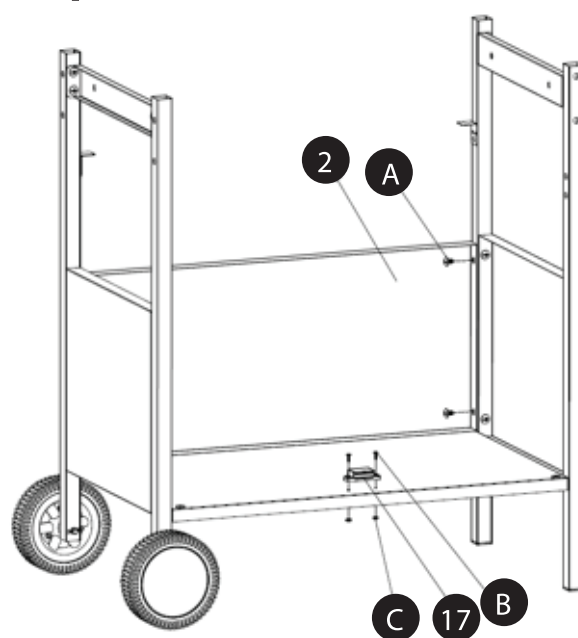
Stap 2



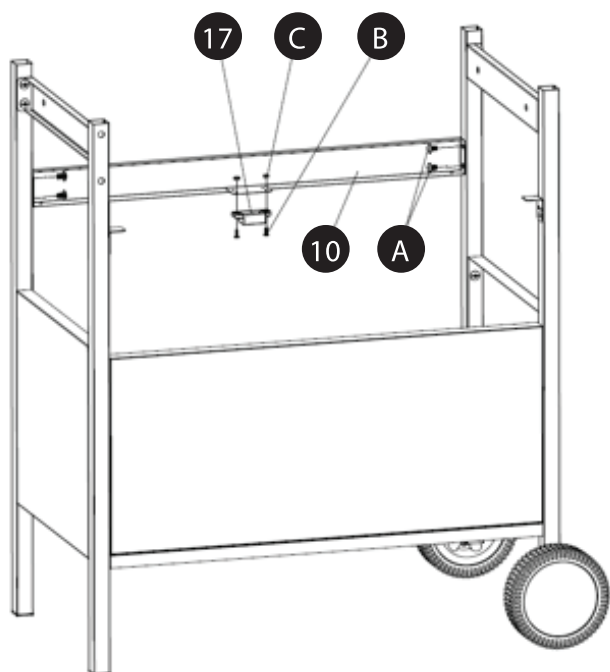
Stap 3



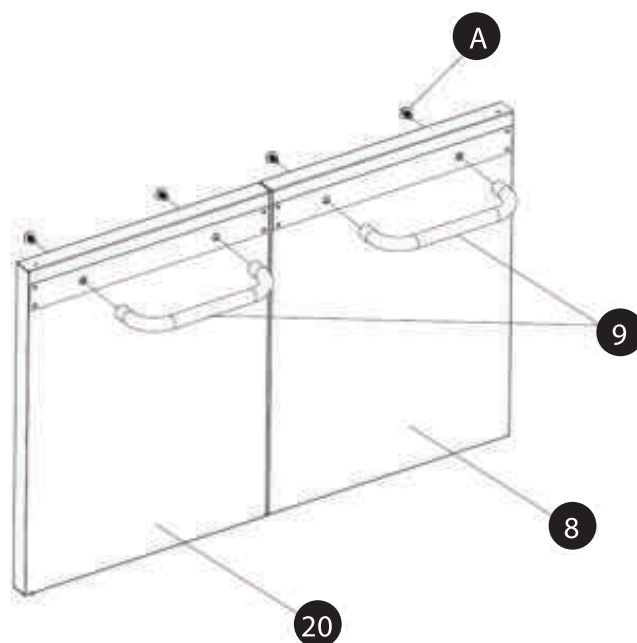
Stap 4



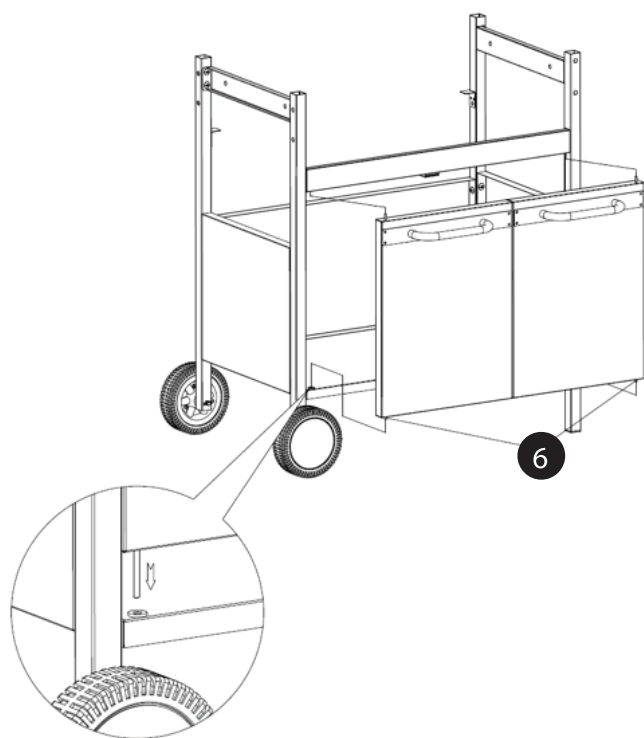
Stap 5



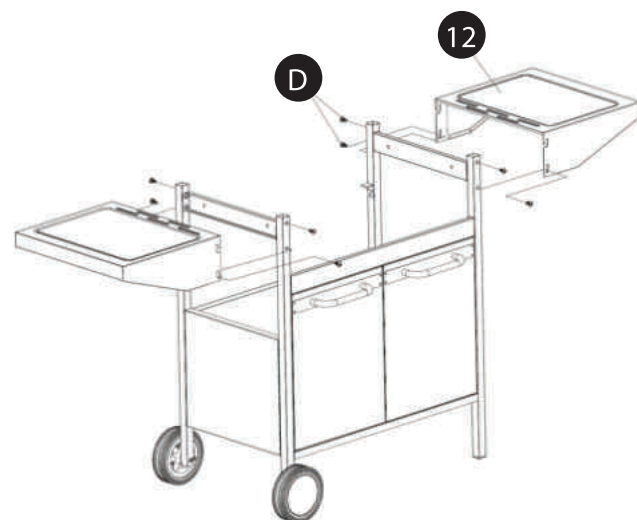
Stap 6



Stap 7

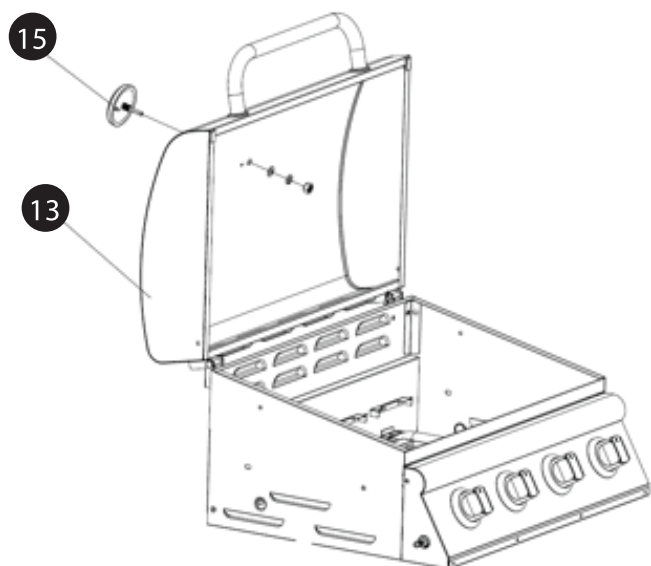


Stap 8

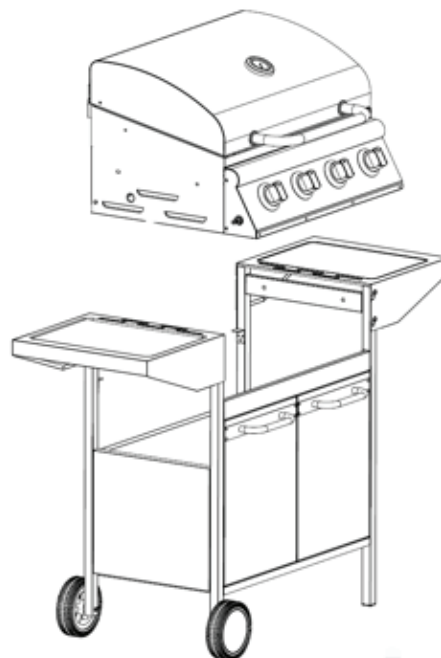


Kempton Spark & Grill

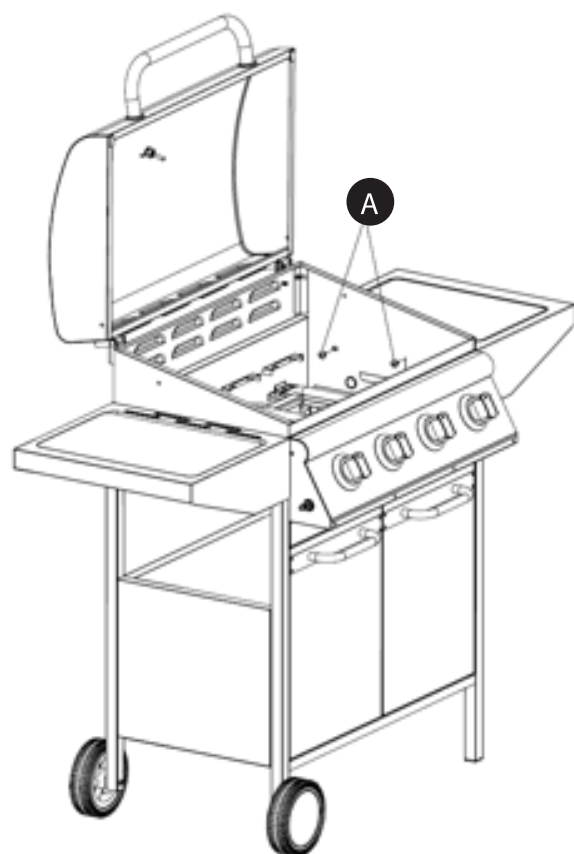
Stap 9



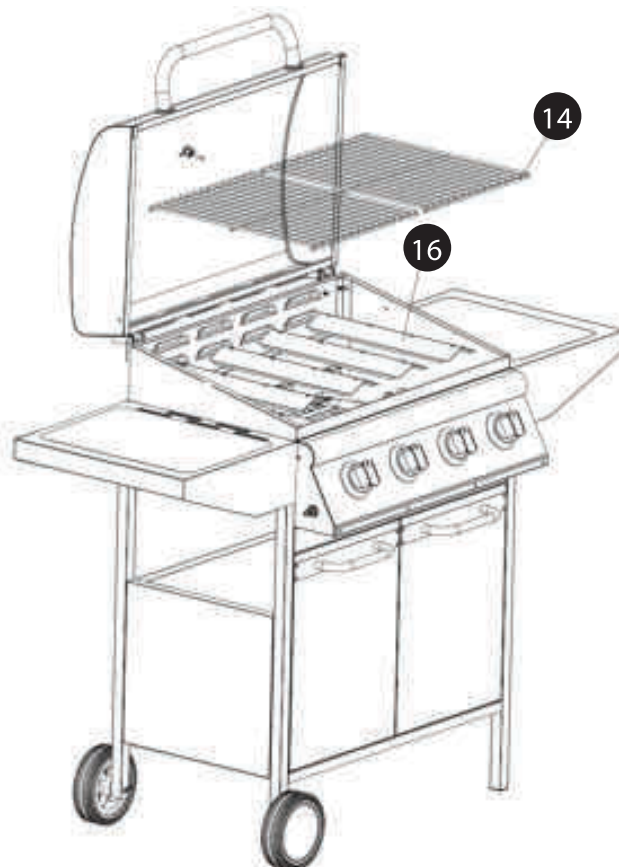
Stap 10



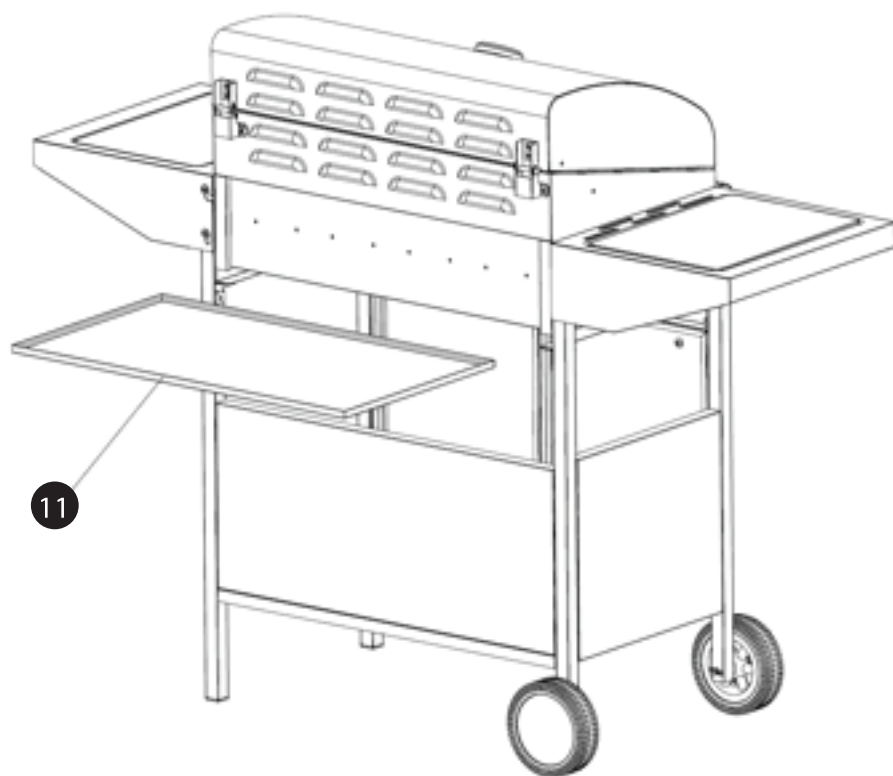
Stap 11



Stap 12



Stap 13



Stap 14



De gasfles aansluiten en op lekken controleren

De volgende onderdelen zijn vereist om het apparaat aan te sluiten:

- Commerciële campinggasfles 5 - 11 kg vulgewicht, b.v. grijze camping propaan gasfles. U kunt deze kopen bij een dealer van vloeibaar petroleumgas. De lege cilinder moet worden vervangen / opnieuw worden gevuld
- Vaste, DVGW-goedgekeurde gasregelaar die voldoet aan de relevante EN-norm, max. 1,5 kg / h, werkdruk 50 mbar, geschikt voor de gebruikte gasfles.
- DVGW-goedgekeurde slangleiding van voldoende lengte (inbegrepen bij levering) voor knikvrije installatie. die niet langer is dan 1,5 meter. De slang vervangen wanneer de nationale omstandigheden dit vereisen of afhankelijk van de geldigheid. Een poreuze of verouderde slangleiding moet onmiddellijk worden vervangen.

1. Lekdetectiemiddelen, b.v. lekzoekspray of zeepwater.
2. Controleer de aanwezigheid en de juiste staat van de schroefdraadafdichting van de cilinderklep, ook telkens wanneer de cilinder wordt vervangen. Gebruik geen extra zegel.
3. Sluit de wartelmoer van de gasregelaar handmatig aan op de schroefdraad van de cilinder klep door deze naar links te draaien. Gebruik geen gereedschap, omdat dit de platte klepafdichting kan beschadigen en de dichtheid niet langer gegarandeerd is.
4. De slangleiding moet stevig en stevig worden verbonden met de uitgangsdraad van de gasregelaar door naar links te draaien met een steeksleutel SW 17.
5. De verbinding van het andere uiteinde van de slangleiding met het van schroefdraad voor ziene verbindingstuk van het apparaat is reeds voorgemonteerd. Deze verbinding moet ook altijd erg krap zijn. Controleer altijd alle verbindingen zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt.
6. Controleer alle verbindingen op lekkage onder werkdruk met behulp van een lekdetector. De dichtheid is gewaarborgd als er geen luchtballen verschijnen. Een dichtheidscontrole met een open vlam is niet toegestaan. Poreuze of beschadigde slangleidingen en fittingen moeten altijd worden vervangen.
7. In geval van gaslekken, sluit onmiddellijk de gastoevoer af en herstel het lek, vervang zo nodig het defecte onderdeel.
 - Ga als volgt te werk om de gasfles te vervangen:
 - o Selecteer een locatie uit de buurt van een ontstekingsbron.
 - o Sluit het cilinderventiel.
 - o Draai de wartelmoer van de drukregelaar los.
 - o Verwijder de gasregelaar van de cilinder.
 - o Bescherm de flesafsluiter met een beschermkap.
 - o Verbind de nieuwe cilinder zoals beschreven vanaf punt

Gasflessenopslag

De opslag van gasflessen is niet toegestaan in ruimten ondergronds, in trappenhuizen, gangen, doorgangen en doorgangen van gebouwen en in hun directe omgeving. De kleppen moeten worden uitgerust met klepbeschermkappen en borgmoeren. Gasflessen - zelfs lege - moeten verticaal worden opgeslagen. Controleer voor het inbedrijfstellen de gasdragende delen op verstoppingen veroorzaakt door insecten, enz., Vooral na langdurig niet-gebruik van het apparaat. Verstopte gasleidingen kunnen leiden tot een gevaarlijke terugslag.

AANSTEKEN

1. Zet uw gasgrill niet in gebruik totdat u ervan overtuigd bent dat alle gasaansluitingen lekvrij zijn. Houd voor inbedrijfstelling een veilige afstand van de brander, omdat er tijdens de inbedrijfstelling een vlam kan ontstaan. Een veilig ontstekingsproces is gegarandeerd als u als volgt verdergaat:
2. Controleer of alle leidingen en kleppen gasdicht zijn.
3. Open de cilinderklep.
4. Open alle kappen en deksels om te voorkomen dat er gasmengsel ontstaat.
5. Draai alle bedieningsknoppen met de klok mee (naar rechts) naar de "Uit" -stand.
6. Druk op een willekeurige bedieningsknop en draai deze tegen de klok in naar de stand Large Flame MAX. Gedurende deze tijd schakelt het mechanische piëzo-ontsteking in. U hoort een geluid via de bedieningsknop. Wanneer dit klinkt, moet de brander worden ontstoken. Als dit niet het geval is, probeer het dan meerdere keren. Als de brander ontstoken is, houdt u de knop ongeveer 5 seconden ingedrukt.
7. Als, in uitzonderlijke gevallen, het ontsteken niet heeft plaatsgevonden nadat de piëzo-ontsteker 3-4 keer is bediend, herhaalt u de procedure na een wachtperiode van ca. 2 minuten.
8. Steek ook de tweede brander aan zoals beschreven.
9. Draai de bedieningsknop altijd langzaam naar de stand MAX. De vlam kan uitgaan als de knop snel wordt gedraaid.
10. Om de brander uit te schakelen, drukt u op en draait u alle bedieningsknoppen in de stand UIT en sluit u de klep op de gasfles.

Verschijsning van vlammen

- De vlam van de brander (s) moet blauw en uniform zijn. Geen gele vonken, harde geluiden of afstanden tussen de onderkant van de vlam en de spuitmond mogen worden gezien of gehoord.
- Een gele vlam duidt op onvoldoende zuurstoftoevoer. Luide geluiden of afstanden tussen de vlam en het mondstuk wijzen op een overmatige zuurstoftoevoer.
- Controleer het uiterlijk van de vlam telkens wanneer deze wordt gebruikt. Als de vlam er abnormaal uitziet, raadpleegt u een specialist om het apparaat opnieuw in te stellen.

Steek de grill aan met een Lucifer

1. Voorbereidingen zoals hierboven beschreven.
2. Steek een lange match aan en steek deze in het ontstekingsgat aan de rechterkant van de vuurkist, onder de secundaire brander.
3. Druk en draai de knop van de geselecteerde brander naar MAX.
4. Gebruik de controller om een temperatuur in te stellen tussen MIN en MAX.
5. Ontsteek de andere branders nadat de eerste brander is ontstoken met de juiste bedieningselementen. Druk op de knop en draai deze naar MAX om te ontsteken. De eerste brander ontsteekt de nabijgelegen brander door de vlam te springen.
6. Als de brander na verschillende pogingen niet kan worden ontstoken, kan dit duiden op een probleem met het gas. Sluit de gastoevoer naar het apparaat en naar de gasfles. Gebruik het apparaat niet voordat u de oorzaak van het probleem hebt gevonden.

Voorzichtigheid!

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u het voor ongeveer 10 minuten op maximaal vermogen voorverwarmen. 10 minuten zodat de verfgeur van de nieuwe delen verdwijnt. Wanneer de kap open is, kan de grill worden bediend met de kleine en de grote vlam! Wanneer de kap gesloten is, mag de grill alleen met de kleine vlam worden gebruikt!

Tips voor barbecueën!

Voor kleinere hoeveelheden voedsel dat wordt gegrild, wordt aanbevolen om slechts de helft van de grill te gebruiken.

Met het deksel gesloten tijdens het grillen, bereikt u maximale warmteontwikkeling en een zeer sappige smaak van het barbecuevoedsel.

Storingen

Storing	Controleren	Reperatie
Gasgeur treedt op	Gasgeur treedt op Controleer de afdichting op de cilinder Alle gasdragende onderdelen moeten worden gescand met een lekzoekspray of een sopje.	Vervang defect indien defect. Draai losse verbindingen vast.
Apparaat ontsteekt niet onmiddellijk	Apparaat ontsteekt niet onmiddellijk Zorg ervoor dat de gaskleppen open staan. Controleer op vonken bij het ontsteken van het apparaat. Zorg ervoor dat de branders schoon zijn. Controleer of de gasfles nog steeds vol is.	Open de klep Reinig het gebied rond de ontstekings elektrode Maak het schoon Vul de gasfles opnieuw.
Brander ontsteekt niet	Zit er nog gas in de cilinder? Is de cilinderklep open? Controller defect? Is de ontsteker correct aangesloten? Injectie mondstuk of Venturibuizen geblokkeerd Springt er een vonk uit de ontsteker?	Vul de gasfles opnieuw. Schroef de klep los. Reinig branderbuizen Installeer de ontsteker volgens de instructies. Controleer de kabel op defecten
De drukregelaar maakt geluid	Controleer of de ventilatie openingen op de drukregelaar geblokkeerd of verstopt zijn.	Reinig de opening en wacht 5 minuten voordat u het apparaat opnieuw start.
Vlam terug. In zeldzame gevallen kunnen vlammen terugslaan in de verbrandingsbuizen.	Het resultaat is een borrelend geluid of een kleine deflagratie.	Sluit de gastoevoer naar de gasfles onmiddellijk. Wacht even en start de grill opnieuw. Als het fenomeen zoals dit optreedt, moeten de branders worden schoongemaakt.
Vlamkrans ongelijk	Brander / brander pijp defect of verstopt?	Vervang of reinig de brander
opflakkeren van vlammen of straalvlammen	Vetafvoersysteem geblokkeerd? Overmatig vet in vlees Grilltemperatuur te hoog	Maak de grill schoon Snijd vooraf vet van vlees Verlaag de temperatuur.
Verwarmingscapaciteit onvoldoende	Injectie mondstuk of venturibuizen geblokkeerd	Reinig beide zorgvuldig
Het duurt erg lang voordat het apparaat is opgewarmd.	Als het buiten koud is, duurt het langer om het apparaat op te warmen. Het duurt ongeveer 10-15 minuten voordat de unit is opgewarmd tot 250 ° C tot 320 ° C. De gastoevoer is onvoldoende omdat er niet genoeg gas in de gasfles zit.	Laat de gasfles bijvullen of vervangen. Controleer of de gasslang geblokkeerd of verstopt is.
Vlammen achter de bedieningsknop, de voorconsole of op verbindingpunten	Klep defect of verbindingen lekken?	Sluit de gastoevoer naar de gasfles onmiddellijk. Voer de lekttest uit zoals beschreven.



Schoonmaak en onderhoud

De gasbarbecue is eenvoudig schoon te maken en in principe onderhoudsvrij, maar de behuizing moet af en toe worden gereinigd na gebruik met afwasmiddel en spons. Het apparaat moet volledig worden afgekoeld en de gastoevoer moet worden afgesloten. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of ontvlambare reinigingsmiddelen. Reiniging en onderhoud van de gasonderdelen moet worden uitgevoerd door een specialist.

Opslag van het apparaat

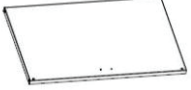
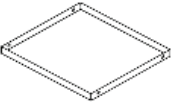
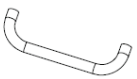
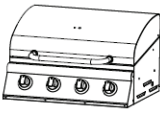
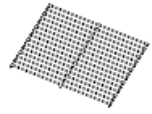
Houd rekening met het volgende voordat u het apparaat opbergt:

- Laat de gasgrill volledig afkoelen.
- Maak de verbinding met de gasfles los.
- Het apparaat reinigen.
- Bewaren op een droge plaats.
- Zorg ervoor dat de slangleiding niet gebogen of gedraaid is.
- Houd de handleiding bij het apparaat.

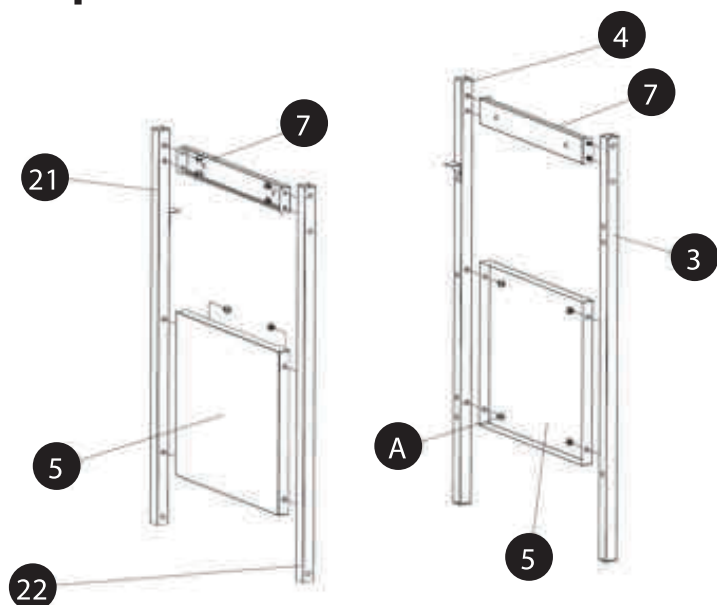
Instructions de montage

- Lisez attentivement les instructions d'installation avant l'installation et la mise en service et suivez les étapes d'installation.
- Prenez suffisamment de temps pour le montage.
- Créez une surface de travail d'environ 2 à 3 m².
- Vous aurez besoin d'une clé à molette et d'un tournevis cruciforme de taille moyenne.
- Retirez les pièces de l'emballage et vérifiez leur intégrité avant de les assembler.
- Placez les outils nécessaires à portée de main.
- Malgré les efforts du fabricant pour éviter les arêtes vives, vous devez manipuler les pièces avec précaution ou porter des gants si nécessaire pour éviter les blessures.
- Le cas échéant, retirez le film de protection avant le montage.
- Risque d'étouffement !!
Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- Évitez de forcer pour assembler les différentes pièces de l'appareil.
- Serrez d'abord les raccords à vis à la main et ne serrez les vis qu'après une étape de montage réussie.
- S'il manque quelque chose malgré l'inspection en usine, contactez le service clientèle (dernière page).
- Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques mineures à l'appareil, en particulier en ce qui concerne le contenu du matériel de fixation.
- Certaines pièces sont déjà pré-assemblées en usine avec d'autres pièces.

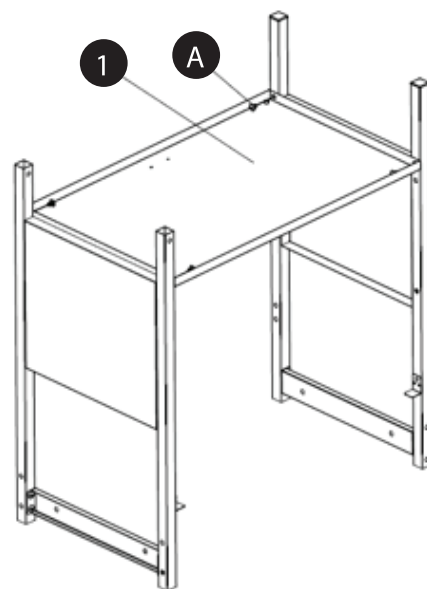
Liste des pieces

1		Plateau inférieur	1X	2		Panneau arrière	1X
3		Jambe avant (longue)	1x	4		Jambe arrière (longue)	1X
5		panneau latéral	2X	6		Longue goupille (porte)	2X
7		panneau de support latéral	2X	8		Porte (à droite)	1X
9		Poignée métal en	2X	10		Barre transversale	1X
11		collecteur de cendres	1X	12		Table d'appoint	2X
13		Cadre (Assemble)	1X	14		Grille cuisson de	2X
15		thermomètre	1X	16		épandeur de flamme	4X
17		butée de porte	2X	18		Roues de protection	2X
19		roue	2X	20		Porte (Gauche)	1X
21		Jambe arrière (court)	1X	22		Jambe avant (court)	1X
A		Verrou M6x10	36X	B		Verrou M3x10	4X
C		Noix M3	4X	D		Verrou M6x14	8X
E		épingle	2X	F		goupille fendue	2X

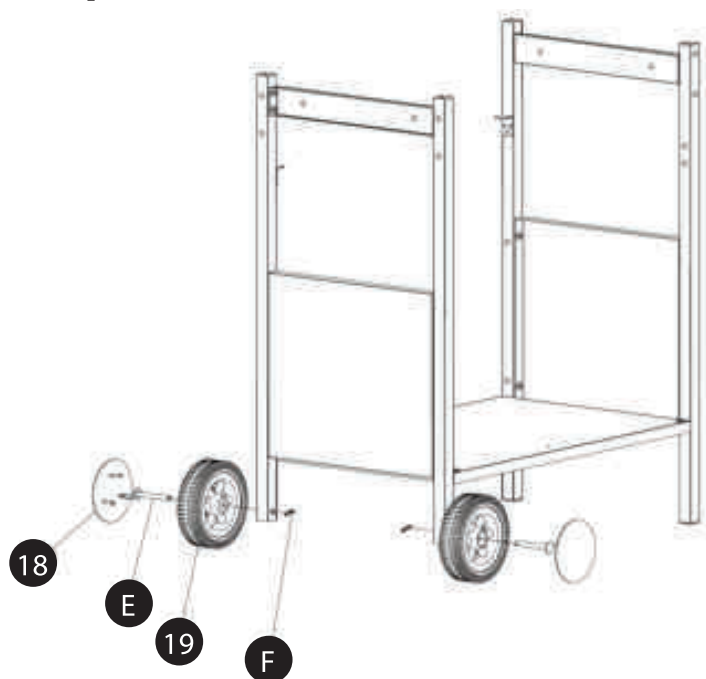
étape 1



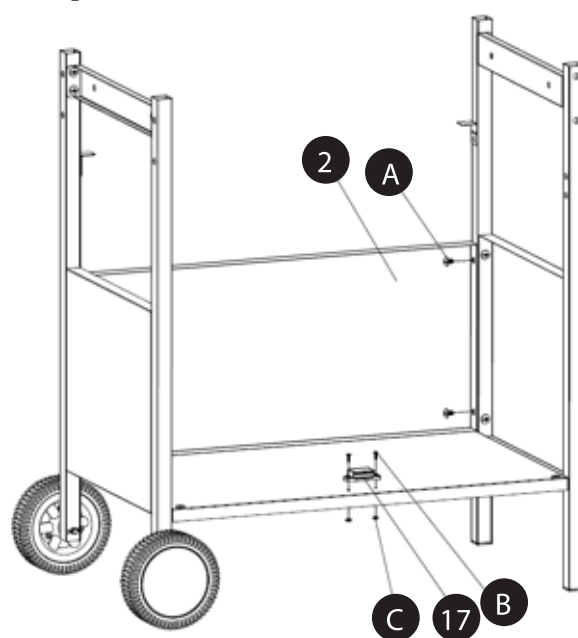
étape 2



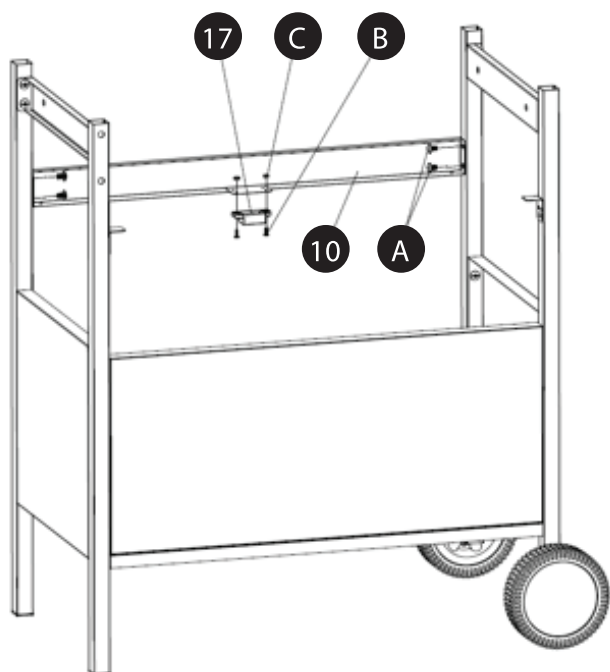
étape 3



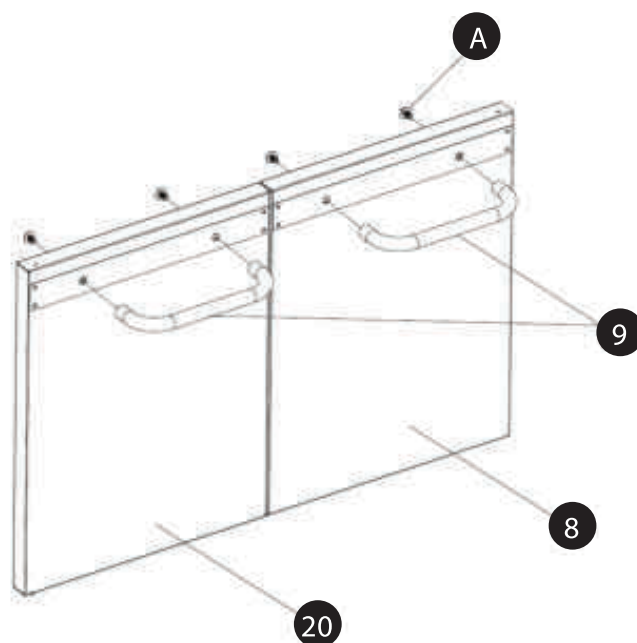
étape 4



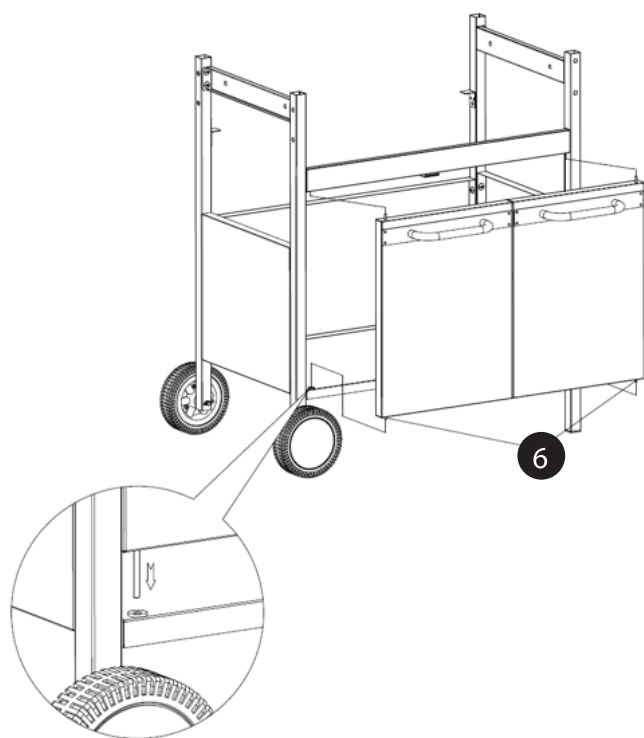
étape 5



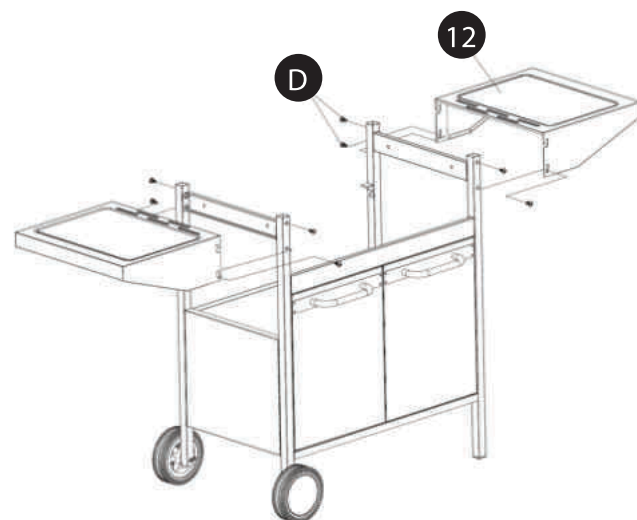
étape 6



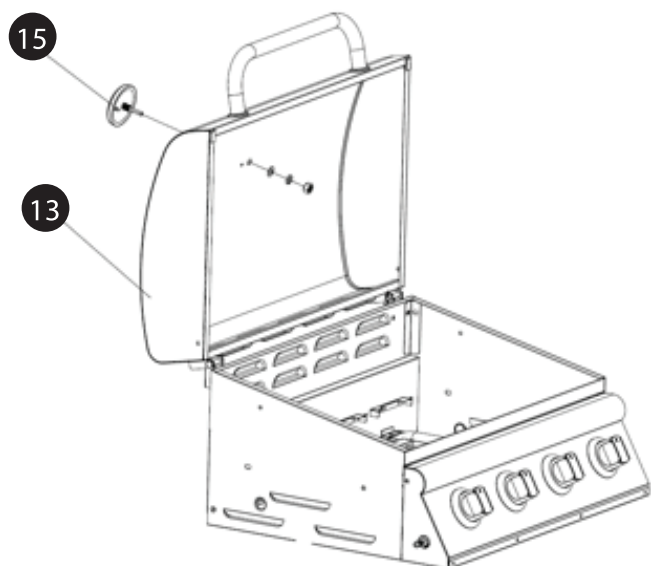
étape 7



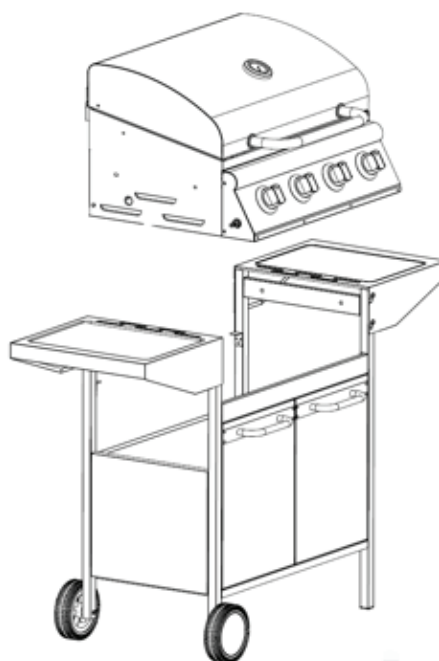
étape 8



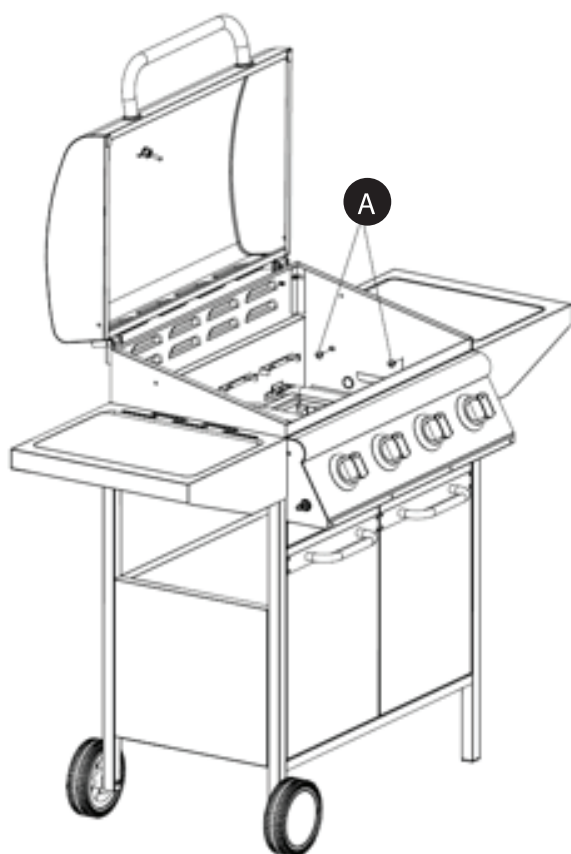
étape 9



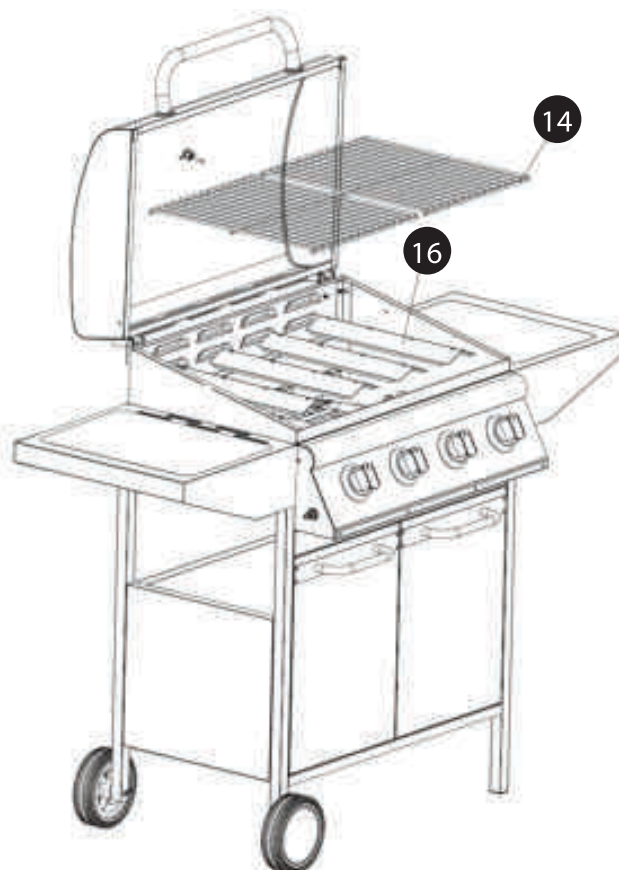
étape 10



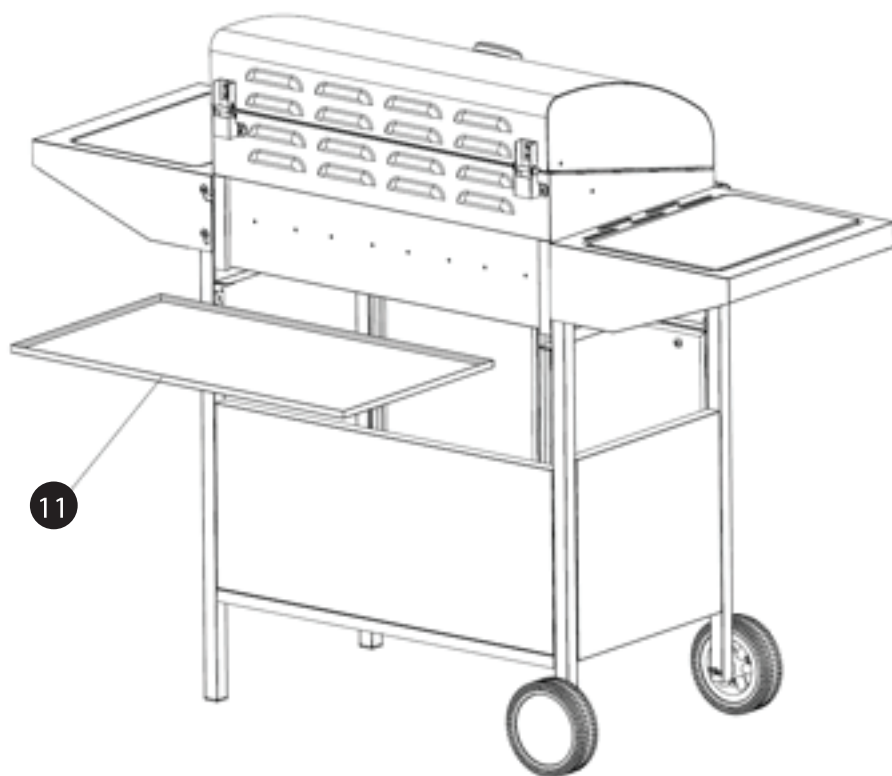
étape 11



étape 12



étape 13



étape 14



Connexion de la bouteille de gaz et vérification des fuites

Les pièces suivantes sont nécessaires pour connecter le périphérique:

- Bouteille de gaz de camping commerciale de 5 à 11 kg, par ex. bouteille de gaz propane grise pour camping. Vous pouvez les acheter chez un revendeur de gaz de pétrole liquéfié. La bouteille vide doit être remplacée / remplie
- Régulateur de gaz fixe, approuvé DVGW, conforme à la norme EN correspondante, max. 1,5 kg / h, pression de fonctionnement 50 mbar, adapté à la bouteille de gaz utilisée.
- Tuyau flexible de longueur suffisante approuvé par DVGW (compris dans la livraison) pour une installation sans pli. qui ne dépasse pas 1,5 m. Changer le tuyau lorsque les conditions nationales l'exigent ou en fonction de sa validité. Une conduite de tuyau poreuse ou vieillie doit être remplacée immédiatement.

1. Agents de détection de fuite, par ex. spray de détection de fuites ou eau savonneuse.
2. Vérifiez la présence et le bon état du joint d'étanchéité du filetage de la vanne de la bouteille, y compris à chaque changement de bouteille. Ne pas utiliser un sceau supplémentaire.
3. Raccordez manuellement l'écrou-raccord du régulateur de gaz au filetage de la valve du cylindre en le tournant à gauche. N'utilisez aucun outil car cela pourrait endommager le joint de soupape plat et l'étanchéité n'est donc plus garantie.
4. La conduite flexible doit être fermement raccordée au filetage de sortie du régulateur de gaz en tournant vers la gauche à l'aide d'une clé SW 17.
5. Le raccordement de l'autre extrémité de la conduite flexible au raccord fileté de l'appareil est déjà pré-assemblé. Cette connexion doit également toujours être très étroite. Vérifiez toujours soigneusement toutes les connexions avant d'utiliser l'appareil.
6. Vérifier l'étanchéité de tous les joints sous la pression de service à l'aide d'un détecteur de fuite. L'étanchéité est assurée si aucune bulle n'apparaît. Un contrôle d'étanchéité avec une flamme nue n'est pas autorisé. Les flexibles et raccords poreux ou endommagés doivent toujours être remplacés.
7. En cas de fuite de gaz, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et réparez la fuite, remplacez la pièce défectueuse si nécessaire.
 - Procédez comme suit pour remplacer la bouteille de gaz:
 - o Choisissez un endroit éloigné de toute source d'inflammation.
 - o Fermer le robinet de la bouteille.
 - o Desserrer l'écrou-raccord du réducteur de pression.
 - o Retirez le régulateur de gaz de la bouteille.
 - o Protégez le robinet de la bouteille avec un capuchon protecteur.
 - o Veuillez connecter le nouveau cylindre comme décrit à partir du point

Stockage de bouteilles de gaz

Le stockage de bouteilles de gaz n'est pas autorisé dans les locaux souterrains, dans les cages d'escaliers, les couloirs, les coursives et les coursives des bâtiments et à proximité immédiate de ceux-ci.

Les vannes doivent être équipées de capuchons de protection de vannes et d'écrous de blocage.

Les bouteilles de gaz, même vides, doivent être stockées verticalement. Avant la mise en service, vérifiez que les pièces transportant du gaz ne sont pas bouchées par des insectes, etc.,

ALLUMER

1. Ne mettez pas votre gril à gaz en service tant que vous n'êtes pas convaincu que toutes les connexions de gaz sont étanches. Pour la mise en service, maintenez une distance de sécurité avec le brûleur, car un jet de flamme peut se produire pendant la mise en service. Un processus d'allumage sûr est garanti si vous procédez comme suit:
2. Vérifiez que tous les tuyaux et vannes sont étanches aux gaz.
3. Ouvrez le robinet de la bouteille.
4. Ouvrez toutes les hottes et tous les couvercles pour empêcher la formation de mélange de gaz.
5. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (à droite) sur la position "Off".
6. Appuyez sur n'importe quel bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Large Flame MAX. Pendant ce temps l'allumage piézo-mécanique est activé. Vous entendrez un son du bouton de commande. Lorsque cela sonne, le brûleur doit être allumé. Sinon, essayez plusieurs fois. Si le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 5 secondes.
7. Si, dans des cas exceptionnels, l'allumage n'a pas eu lieu après avoir actionné le piézo-allumeur 3-4 fois, répétez la procédure après un délai d'attente de env. 2 minutes.
8. Allumez également le deuxième brûleur comme décrit.
9. Tournez toujours le bouton de commande lentement sur la position MAX de la flamme la plus grande. La flamme peut s'éteindre si le bouton est tourné rapidement.
10. Pour éteindre le brûleur, appuyez sur tous les boutons de commande et mettez-les en position OFF, puis fermez la valve de la bouteille de gaz.

Apparence de flamme

- La flamme du ou des brûleurs doit être bleue et uniforme. Aucune étincelle jaune, bruit fort ou distance entre le dessous de la flamme et la buse ne peut être vue ou entendue.
- Une flamme jaune indique un apport insuffisant en oxygène. Les bruits forts ou les distances entre la flamme et la buse indiquent un apport excessif en oxygène.
- Vérifiez l'apparence de la flamme à chaque utilisation. Si la flamme semble anormale, consultez un spécialiste pour réinitialiser l'appareil.

Allumer le gril avec une allumette

1. Préparations décrites ci-dessus.
2. Allumez une longue allumette et insérez-la dans l'orifice d'allumage situé à droite de la chambre de combustion, sous le brûleur secondaire.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur sélectionné et tournez-le sur MAX.
4. Utilisez le contrôleur pour régler une température entre MIN et MAX.
5. Une fois le premier brûleur allumé, allumez les autres brûleurs avec les commandes appropriées. Appuyez sur le bouton et tournez-le sur MAX pour s'allumer. Le premier brûleur allume le brûleur situé à proximité en sautant la flamme.
6. Si le brûleur ne peut pas être allumé après plusieurs tentatives, cela peut indiquer un problème d'alimentation en gaz. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil et de la bouteille de gaz. N'utilisez pas l'appareil tant que vous n'avez pas trouvé la cause du problème.

Mise en garde!

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, préchauffez-le à la chaleur maximale pendant env. 10 minutes pour que l'odeur de peinture des nouvelles pièces disparaisse. Lorsque la hotte est ouverte, le gril peut être utilisé avec la petite et la grande flamme! Lorsque la hotte est fermée, le gril ne doit être utilisé qu'avec une petite flamme!

Conseils pour faire des grillades!

Pour les petites quantités d'aliments à griller, il est recommandé d'utiliser seulement la moitié du gril.

Lorsque le couvercle est fermé pendant la cuisson, vous obtenez une chaleur maximale et un goût très juteux des aliments pour barbecue.

Dysfonctionnements

Mauvais fonctionnement	Vérifier	réparation
Gas odour occurs	L'odeur de gaz se produit Vérifiez la bague d'étanchéité sur le cylindre Toutes les pièces transportant du gaz doivent être balayées avec un spray pour détecteur de fuites ou de l'eau savonneuse.	Si défectueux, remplacez. Serrer les connexions desserrées.
L'appareil ne s'allume pas immédiatement	Assurez-vous que les vannes à gaz sont ouvertes. Recherchez des étincelles lors de l'allumage de l'appareil. Assurez-vous que les brûleurs sont propres. Vérifiez que la bouteille de gaz est toujours pleine.	Ouvrir la valve Nettoyer la zone autour de l'électrode d'allumage Nettoie Remplir la bouteille de gaz.
Le brûleur ne s'allume pas	Y a-t-il encore du gaz dans la bouteille? Le robinet de la bouteille est-il ouvert? Contrôleur défectueux? L'allumeur est-il connecté correctement? Injecteur ou tubes de Venturi bloqués Une étincelle saute-t-elle du détonateur?	Remplir le cylindre. Dévisser la valve. Nettoyer les tubes du brûleur Installez l'allumeur correctement conformément aux instructions. Vérifiez le câble pour les défauts
Bruits au régulateur de pression	Vérifiez si les orifices de ventilation du régulateur de pression sont bouchés ou obstrués.	Nettoyez l'ouverture et attendez 5 minutes avant de redémarrer l'appareil.
Retour de flamme. Dans de rares cas, des flammes peuvent revenir dans les tubes de combustion.	Le résultat est un bruit de bulle ou une petite déflagration.	Fermer immédiatement l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz. Attendez une minute et redémarrez le gril. Si un tel phénomène se produit, les brûleurs doivent être nettoyés.
Couronne de flamme inégale	Brûleur / tuyau de brûleur défectueux ou bouché?	Remplacez ou nettoyez le brûleur
flambée de flammes ou de jets de flammes	Système de vidange de graisse bloqué? Graisse excessive dans la viande La température du gril est trop élevée	Nettoyer le gril Couper le gras de la viande au préalable Réduire la température
Puissance calorifique insuffisante	Injecteur ou tubes de Venturi bloqués	Nettoyez les deux soigneusement
L'appareil met très longtemps à chauffer.	Quand il fait froid dehors, il faut plus de temps à l'appareil pour chauffer. Il faut environ 10-15 minutes pour que l'appareil chauffe jusqu'à 250 ° C à 320 ° C. L'alimentation en gaz est insuffisante car il n'y a pas assez de gaz dans la bouteille de gaz.	Faites remplir la bouteille de gaz ou remplacez-la. Vérifiez si le tuyau de gaz est bouché ou obstrué.
Flammes derrière le bouton de commande, la console avant ou aux points de connexion	Vanne défectueuse ou connexions qui fuient?	Fermer immédiatement l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz. Effectuez le test d'étanchéité comme décrit.



Nettoyage et entretien

Le barbecue à gaz est facile à nettoyer et en principe sans entretien, mais le boîtier doit être nettoyé occasionnellement après utilisation avec un détergent et une éponge. L'appareil doit être complètement refroidi et l'alimentation en gaz fermée.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni de produits de nettoyage inflammables. Le nettoyage et la maintenance des pièces de gaz doivent être effectués par un spécialiste.

Storage of the device

Before storing the device, please observe the following points:

- Allow the gas grill to cool completely.
- Disconnect the connection to the gas cylinder.
- Cleaning the device.
- Store in a dry place.
- Make sure that the hose line is not bent or twisted.
- Leave the instruction manual with the device.