IN241200441V02_DE

846-181V90

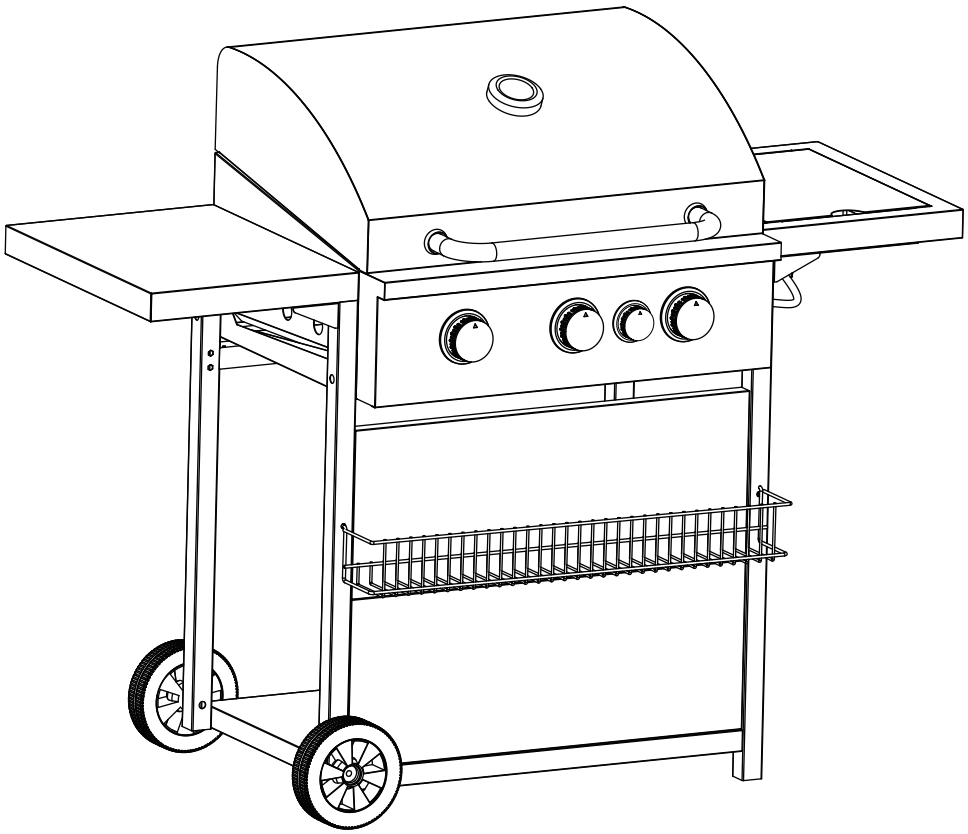
WN-01JY03-B1

OPERATING INSTRUCTIONS

FOR OUTDOORGAS GRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN

OUTDOOR-GASGRILL



THIS GAS GRILL IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY

DIESER GASGRILL IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT

CE

EN: IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
DE:WICHTIG! SORFGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

WARNUNG & VORSICHTSMAßNAHMEN

WARNUNG

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anweisungen. Führen Sie die Schritte in der angegebenen Reihenfolge aus und beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann das Gerät und andere Gegenstände beeinträchtigen oder beschädigen und zu Verletzungen führen.

Diese Anleitung ist Teil des Produkts. Sie sollte immer beim Produkt aufbewahrt und an jeden nachfolgenden Benutzer weitergegeben werden.

Bei der Herstellung des Geräts wurde darauf geachtet, dass keine scharfen Kanten vorhanden sind, dennoch sollten Sie alle Bauteile vorsichtig handhaben, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.

Um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden, sollten Sie vor jedem Gebrauch alle Warnhinweise und Anweisungen sorgfältig befolgen.

LASSEN SIE EINEN ANGEZÜNDETEN GRILL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall vor dem Gebrauch an einen qualifizierten Gasinstallateur.

Als zusätzliche Vorsichtsmaßnahme sollten Sie BEIM ERSTMALIGEN ANZÜNDEN IMMER BESONDERS VORSICHTIG SEIN.

Achten Sie darauf, dass Ihr Kopf und Ihre Arme nicht über die Kochfläche des Grills hängen.

Vergewissern Sie sich IMMER, dass das Grillgerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es zudecken.

Verwenden Sie für den Zusammenbau dieses Grills ausschließlich alle mitgelieferten Bauteile. Verändern Sie den Grill oder seine Teile nicht. Jegliche Veränderung des Geräts kann gefährlich sein.

HALTEN SIE DIESES GERÄT SAUBER (befolgen Sie die Anweisungen) - Um Fettbrände und damit mögliche Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, ist es wichtig, dass das Gerät bei der Benutzung sauber ist.

Stellen Sie Ihren Grill auf eine sichere, ebene Fläche, weit entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.

Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

Ein Erwachsener sollte immer die Aufsicht über den Grill haben. Lassen Sie einen heißen Grill NIEMALS unbeaufsichtigt.

Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill vollständig gelöscht und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren, Abdeckungen anbringen (nicht im Lieferumfang enthalten) ODER wegstellen.



Nicht im Innenbereich verwenden
- nur für den Außenbereich geeignet.

VORSICHT! Lagern Sie den Grill NIEMALS in geschlossenen Räumen, es sei denn, er ist vollständig abgekühlt und die Gasflasche ist abgeklemmt.

Verwenden Sie den Grill nicht auf einer Oberfläche, die durch übermäßige Hitze beschädigt werden könnte.

Dies ist ein Gasgerät. Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe/Beschleuniger oder Lavagestein.

Beugen Sie sich beim Anzünden der Gasflamme NICHT über den Grill.

Schließen Sie das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch. (Siehe Anleitung des Reglers). Schalten Sie auch die Drehknöpfe aus (Drehknopf ganz im Uhrzeigersinn drehen).

Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt. Sollte die Flamme erlöschen, zünden Sie sie sofort wieder an oder unterbrechen Sie die Zufuhr von der Gasflasche.

Achten Sie beim Anschließen der Gasflasche darauf, dass sich im Umkreis von 5 m keine Zündquellen befinden. Achten Sie besonders darauf, keine offenen Flammen zu entzünden, nicht zu rauchen und keine Elektrogeräte (Geräte, Lichter, Türklingeln) usw. einzuschalten (Funkenüberschlag möglich).

Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass alle Anschlüsse, über die Gas zugeführt wird, dicht und unversehrt sind.

Ersetzen Sie gegebenenfalls den Schlauch, um den nationalen Anforderungen zu entsprechen. (Verwenden Sie immer Schlauchklemmen, um den Schlauch am Regler und am Grill zu befestigen).

Wenn die Anschlüsse für die Gaszufuhr porös oder fehlerhaft sind, darf der Grill nicht verwendet werden. Dies gilt z. B. auch für Schläuche oder Armaturen, die verstopft sein können, da dies zu einem gefährlichen Flammenrückschlag führen kann.

Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff. Deshalb setzt es sich am Boden ab und verdrängt den dortigen Sauerstoff.

Mögliche Folgen:

Erstickung durch Sauerstoffmangel, wenn die Gaskonzentration ausreichend ansteigt.

Verwenden Sie den Grill nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile sicher befestigt und angezogen sind.

Lassen Sie einen angezündeten Grill nicht unbeaufsichtigt, halten Sie insbesondere Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fern.

Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.

Decken Sie niemals die gesamte Grillfläche ab.

Versperren Sie niemals die Belüftungsöffnungen des Gasbehälters.

Verwenden Sie keine Elektrowerkzeuge, um dieses Produkt zusammenzubauen.

Ziehen Sie Schrauben und Bolzen nicht zu fest an.

Ziehen Sie die Schrauben erst fest, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut ist.

Setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Produkt.

Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder abgenutzt sind.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Scheuerpulver oder chemische Reinigungsmittel.

Zeit für den Zusammenbau: etwa 1 Stunde.

Zu tun

HALTEN SIE DIESES GERÄT SAUBER (befolgen Sie die Anweisungen) - Um Fettbrände und damit mögliche Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, ist es wichtig, dass das Gerät bei der Benutzung sauber ist.

Stellen Sie Ihren Grill auf eine sichere, ebene Fläche, weit entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.

Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

Ein Erwachsener sollte immer die Aufsicht über den Grill haben. Lassen Sie einen heißen Grill NIEMALS unbeaufsichtigt.

Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill vollständig gelöscht und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren, Abdeckungen anbringen (nicht im Lieferumfang enthalten) ODER wegstellen.

Zu lassen

Nicht im Innenbereich verwenden - nur für den Außenbereich geeignet.

VORSICHT! Lagern Sie den Grill NIEMALS in geschlossenen Räumen, es sei denn, er ist vollständig abgekühlt und die Gasflasche ist abgeklemmt.

Verwenden Sie den Grill nicht auf einer Oberfläche, die durch übermäßige Hitze beschädigt werden könnte.

Dies ist ein Gasgerät. Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe/Beschleuniger oder Lavagestein.

VORSICHT

WÄHREND und NACH DEM GEBRAUCH AUS DER REICHWEITE VON KINDERN und HAUSTIEREN AUFBEWAHREN.

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe.

Dieses Gerät wird während des Betriebs sehr heiß - tragen Sie während des Betriebs immer geeignete hitzebeständige Schutzhandschuhe.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder fern.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.

Schließen Sie die Gasflasche nach dem Gebrauch und zur Lagerung IMMER und trennen Sie sie von der Hauptgasversorgung.

DAS GERÄT WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT BEWEGEN.

GEFAHR!

Wenn Sie Gas riechen:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.

2. Löschen Sie jede offene Flamme und vermeiden Sie die Verwendung von Elektrogeräten.

3. Öffnen Sie den Deckel und lüften Sie den Raum.

4. Überprüfen Sie die Gasanschlüsse mit einer Seifenlösung.

5. Wenn der Geruch noch immer vorhanden ist, wenden Sie sich sofort an Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

ZUSAMMENBAU

Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder abgenutzt sind.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Scheuerpulver oder chemische Reinigungsmittel.

Wenn Sie bereit sind, mit dem Aufbau zu beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie das richtige Werkzeug, genügend Platz und einen sauberen, trockenen Ort für den Aufbau haben.

Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass Sie alle aufgeführten Teile haben.

Während des Zusammenbaus sollten Kinder wegen der möglichen Verletzungsgefahr vom Produkt ferngehalten werden.

Vergewissern Sie sich, dass das Produkt vor dem Gebrauch vollständig wie abgebildet zusammengebaut ist.

Überprüfen Sie, dass alle Schrauben und Bolzen regelmäßig angezogen werden.

Werkzeuge sind nicht mitgeliefert.

Bitte beachten Sie bei Bedarf die Teileliste und das Zusammenbauschema. Der Zusammenbau des Grills besteht aus vielen großen Teilen; es ist ratsam, dass zwei Personen das Gerät zusammenbauen.

Bitte tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie dieses Produkt zusammenbauen.

Um zu vermeiden, dass kleine Bauteile oder Beschläge verloren gehen, bauen Sie das Gerät auf einer harten, ebenen Fläche, die keine Risse oder Öffnungen aufweist, zusammen.

Um Schäden an weichen Böden oder Teppichen zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät nicht auf weichen Böden oder Teppichen zusammenbauen oder bewegen.

Befolgen Sie alle Schritte, um Ihr Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen.

Vergewissern Sie sich, dass der gesamte Kunststoffschutz vor dem Zusammenbau entfernt wurde.

Setzen Sie die Teile nicht mit Gewalt zusammen, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

Ziehen Sie gegebenenfalls alle Befestigungen zuerst mit der Hand an. Wenn der Schritt abgeschlossen ist, gehen Sie zurück und ziehen Sie alle Befestigungen vollständig an.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor der Montage und Gebrauch sorgfältig durch.

Vorsicht: Obwohl bei der Herstellung Ihres Grills alle Anstrengungen unternommen wurden, um scharfe Kanten zu vermeiden, sollten Sie alle Bauteile mit Vorsicht handhaben, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

Sicherheits- und Pflegehinweise

Wichtig! Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung des Geräts vollständig durch.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Nur im Außenbereich verwenden.

Verwenden Sie den Grill nicht und lagern Sie die Gasflaschen nicht unterhalb der Bodenoberfläche. Flüssiggas ist schwerer als Luft, daher sammelt sich das Gas bei einem Leck in geringer Höhe und könnte sich in Gegenwart einer Flamme oder eines Funkens entzünden.

Nur zur Verwendung mit LPG-Flaschengas. Für Butan, Propan oder Gemisch muss ein geeigneter Regler verwendet werden.

Entfernen Sie vor dem Anzünden die Plastikfolie von allen Teilen.

Nicht in einem Umkreis von 1 m von brennbaren Strukturen oder Oberflächen verwenden. Nicht unter einer brennbaren Oberfläche verwenden.

Flüssiggasflaschen sollten niemals direkt unter dem Grill platziert werden.

Flüssiggasflaschen sollten niemals auf der Seite liegend, in horizontaler Position gelagert oder verwendet werden. Ein Leck wäre sehr ernst und Flüssigkeit könnte in die Gasleitung eindringen, was schwerwiegende Folgen hätte.

Lagern Sie Gasflaschen niemals im Innenbereich.

Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.

Öffnen Sie vor dem Anzünden die Grillhaube.

Bewegen Sie den Grill nicht, bevor er nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

Dieser Grill darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn er angezündet ist.

Der Griff der Haube kann sehr heiß werden. Fassen Sie ihn nur in der Mitte des Griffs an. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie grillen oder irgendwelche Einstellungen am Grill vornehmen.

Verwenden Sie spezielle Grillwerkzeuge mit langen und hitzebeständigen Griffen.

Seien Sie beim Öffnen der Haube vorsichtig, da beim Öffnen heißer Dampf aus dem Inneren freigesetzt wird.

Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder fern.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.

Decken Sie den Grill niemals zu, bevor er nicht vollständig abgekühlt ist.

Verwenden Sie diesen Grill nur auf einer stabilen und ebenen Fläche.

Führen Sie vor der Benutzung des Grills eine Dichtheitsprüfung durch. Nur so können Sie sicher sein, dass nach dem Zusammenbau des Grills kein Gas aus den Verbindungen und Anschlüssen austritt.

Führen Sie die Dichtheitsprüfung jährlich durch und immer dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.

Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Grills.

Verwenden Sie keine Aerosole in der Nähe des Grills.

Die Nichtbeachtung der Anweisungen im Handbuch kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Veränderungen an diesem Grill können gefährlich sein, sind nicht zulässig und führen zum Erlöschen jeglicher Garantie.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Alle vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

Wenn Sie Fragen zu diesen Anweisungen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort.

Sicherheits- und Pflegehinweise für Gasflaschen

Gas und Regler

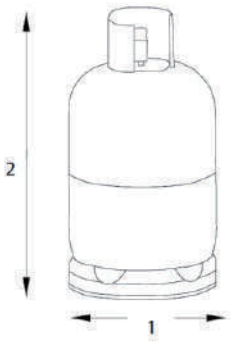
Dieser Grill kann entweder mit Propan- oder Butangas oder einem Propan/Butan-Gemisch aus Flüssiggas (LPG) in Flaschen betrieben werden. Propangasflaschen liefern das ganze Jahr über Gas, auch an kalten Wintertagen. Butangasflaschen liefern im Sommer ausreichend Gas, können aber die Leistung des Grills beeinträchtigen und die Heizleistung der Brenner einschränken, insbesondere wenn die Gastemperatur unter +10 °C fällt. Zum Wechseln der Gasflaschen kann ein Schraubenschlüssel erforderlich sein.

Der Schlauch sollte frei hängen und keine Biegungen, Verdrehungen, Spannungen, Falten oder Knicke aufweisen, die den freien Durchfluss des Gases behindern könnten. Prüfen Sie den Schlauch vor der Verwendung stets auf Schnitte, Risse oder übermäßige Abnutzung.

Abgesehen von der Anschlussstelle darf kein Teil des Schlauches heiße Grillteile berühren. Wenn der Schlauch Anzeichen von Beschädigungen aufweist, muss er durch einen für die Verwendung mit Flüssiggas geeigneten Schlauch ersetzt werden, der den nationalen Normen des Verwendungslandes entspricht.

Ein geeigneter Schlauch muss der Norm EN16436-1 entsprechen und sollte nicht länger als 1,5 Meter sein.

Für eine optimale Leistung empfehlen wir die Verwendung einer 5 bis 15 kg schweren Gasflasche. Die maximale Größe der Gasflasche beträgt 31,5 cm im Durchmesser und 58 cm in der Höhe.



Montieren Sie die Gasflasche niemals unter dem Grill auf der Grundplatte, da dies zu schweren Verletzungen des Benutzers, anderer Personen und/oder Eigentum führen kann. Stellen Sie die Gasflasche immer an der Seite des Geräts auf. Die Gasflasche sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt sein, ohne den Schlauch zu belasten. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet und mit dem entsprechenden Niederdruckregler über einen flexiblen Schlauch ausgestattet. Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen/Muttern am Regler und am Gerät befestigt werden. Dieser Grill ist für den Betrieb eines 28-30 mbar-Reglers mit Butangas oder eines 37 mbar-Reglers mit Propangas ausgelegt. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach EN16129 zertifiziert ist. Wenden Sie sich bitte an Ihren Flüssiggas-Händler, um Informationen über einen geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

Für dieses Gerät ist ein seitlicher Herd von maximal 9 Zoll zulässig.

EINBAU

Auswahl des aufstellungsortes

Dieser Grill ist nur für die Verwendung im Außenbereich bestimmt und sollte in einem gut belüfteten Bereich und auf einer sicheren und ebenen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie Ihren Grill niemals unterhalb der Bodenoberfläche auf. Achten Sie darauf, dass der Grill auf einem nicht brennbaren Boden verwendet werden muss. Die Seiten des Grills sollten NIEMALS näher als 1 Meter von einer brennbaren Oberfläche, einschließlich Bäumen und Zäunen, entfernt sein und stellen Sie sicher, dass sich keine Wärmequellen in der Nähe des Grills befinden (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.). Halten Sie diesen Grill von allen brennbaren Materialien fern!

Vorsichtsmaßnahmen

Verstopfen Sie keine Lüftungsöffnungen im Grillkörper. Stellen Sie die Gasflasche auf ebenem Boden neben dem Grill und in sicherer Entfernung von jeder Wärmequelle auf. Wenn Sie die Gasflasche einbauen oder auswechseln müssen, vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist und sich keine Zündquellen (Zigaretten, offenes Feuer, Funken usw.) in der Nähe befinden, bevor Sie fortfahren.

Befestigen eines Reglers an der Gasflasche

Vergewissern Sie sich, dass alle Drehknöpfe des Grills auf Aus stehen. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche gemäß den Anweisungen Ihres Reglers und Ihres Gasflaschenhändlers an.

Dichtheitsprüfung

(Führen Sie die Dichtheitsprüfung immer in einem gut belüfteten Bereich durch) Vergewissern Sie sich, dass alle Regler ausgeschaltet sind. Drehen Sie das Gas auf/öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche oder am Regler. Prüfen Sie auf undichte Stellen, indem Sie eine Lösung aus ½ Wasser und ½ Flüssigwaschmittel/Seife über alle Verbindungen des Gassystems streichen, einschließlich der Ventilanschlüsse der Gasflasche, der Schlauchanschlüsse und der Regleranschlüsse. VERWENDEN SIE NIEMALS EINE OFFENE FLAMME, um die Dichtheit zu prüfen. Wenn sich an einer der Verbindungen Blasen bilden, liegt ein Leck vor. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Ziehen Sie alle Verbindungen nach. Wiederholen Sie den Test. Wenn sich erneut Blasen bilden, verwenden Sie den Grill nicht und wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um Hilfe zu erhalten. Wischen Sie nach der Dichtheitsprüfung immer die gemischte Lösung (½ Wasser und ½ flüssiges Reinigungsmittel/Seife) von allen Verbindungen und Anschlüssen ab.

Betrieb

Warnung

Prima di iniziare, assicurarsi di aver letto attentamente la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI di questo manuale.

Il barbecue non deve essere utilizzato con più del 50% della superficie di cottura occupata da elementi solidi, inclusi i piatti di cottura. Una superficie completamente coperta provocherebbe un accumulo eccessivo di calore e potrebbe danneggiare il barbecue. Questo non è coperto dalla garanzia.

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen

Um zu vermeiden, dass Lebensmittel an der Kochfläche haften bleiben, empfiehlt es sich, vor jeder Grillsession eine dünne Schicht Speiseöl oder Pflanzenöl mit einem langen Pinsel aufzutragen. (Hinweis: Bei der ersten Verwendung kann sich die Farbe leicht verändern. Dies ist normal und zu erwarten). Während des Gebrauchs kann sich die Schutzschicht von der Kochfläche ablösen - dies ist normal und nicht gefährlich. Decken Sie die Fettauffangschale mit Aluminiumfolie ab. Dies erleichtert die Reinigung.

Zünden des Hauptbrenners

1. Der Deckel muss vor dem Anzünden geöffnet werden.
2. Stellen Sie alle Knöpfe auf "Aus".
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil gemäß den Anweisungen.

Drücken und drehen Sie den Knopf des Hauptbrenners gegen den Uhrzeigersinn, bis das Zündzeichen erreicht ist und ein Klickgeräusch zu hören ist.

4. Drücken und drehen Sie anschließend den linken oder rechten Knopf auf die gleiche Weise, bis der Brenner entzündet ist.
5. Wenn der Brenner nicht entzündet wird, drehen Sie alle Knöpfe auf "Aus", warten Sie fünf Minuten und wiederholen Sie die Schritte 4 und 5.

Anwendung

Grillen

Nicht die Belüftungsöffnungen des Grillkörpers blockieren. Stellen Sie die Gasflasche auf einem flachen Gelände neben dem Grill und fern von jeder Wärmequelle auf. Wenn Sie eine Gasflasche installieren oder austauschen müssen, stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet ist und keine Zündquellen (Zigaretten, offene Flamme, Funken, etc.) in der Nähe sind, bevor Sie fortfahren.

Grillen mit einer Rotisseriehaube

Grillmodelle mit einer Rotisseriehaube können wie ein Ofen zum Braten oder Garen von Lebensmitteln wie Fleischstücken oder ganzen Hähnchen verwendet werden. Eine gleichmäßigere Garung der Lebensmittel wird erzielt, indem der Grill mit geschlossenem Deckel verwendet wird. Dies sollte jedoch nur mit niedriger Intensität der Brenner erfolgen.
Um bessere Ergebnisse zu erzielen, legen Sie die Lebensmittel auf ein Metallblech und stellen Sie es auf eine Seite des Grillrosts. Schalten Sie den Brenner unterhalb der Lebensmittel aus und stellen Sie alle anderen Brenner auf niedrige oder mittlere Leistung.
Schließen Sie die Haube, um die Lebensmittel "indirekt" zu garen. Vermeiden Sie unnötiges Öffnen der Haube, da dabei die Wärme entweicht. Wenn Sie die Haube während des Garens öffnen, planen Sie zusätzliche Zeit ein, damit der Grill wieder seine Temperatur erreichen kann. Verwenden Sie das Temperaturanzeigegerät (falls vorhanden), um die Grilltemperatur zu überwachen.
Wenn die Innentemperatur zu hoch wird, reduzieren Sie die Brenner auf niedrige Stufe. Es ist nicht erforderlich oder empfohlen, alle Brenner auf maximale Leistung einzustellen, wenn die Haube geschlossen ist.
ÜBERHEIZEN SIE IHREN GRILL NICHT. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels, da heißer Dampf entweichen kann.

Flammenkontrolle - *sehr wichtige Warnung*

Während des Grillens können Flammen auftreten, wenn Fett und Fleischsaft auf die heiße Flammensteuerung gelangen. Der Rauch trägt zum charakteristischen Barbecuegeschmack bei, aber es ist ratsam, übermäßige Flammen zu vermeiden, um ein Verbrennen der Lebensmittel zu verhindern. Um die Flammen zu kontrollieren, ist es ABSOLUT NOTWENDIG, überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel zu entfernen, sparsam Gewürze und Marinaden zu verwenden. Die Brenner sollten auch während des Grillens immer auf niedriger Hitze eingestellt sein.
Wenn Flammen auftreten, können sie normalerweise gelöscht werden, indem Backpulver oder Salz direkt auf den Flammenschutz aufgetragen wird. Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie etwas in der Nähe der Grillfläche handhaben.
Wenn es zu einem Fettbrand kommt, nehmen Sie bitte folgende Maßnahmen.

Fettbrände

Leeren und reinigen Sie den Fettablauf der Grillvorrichtung nach jeder Kochsession von Essensresten. Wenn der Grill für große Versammlungen verwendet wird, schalten Sie ihn alle zwei Stunden aus und lassen Sie ihn abkühlen, um Essenreste vom Auffangbecken zu entfernen und es zu reinigen. Die Reinigungsintervalle müssen möglicherweise verkürzt werden, wenn fettige Lebensmittel oder Fleischprodukte gekocht werden. Das Ignorieren dieser Anweisung kann zu einem Fettbrand führen, der potenziell zu Verletzungen und schweren Schäden am Grill führen kann.

Im Falle eines Fettbrands:

Wenn möglich und sicher, schalten Sie alle Steuerknöpfe aus.
Schließen Sie den Gaszulauf auf Höhe der Gasflasche.
Halten Sie alle Personen in sicherer Entfernung vom Grill und warten Sie, bis das Feuer erloschen ist. Schließen Sie nicht den Deckel oder die Haube des Grills.
VERWENDEN SIE NIEMALS WASSER, UM EINEN GRILL ZU LÖSCHEN. WENN EIN FEUERLÖSCHER VERWENDET WIRD, MUSS ES EINE PULVERLÖSCHER SEIN.

NON RIMUOVERE LA GRIGLIA DI RACCOLTA DEI GRASSI.
Wenn das Feuer nicht zu verringern scheint oder schlimmer wird, kontaktieren Sie die örtliche Feuerwehr um Hilfe zu bitten.

Ende des Kochvorgangs
Nach dem Kochen stellen Sie die Grillbrenner auf die höchste Stufe und lassen sie für fünf Minuten brennen. Dieser Vorgang dient dazu, Rückstände zu verbrennen und die Reinigung zu erleichtern. Stellen Sie sicher, dass die Haube während dieses Vorgangs geöffnet ist.
Grill ausschalten
Wenn Sie fertig sind, drehen Sie alle Kontrollknöpfe vollständig im Uhrzeigersinn auf die "Aus" Position und schalten Sie die Gaszufuhr zur Gasflasche aus.
Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Haube oder den Deckel schließen.

Pflege und Wartung

Flammenverteiler
Entfernen Sie Lebensmittelreste von der Oberfläche des Flammenverteilers mit einem Kunststoff- oder Holzschaber oder einer Messingdrahtbürste.
Verwenden Sie keine Stahlspachtel oder Drahtbürste. Mit heißer Seifenlauge reinigen und gut abspülen.
Abtropfschale Leeren und reinigen Sie die Abtropfschale nach jedem Gebrauch von Fett- und Speiseresten, ggf. mit einem Kunststoff- oder Holzschaber.
Wenn sie nicht sauber gehalten wird und sich zu viel Fett ansammelt, kann es zu einem Fettbrand kommen. Dies kann gefährlich sein und den Grill schwer beschädigen. Dies ist kein Fehler des Grills und fällt daher nicht unter die Garantiebedingungen. Bei Bedarf kann die Schale in heißer Seifenlauge gewaschen werden.

Körper des Grills
Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett vom Grillkörper mit einem in heißem Seifenwasser ausgewrungenen Tuch und trocknen Sie ihn gründlich ab. Überschüssiges Fett und Essensreste können mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber aus dem Inneren des Körpers entfernt werden. Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett aus dem Körper zu entfernen. Wenn Sie den Körper vollständig reinigen müssen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Nehmen Sie Kochflächen und Brenner vor der vollständigen Reinigung ab. Tauchen Sie die Gasregler oder den Verteiler nicht in Wasser ein. Prüfen Sie die Funktion der Brenner, nachdem Sie sie vorsichtig wieder in das Gehäuse eingesetzt haben.
Für Edelstahlteile kann bei Bedarf ein Edelstahlreiniger verwendet werden.
Wenn ein Grill zum ersten Mal zusammengebaut wird oder die Brenner gereinigt werden, vergewissern Sie sich beim Zusammenbau oder Wiederzusammenbau, dass jede Gasventilspitze vollständig in das Venturirohr des Brenners eingeführt wird.
Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Verwendungen und besonders nach längerer Lagerung. Stellen Sie sicher, dass der Grill und seine Bauteile vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind. Setzen Sie den Grill nicht den Witterungseinflüssen aus und lagern Sie ihn nicht in feuchten Bereichen.
Bespritzen Sie den Grill niemals mit Wasser, wenn seine Oberflächen heiß sind.
Fassen Sie heiße Teile nie mit ungeschützten Händen an.
Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und seinen Zustand zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät abzudecken, wenn es längere Zeit im Freien steht, insbesondere in den Wintermonaten. Auch wenn Ihr Grill zum Schutz abgedeckt ist, muss er regelmäßig inspiziert werden, da sich Feuchtigkeit oder Kondenswasser bilden kann, was zu Schäden am Grill führen kann. Es kann notwendig sein, den Grill und die Innenseite der Abdeckung zu trocknen. Auf Fettresten an Teilen des Grills kann sich Schimmel bilden. Dieser sollte von glatten Oberflächen mit heißem Seifenwasser beseitigt werden.
Festgestellter Rost, der nicht mit dem Grillgut in Berührung kommt, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einer hitzebeständigen Farbe gestrichen werden. Für verchromte Teile kann bei Bedarf ein Chromreiniger verwendet werden. Um Rost zu vermeiden, sollten verchromte Teile nach dem Spülen und Trocknen mit Speiseöl abgewischt werden.

Koch-Oberflächen

Wenn der Grill abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Pad, um Lebensmittelreste zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Pulver, da sie die Oberfläche dauerhaft beschädigen können. Gut abspülen und gründlich abtrocknen. Aufgrund des Gewichts der Kochflächen empfehlen wir nicht die Reinigung im Geschirrspüler.

Es ist ganz normal, dass sich auf der Kochfläche Oberflächenrost bildet. Wenn Rost zwischen den Benutzungen oder bei der Lagerung auftritt, reinigen Sie ihn mit einer weichen Messingdrahtbürste. Achten Sie darauf, die Kochfläche nicht zu beschädigen, ölen Sie sie erneut und lassen Sie sie aushärten.

Brenner

Sofern sie bei normalem Gebrauch ordnungsgemäß funktionieren, werden die Brenner durch das Abbrennen der Rückstände nach dem Kochen sauber gehalten.

Die Brenner sollten jährlich oder bei starker Verschmutzung ausgebaut und gereinigt werden, um sicherzustellen, dass weder die Brenneröffnungen noch die Primärluftzufuhr der Brenner verstopft sind (Schmutz, Insekten). Verwenden Sie einen Pfeifenreiniger, um Verstopfungen zu beseitigen.

Achten Sie beim Wiedereinbau der Brenner darauf, dass der Brennerhals auf den Ventilauslass passt. Es ist ganz normal, dass an den Brennern Oberflächenrost vorhanden ist. Wenn Rost zwischen den Benutzungen oder bei der Lagerung auftritt, reinigen Sie ihn mit einer weichen Messingdrahtbürste.

KOHLENMONOXIDGEFAHR

Grillhaube oder Deckel

Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Tuch oder Pad und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Pulver, da sie die Oberfläche dauerhaft beschädigen können.

Wagen

Mit einem in heißer Seifenlauge ausgewrungenen Tuch abwischen und abtrocknen.

Befestigungen

Alle Schrauben und Bolzen usw. sollten regelmäßig überprüft und angezogen werden.

Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass der Grill richtig abgekühlt ist, bevor Sie ihn zudecken oder lagern. Lagern Sie Ihren Grill an einem kühlen, trockenen Ort. Er muss regelmäßig kontrolliert werden, da sich Feuchtigkeit oder Kondenswasser bilden kann, was zu einer Beschädigung des Grills führen kann. Es kann notwendig sein, den Grill und die Innenseite der Abdeckung zu trocknen, falls diese verwendet wird.

Unter diesen Bedingungen kann sich Schimmel bilden, der bei Bedarf gereinigt und behandelt werden sollte. Festgestellter Rost, der nicht mit dem Grillgut in Berührung kommt, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einer hitzebeständigen Farbe gestrichen werden.

Grillroste sollten mit Speiseöl bestrichen werden.

Decken Sie die Brenner mit Alufolie ab, um zu verhindern, dass Insekten oder andere Verunreinigungen die Brenneröffnungen verstopfen.

Wenn der Grill in einem Innenbereich gelagert werden soll, muss die Gasflasche abgeklemmt und draußen gelassen werden. Die Gasflasche sollte immer im Außenbereich, an einem trockenen, gut belüfteten Ort und fern von Wärme- oder Zündquellen gelagert werden. Lassen Sie Kinder nicht an der Flasche herumhantieren.

Wenn Sie den Grill nach längerer Lagerung wieder in Betrieb nehmen, beachten Sie die Reinigungsverfahren.

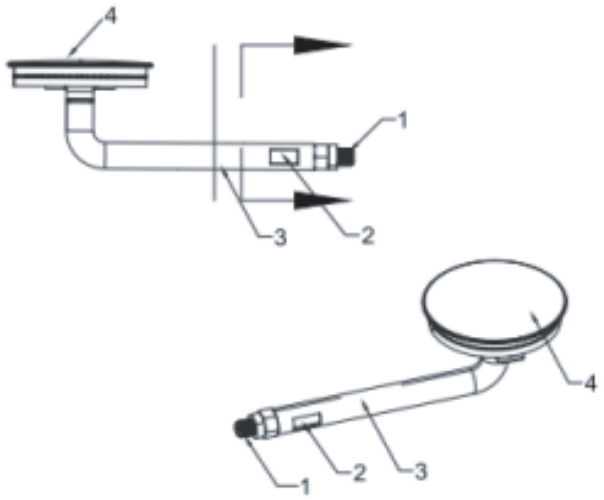
Assessable parts may be very hot, Keep young children away!
Do not move the gas grill during using.
Turn off the gas supply at the gas container after use.
Any modification of the appliance may be dangerous and be not permitted.

SERVICING:
Your barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

■ IMPORTANT NOTICE
A dedicated air inlet (Primary Air Inlet) is provided at the connection between the corrugated tube of the gas valve and the burner. This is a standard and essential design feature, not a manufacturing defect.

Do not block or seal this air inlet with tape, sealant, or any other material!

Structure of burner-to-valve connection
① Nozzle at valve end (gas ejected at high speed)
② Dedicated air inlet (primary air drawn in)
③ Ejector tube / Venturi tube (premixing zone)
④ Burner head (mixture reaches burner ports)



1. Ejector Premixing Principle
When gas is discharged at high speed from the nozzle at the valve end, it creates negative pressure inside the ejector tube, drawing in ambient air through the dedicated air inlet. This air is called "primary air." It mixes with the gas inside the ejector tube (Venturi tube) to form a combustible mixture before reaching the burner head.
Note: If this air inlet were blocked, gas could not premix with air, resulting in severe oxygen deficiency during combustion, yellow flames, and significant carbon monoxide (CO) production.

2. Difference Between Primary Air and Secondary Air
• Primary Air: Enters through the dedicated air inlet and premixes with gas inside the burner, accounting for approximately 50–70% of the theoretically required air.
• Secondary Air: Supplied directly around the burner ports to ensure complete combustion of the outer flame.

3. Safety Significance
This dedicated air inlet ensures that gas is thoroughly mixed with air before reaching the flame ports, promoting more complete combustion and a stable blue conical flame. Blocking this air inlet will cause incomplete combustion and create a risk of carbon monoxide poisoning.

WARNING
Blocking the primary air inlet will cause incomplete combustion and produce carbon monoxide (CO), which may result in poisoning or death. Do not obstruct!

WARNING & CAUTIONS

WARINING

- Read the instructions before using the appliance. Follow the steps in the order specified and please observe the safety warnings.
- Failure to observe these instructions can affect or damage the device and other objects and lead to personal injury.
- These instructions are part of the product. They should always be stored with the product and should be passed on to each subsequent user.
- Great care has been taken during production to remove sharp edges but you should handle all components with care to avoid possible injury.
- To avoid injury and damage to property, be sure to follow all warnings and instructions carefully, before every use.
- NEVER LEAVE A LIT BARBECUE UNATTENDED.
- If ever in doubt, consult a qualified gas engineer before use.
- As an extra precaution WHEN LIGHTING FOR THE FIRST TIME ALWAYS TAKE EXTRA CARE. Keep your head and arms from hanging over the BBQ cooking surface.
- ALWAYS make sure the barbecue appliance is completely cool before applying covers.
- In construction of this BBQ use all and only the components provided. Do not modify BBQ or parts. Any modification of the appliance may be dangerous.

- KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instruction) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean when used.
- Stand your barbecue on a safe. level surface, well away from flammable items such as wooden fences or over-hanging tree branches.
- Protect from the elements and damp.
- Keep children and pets away.
- An adult should always be in charge of the BBQ. NEVER leave a hot barbecue unattended.
- Always make sure the barbecue is fully extinguished and completely cool before moving, applying covers (not included) OR storing away.
- Do not use indoors - For outdoor use only.
- CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and gas supply cylinder is disconnected.
- Do not use the BBQ on a surface that may be damaged by excessive heat.
- This is a gas appliance. Do not use any other type of fuel / accelerants or lava rock.



- DO NOT lean over the barbecue when igniting the gas flame.
- Close the valve on the gas bottle after each use. (Refer to regulator instruction). Also turn off the control knobs (Turn knob fully clockwise).
- Never leave the hot barbecue unattended. If the flame extinguishes, relight immediately or cut off the supply from the gas bottle.
- When connecting the gas bottle, ensure that there are no ignition sources within a 5m radius.

Take special care not to light any naked flames, do not smoke or switch on electric appliance (devices, lights, door bells), etc (spark over possible).

- Before each use, check to ensure that all connections through which gas is supplied are sealed and intact.
- If necessary, ensure that you replace the hose to meet with national requirements. (Always use hose-clips to secure the hose to the regulator and BBQ).
- If the connections for the gas supply are porous or faulty, the barbecue must not be used. This also applies, for example, to hose or fittings that may become blocked, as this can lead to a dangerous flashback.
- Liquid gas is heavier than oxygen. Therefore it settles on the ground and displaces the oxygen at that level.
- Possible consequences:
- Suffocation resulting from the lack of oxygen if the gas concentration is allowed to rise sufficiently.
- Do not use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Do not leave a lit barbecue unattended, especially keep children and pets away from barbecue at all time.
- Do not move the appliance during use.
- Never cover the entire cooking area.
- Never obstruct the ventilation opening of the container compartment.
- Do not use power tools to construct this product.
- Do not over tighten screws or bolts.
- Do not tighten screws until fully assembled.
- Do not sit or stand on the product.
- Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.
- Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.
- **Time to assemble: around 1 hour.**

Do's

- KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instruction) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean when used.
- Stand your barbecue on a safe. level surface, well away from flammable items such as wooden fences or over-hanging tree branches.
- Protect from the elements and damp.
- Keep children and pets away.
- An adult should always be in charge of the BBQ. NEVER leave a hot barbecue unattended.
- Always make sure the barbecue is fully extinguished and completely cool before moving, applying covers (not included) OR storing away.

Don'ts

- Do not use indoors - For outdoor use only.
- CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and gas supply cylinder is

disconnected.

- **Do not use the BBQ on a surface that may be damaged by excessive heat.**
- **This is a gas appliance. Do not use any other type of fuel / accelerants or lava rock.**



CAUTION

- **KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN and PETS DURING and AFTER USE.**
- **Do not store or use petrol or other flammable vapor or liquid in the vicinity.**
- **This appliance will become very hot during operation - always wear suitably protective heat proof gloves during use.**
- **WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep Young children away.**
- **Turn off the gas supply at the gas container after use.**
- **ALWAYS close and disconnect from main gas supply cylinder after use and for storage.**
- **DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE.**



DANGER!

- **If you smell gas:**
  1. **Shut off gas supply to appliance.**
  2. **Extinguish any open flame, avoid using any electrical appliance.**
  3. **Open lid and ventilate the area.**
  4. **Check gas connections with soap solution.**
  5. **If odor still exists, immediately contact your gas supplier or fire department.**

ASSEMBLY

- Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.
- Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.
- When you are ready to start, make sure that you have the right tools, plenty of space and a clean, dry area for assembly.
- Check the pack and make sure you have all the parts listed.
- During assembly children should be kept away from the product due to possible risk of injury.
- Ensure that this product is fully assembled as illustrated before use.
- Check all screws and bolts are tightened regularly.
- Tools not included.
- Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Assembly of the barbecue involves many large components; it is advisable to have two people assemble the unit.
- Please use protective gloves when assembling this product.
- To avoid losing any small component or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- To avoid damage to soft floor or carpet, do not assemble or move the appliance on soft floor or carpet.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.
- Make sure all the plastic protection is removed before assembling.
- Do not force parts together as this can result personal injury or damage to the product.
- When applicable , tighten all hardware connections by hand first, once the step is completed, go back and fully tighten all hardware.

- Please read these instructions carefully before assembly and use.
  Caution: Whilst every effort has made in manufacture of your barbecue to remove sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Safety and Care Advice

Important! Please read this instructions fully before using the appliance

- Retain these instructions for future reference.
- Use outdoors only.
- Do not use the barbecue or store gas bottles below ground level. LP gas is heavier than air so if a leak occurs the gas will collect at a low level and could ignite in the presence of a flame or spark.
- For use with LPG bottled gas only. A suitable regulator must be used for butane, propane or mixes.
- Remove plastic wrap from any part before lighting.
- Do not use within 1m of any flammable structure or surface. Do not use under any combustible surface.
- LP gas cylinders should never be placed directly underneath the barbecue.
- LP gas cylinders should never be stored or used laid on their side, in the horizontal position. A leak would be very serious and liquid could enter the gas line with serious result.
- Never store gas bottles indoors.
- Do not move the appliance during use.
- Open the barbecue hood before lighting.
- Do not move the barbecue until it has completely cooled after use.
- This barbecue must not be left unattended when lit.
- The hood handle can become very hot. Grip only the centre of the handle. Always use oven gloves when cooking or carrying out any adjustments to the barbecue.
- Use purpose designed barbecue tools with long and heat resistant handles.
- Use caution when opening the hood, as hot steam inside is released upon opening.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never cover a barbecue until it has completely cooled.
- Use this barbecue only on a stable and flat surface.
- Before use this barbecue , perform a leak test. This is the only safe and sure way to detect any gas leaking from joints and connections of the barbecue after assembly.
- Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not use aerosols near this barbecue.
- Failure to follow the manual's instructions could result in serious injury or damage.
- Do not modify the appliance. Modification of this barbecue may be dangerous, is not permitted and will nullify any warranty.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- All the parts sealed by the manufactured or his agent shall not be manipulated by the user.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.

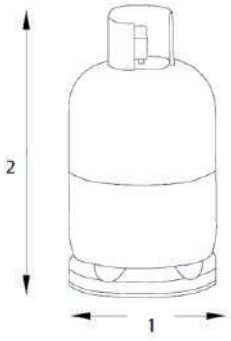
Safety and Care Advice For Gas Cylinder

Gas and Regulator

- This barbecue can use either propane or butane or propane/ butane mixed LPG (liquid petroleum gas)

bottled gas. Propane bottles, will supply gas all year round, even on cold winter days. Butane bottles will supply sufficient gas in summer, but it may affect the performance of the barbecue and restrict the heat output available from the burners, particularly once the gas temperature starts to fall below +10°C. A spanner may be required to change gas bottles.

- The hose should hang freely with no bends, twisting, tension, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Always inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use.
- Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. If the hose shows any sign of damage it must be replaced with a hose suitable for use with LP gas which meets the national standards for the country of use.
- A suitable hose must comply with EN16436-1, and the length should not exceed 1.5 metres.
- For optimal performance, we suggest to use a 5-15kg gas bottle. The maximum dimension of the gas bottle is dia 31.5cm and height 58cm.



Never mount the gas bottle under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property. **Always place the gas bottle at the side of the appliance. The gas bottle should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.** This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips/nut. This barbecue is set to operate a 28-30 mbar regulator with butane gas or a 37mbar regulator with propane gas. Use a suitable regulator certified to EN16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

INSTALLATION

Selecting a Location

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area, and on a safe and even surface. Never place your barbecue below ground level. Take care to ensure that **the barbecue must be used on an incombustible floor.** The sides of the barbecue should NEVER be closer than 1 metre from any combustible surface, including trees and fences and make sure that there are no heat sources near the barbecue (cigarettes, open flames, spark etc.). Keep this barbecue away from any flammable materials!

Precautions

Do not obstruct any ventilation openings in the barbecue body. Position the gas bottle on level ground

next to the barbecue and safely away from any source of heat. Should you need to install or change the gas bottle, confirm that the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near before proceeding.

Fixing a Regulator to the Gas Bottle

Confirm all barbecue control knobs are in the off position. Connect the regulator to the gas bottle according to your regulator and bottle dealer's instructions.

Leak Testing

(Always perform a leak test in a well-ventilated area) Confirm all control knobs are in the off position. Turn the gas on / open the gas control valve on the gas bottle or regulator. Check for leaks by brushing a solution of ½ water and ½ liquid detergent / soap over all the gas system joints, including gas bottle valve connections, hose connections, and regulator connections. NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at any time. If bubbles form over any of the joints there is a leak. Turn off the gas supply at the gas bottle. Retighten all joints. Repeat test. If bubbles form again do not use the barbecue and contact your local distributor for assistance. Always wipe the mixed solution (½ water and ½ liquid detergent / soap) from all joints and connections after leak testing.

OPERATION

Warning

- Before proceeding, make certain that you understand the **IMPORTANT INFORMATION** section of this manual.
- Your barbecue is not designed to be used with more than 50% of the cooking area as a solid plate —this includes baking dishes. Full coverage will cause excessive build-up of heat and damage the barbecue. This is not covered by warranty.

Preparation Before Cooking

- To prevent foods from sticking to the cooking surface, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session. (Note: When cooking for the first time, paint colours may change slightly as a result. This is normal and should be expected.) During use, the protective coating may come off the cooking surface. This is normal an is not harmful. Line the drip pan with aluminum foil. This will make cleanup easy.

Lighting the Main Burner

1. The lid must be open before lighting.
2. Set all knobs to "Off".
3. Open the gas bottle valve according to operating instruction.
   Push in and turn the middle burner knob anti-clockwise until it reaches the ignition sign and a click sound is heard.
4. Then push in and turn the left or the right knob same way until the burner is lit.
5. If the burner does not light, turn all knobs "Off" and repeat Step 4 and 5 after 5minutes.

Application

Grill Cooking

The burners heat up the flame tamer underneath the grill, which in turn heats the food on the grill. The natural food juices produced during cooking fall onto the hot flame tamer below and vaporise. The subsequent rising smoke bastes the food, as it travels upwards, imparting that unique barbecued flavor.

Roasting Hood Cooking

Barbecues equipped with a roasting hood give the option to form an 'oven' for roasting or baking food, such as joints of meat or whole chickens, etc. More even cooking of food will actually be achieved by using the barbecue with the hood down. However, this should only be done with the burners on low.

For best results, place the food you wish to bake or roast on a metal baking tray and set it on one side of the cooking grill.

Turn the burner directly under the food to the OFF position and turn all other burners to a LOW to MEDIUM position.

Close the hood to cook the food 'indirectly'. Avoid lifting the hood unnecessarily as heat is lost every time the hood is opened. If the hood is opened during cooking please allow extra time for the barbecue to regain its temperature and complete the cooking. Use the temperature gauge (if applicable) to monitor the heat of the barbecue.

If the internal heat becomes too high, turn the burners down to the low position. It is not necessary or advisable to have all of the burners on high when the hood is closed.

DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. Take care when opening the hood as hot steam can be released on opening.

Flare-Up Control *Very Important Notice*

Flare-ups occur when meat is barbecued, and its fat and juices fall upon the hot flame tamer. Smoke of course helps give food its barbecued flavour, but it is best to avoid excessive flare-up to prevent food being burned. To control flare-ups, it is ABSOLUTELY ESSENTIAL to trim away excess fat from meat and poultry before grilling, use cooking sauces and marinades sparingly and try to avoid very cheap cuts of meat or meat products as these tend to have a high fat and water content. Also, the burners should always be placed on the low setting during cooking.

When flare-ups do occur, they can usually be extinguished by applying baking soda or salt directly onto the flame tamer. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue and take care to protect yourself from the flames.

If a fat fire occurs, please see the instructions given below.

Fat Fires

Empty and clean the drip tray, of food debris after each cooking session. If the barbecue is to be used for large gatherings, it will be necessary to turn off and cool the barbecue every two hours to remove food debris from the drip tray, and clean it out. The time between cleaning may need to be reduced if very fatty foods or cheap meat products are being cooked. Failure to do this may result in a fat fire, which may cause injury and could seriously damage the barbecue.

In the event of a fat fire:

If safe to do so, turn all control knobs to the 'off' position.

Turn off the gas supply at the gas bottle.

Keep everyone at a safe distance from the barbecue and wait until the fire has burnt out.

Do not close the hood or lid of the barbecue.

NEVER DOUSE A BARBECUE WITH WATER. IF AN EXTINGUISHER IS USED, IT SHOULD BE A POWDER TYPE.

DO NOT REMOVE THE DRIP TRAY.

If the fire does not seem to be abating or appears to be worsening, contact your local Fire Brigade for assistance.

End of Cooking Session

After each cooking session, turn the barbecue burners to the “high” position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier. Make sure the hood is open during this process.

Turning Off Your Barbecue

When you have finished using your barbecue, turn all the control valves fully clockwise to the “Off” position, then switch off the gas supply at the bottle.

Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing the hood or lid.

Care and Maintenance

Flame Tamer

Remove any food residue from the flame tamer surface with a plastic or wooden scraper or brass wire brush. Do not use a steel scraper or wire brush. Clean with hot soapy water and rinse well.

Drip Tray After every use, empty and clean the drip tray of any fat or food particles, using a plastic or wooden scraper if necessary.

Failure to keep it clean, and excessive build up can result in a fat fire. This can be hazardous and severely damage the barbecue. This is not a fault in the barbecue and is therefore not covered by the terms of the warranty. If required, the tray can be washed in hot soapy water.

Barbecue Body

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body using a cloth wrung out in hot soapy water and dry thoroughly. Excess fat and food debris can be removed from inside the body using a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Do not use abrasives. Remove cooking surfaces and burners before full cleaning. Do not immerse the gas controls or manifold in water. Check burner operation after carefully refitting into body.

A stainless steel cleaner may be used on stainless steel parts if required.

Whenever a barbecue is being assembled for the first time or its burners are being cleaned, make sure each gas valve tip goes into the burner venturi tube completely during the assemble or re-assemble process.

Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning. Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.

Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.

Never handle hot parts with unprotected hands.

In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months . Even when your barbecue is covered for its protection, it must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the barbecue. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of the cover. It is possible for mould to grow on any fat remaining on parts of the barbecue. This should be cleaned off smooth surfaces with hot soapy water.

Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or a heat resistant paint. A chrome cleaner may be used on chrome parts if

required. To prevent rusting, wipe chrome plated parts with cooking oil after rinsing and drying.

Cooking Surfaces

When the barbecue has cooled, clean with hot soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Do not use scouring pads or powders as they can permanently damage the finish. Rinse well and dry thoroughly. Due to the weight of the cooking surfaces, we do not recommend cleaning in a dishwasher.

It is quite normal for surface rust to be present on the cooking surface. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush. Be careful not to damage the cooking surface, re-oil and cure.

Burner

Provided that they are operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.

The burners should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the primary air inlet of the burners. Use a pipe cleaner to clear obstructions.

When refitting the burners, be careful to check that the neck of the burner fits over the valve outlet. It is quite normal for surface rust to be present on the burners. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush.

Carbon Monoxide Hazard

Barbecue Hood or Lid

Use a non-abrasive cloth or pad and clean with hot, soapy water. Do not use scouring pads or powders as they can permanently damage the finish.

Trolley

Wipe with a cloth wrung out in hot soapy water and dry.

Fixings

All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

Storage

Ensure the barbecue is properly cooled before covering or storing. Store your barbecue in a cool dry place. It must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the barbecue. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of the cover if used.

Mould can grow under these conditions and should be cleaned and treated if required. Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or a heat resistant paint.

Cooking grills should be coated with cooking oil.

Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from obstructing the burner holes.

If the barbecue is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the bottle.

When using the barbecue after extended periods of storage follow the cleaning procedures.

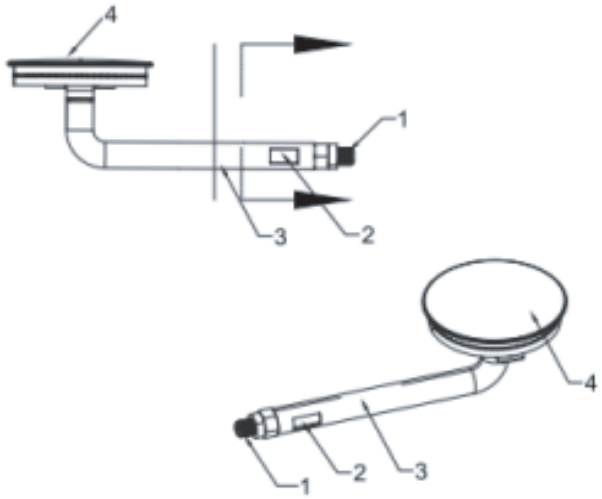
■ **IMPORTANT NOTICE**

A dedicated air inlet (Primary Air Inlet) is provided at the connection between the corrugated tube of the gas valve and the burner. This is a standard and essential design feature, not a manufacturing defect.

Do not block or seal this air inlet with tape, sealant, or any other material!

Structure of burner-to-valve connection

① Nozzle at valve end (gas ejected at high speed)
② Dedicated air inlet (primary air drawn in)
③ Ejector tube / Venturi tube (premixing zone)
④ Burner head (mixture reaches burner ports)



1. Ejector Premixing Principle

When gas is discharged at high speed from the nozzle at the valve end, it creates negative pressure inside the ejector tube, drawing in ambient air through the dedicated air inlet. This air is called "primary air." It mixes with the gas inside the ejector tube (Venturi tube) to form a combustible mixture before reaching the burner head.

Note: If this air inlet were blocked, gas could not premix with air, resulting in severe oxygen deficiency during combustion, yellow flames, and significant carbon monoxide (CO) production.

2. Difference Between Primary Air and Secondary Air

• Primary Air: Enters through the dedicated air inlet and premixes with gas inside the burner, accounting for approximately 50–70% of the theoretically required air.
• Secondary Air: Supplied directly around the burner ports to ensure complete combustion of the outer flame.

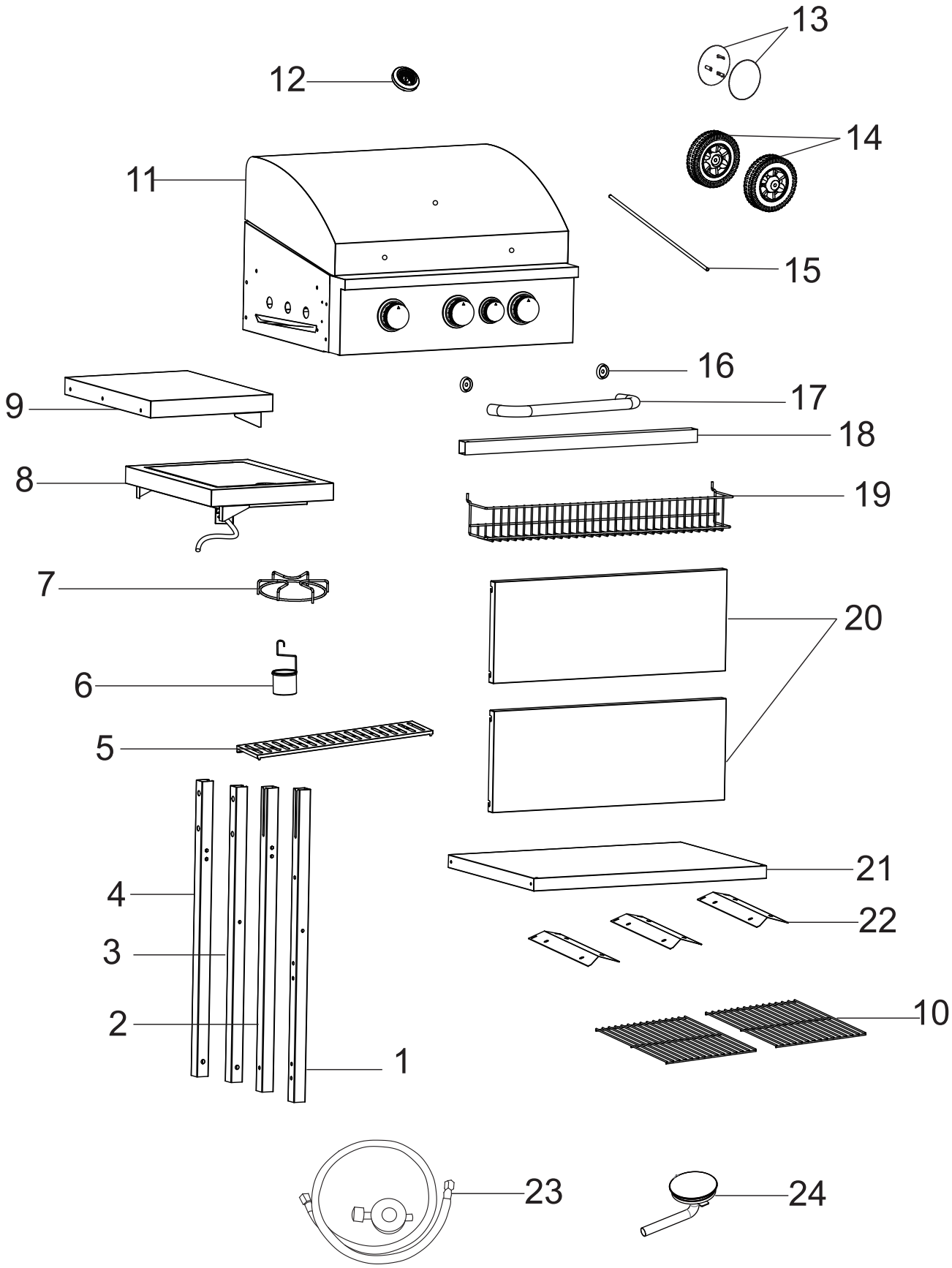
3. Safety Significance

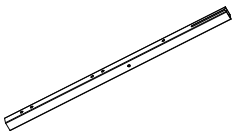
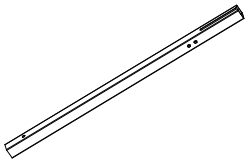
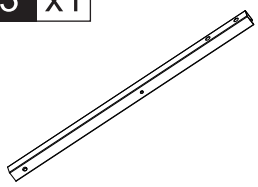
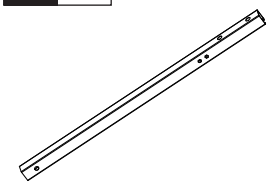
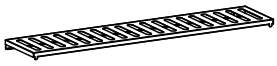
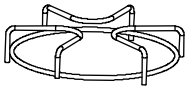
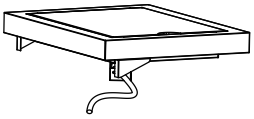
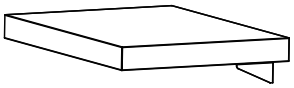
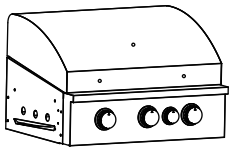
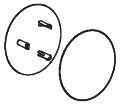
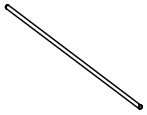
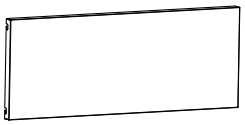
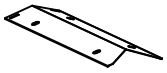
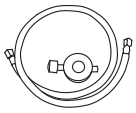
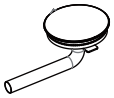
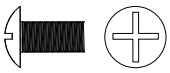
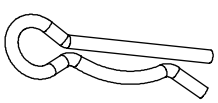
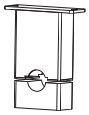
This dedicated air inlet ensures that gas is thoroughly mixed with air before reaching the flame ports, promoting more complete combustion and a stable blue conical flame. Blocking this air inlet will cause incomplete combustion and create a risk of carbon monoxide poisoning.

WARNING

Blocking the primary air inlet will cause incomplete combustion and produce carbon monoxide (CO), which may result in poisoning or death. Do not obstruct!

PART LIST

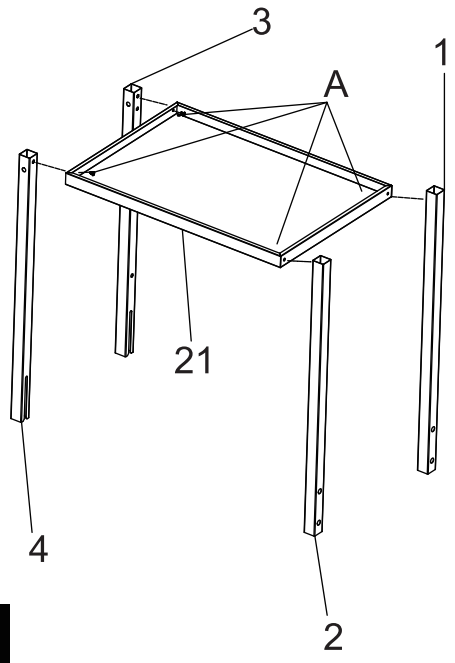


1 x1 	2 x1 	3 x1 	4 x1 
5 x1 	6 x1 	7 x1 	8 x1 
9 x1 	10 x2 	11 x1 	12 x1 
13 x2 	14 x2 	15 x1 	16 x2 
17 x1 	18 x1 	19 x1 	20 x2 
21 x1 	22 x3 	23 x1 	24 x1 
A x26 spare+2  Screw M5*12	B x3  Screw M4*6	C x1  Nut M4	D x2  Screw M6*16
E x2 	F x1  Pre-installed		

Assembly

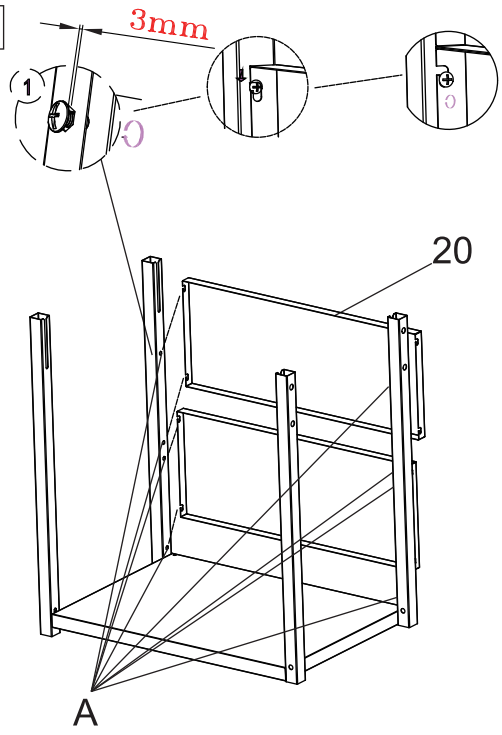
Note: Please do not tight the screws and nuts till all assembly steps completed.

A x4



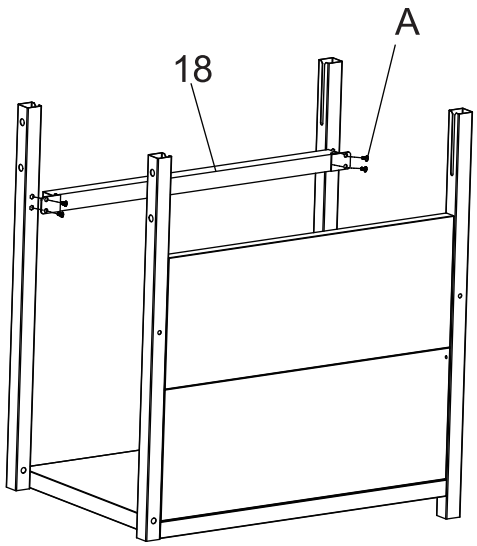
1

A x8



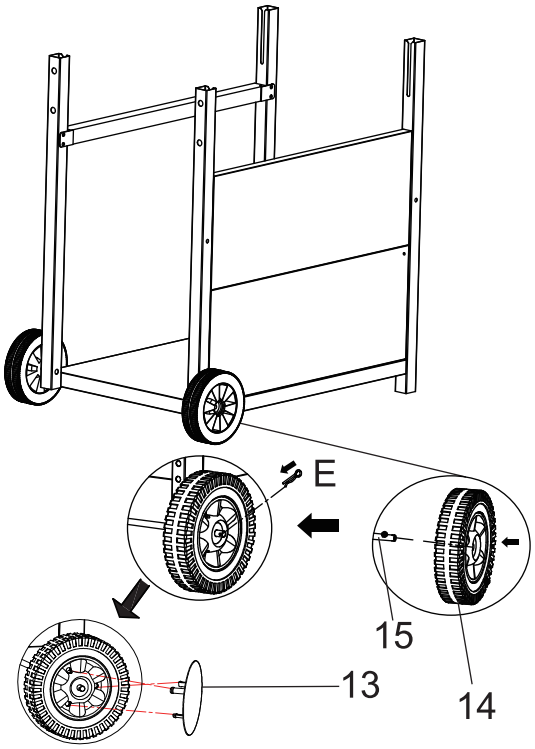
2

A x4

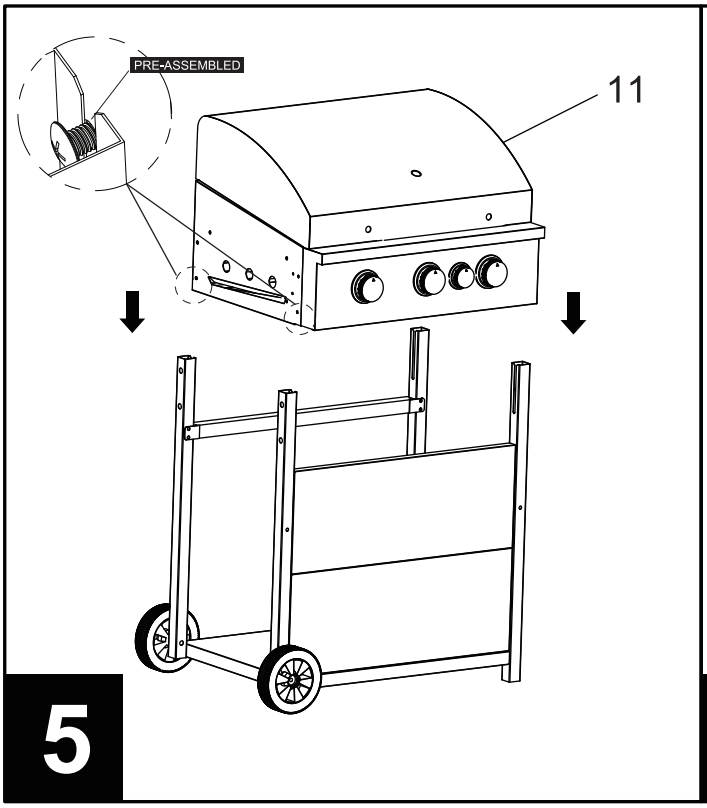


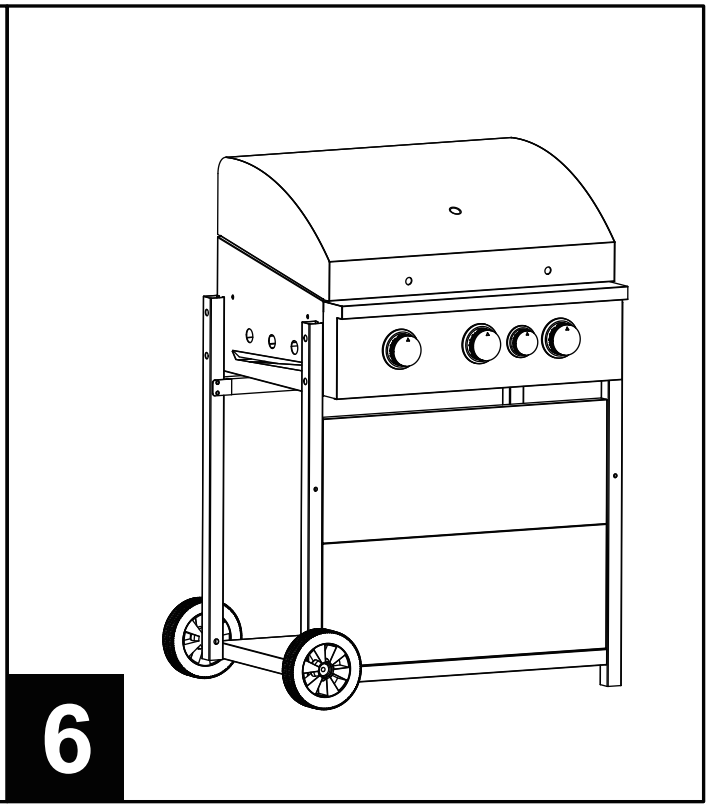
3

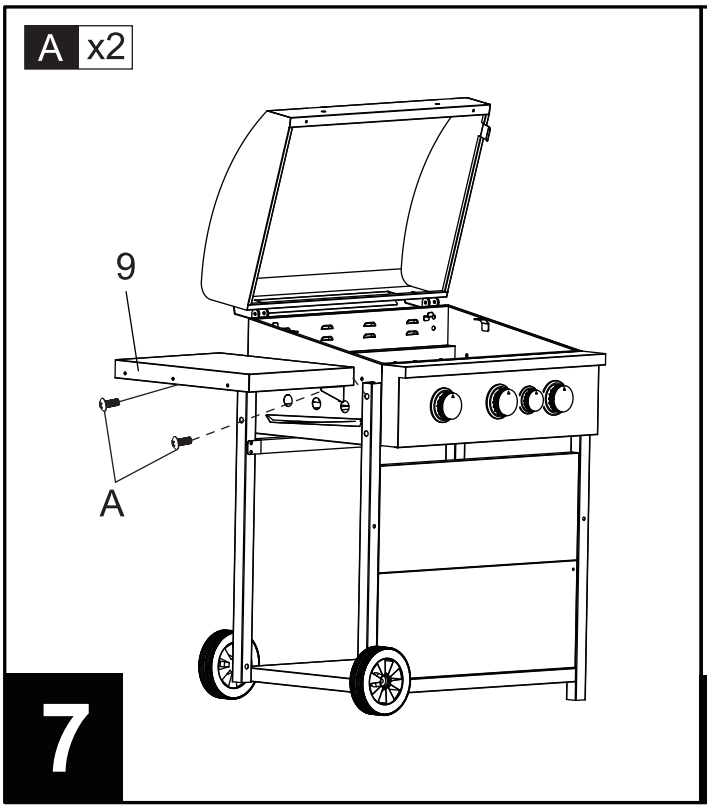
E x2



4

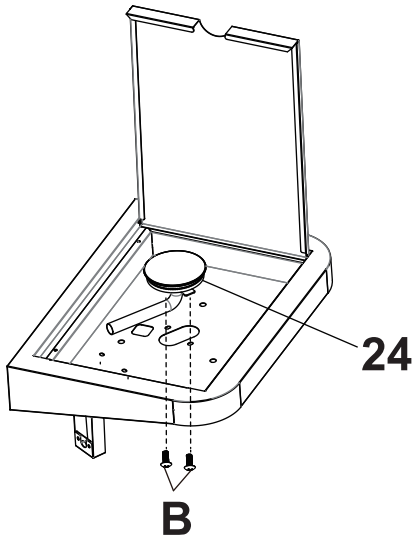

PRE-ASSEMBLED
11
5


6


A x2
9
A
7

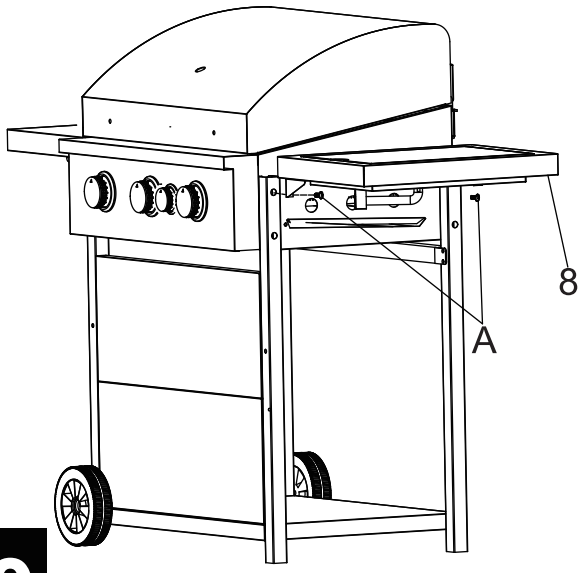

A x3
A
8

B x2



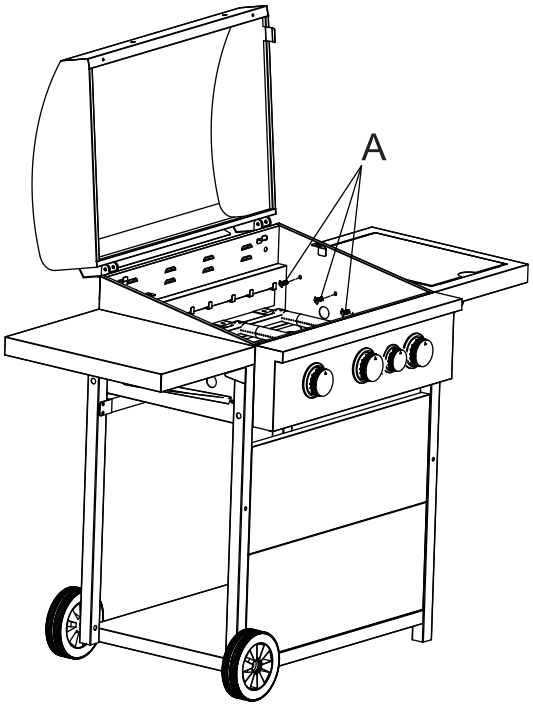
9

A x2



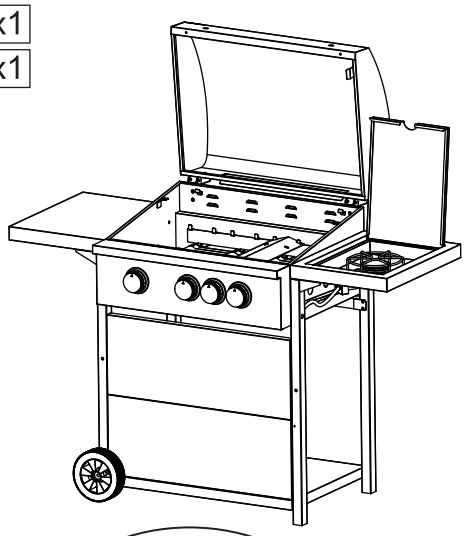
10

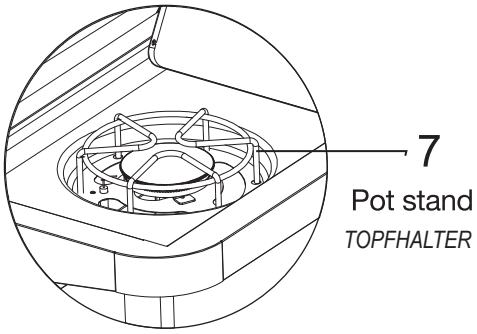
A x3



11

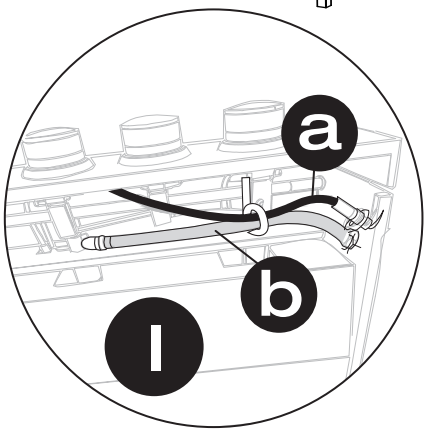
B x1
C x1





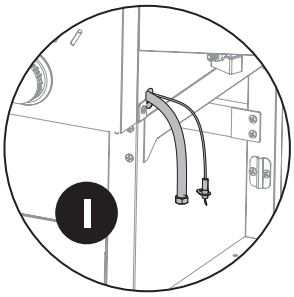
Pot stand

TOPFHALTER



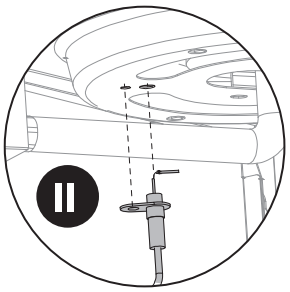
Cut the cable tie

Kabelbinder durchtrennen.



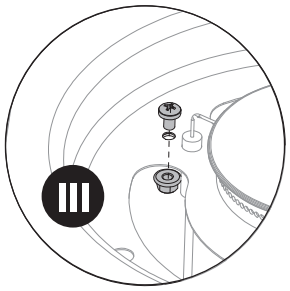
Thread through the grill body hole

Durch die Öffnung im Grillgehäuse fädeln.



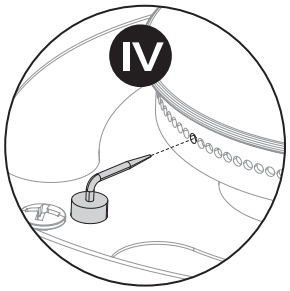
Thread through the side burner body hole

Durch die Öffnung im Gehäuse des Seitenbrenners fädeln.



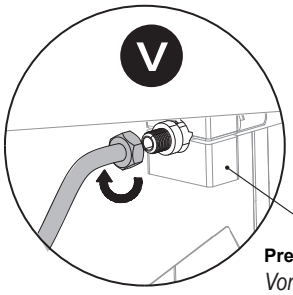
Attach with an M4x6 mm [B] screw and an M4 nut [C]

Mit einer M4x6 mm-Schraube [B] und einer M4-Mutter [C] befestigen.



NOTE: Ensuring the tip of ignition electrode points toward one of side burner's gas port openings.

HINWEIS: Darauf achten, dass die Spitze der Zündelektrode auf eine der Gasaustrittsöffnungen des Seitenbrenners zeigt.

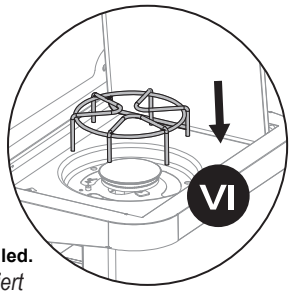


Pre-installed.

Vorinstalliert

Install the corrugated gas hose

Das gewellte Gasschlauchrohr installieren.

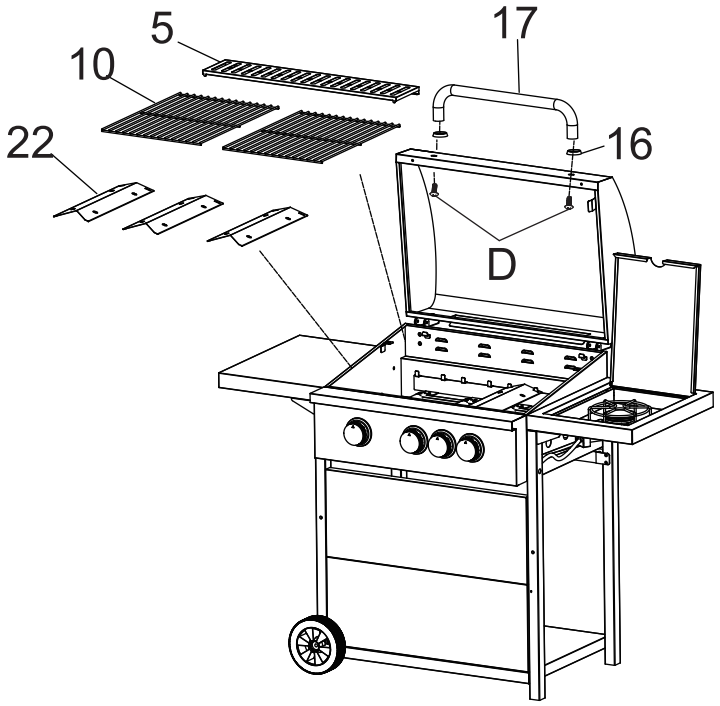


Fit the pot stand

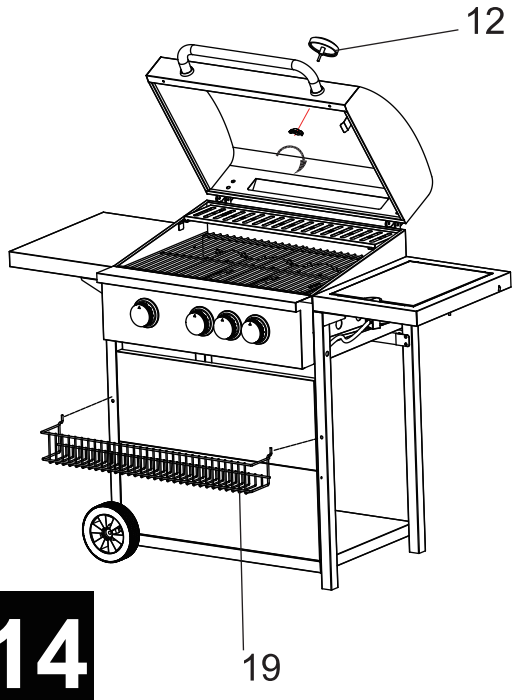
Den Topfhalter aufsetzen.

12

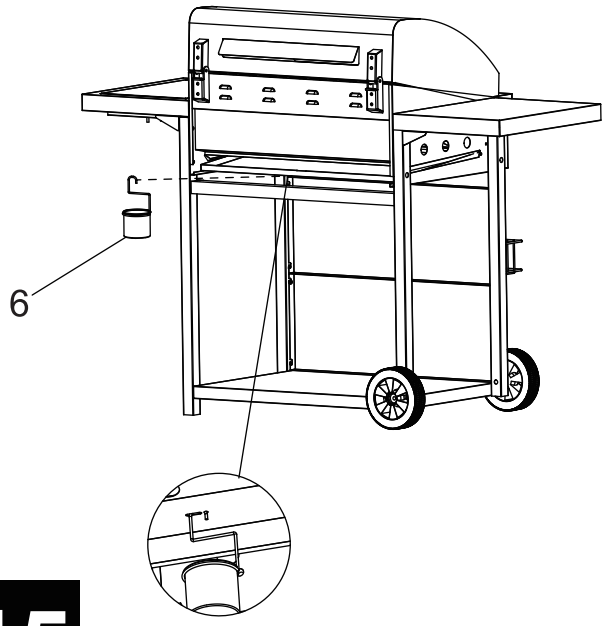
D x2



13



14



15

Modell:	**WN-01JY03-B1**		CE 2531DP-0187 2531/25		
SKU:	**846-181V90BK**				
PRODUKT:	**Gasgrill für den aussenbereich**				
Hersteller: **NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD.** **Adresse: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industriegebiet, Ningbo, China**			Gasverbrauch		Butan: 691 g/h Propan: 678 g/h
GERÄTEKATEGORIE	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Gasart und Druck	Butanbei28-30 mbar	Propan bei 37 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und deren Mischungen bei 28 bis 30 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und ihre Gemische bei 37 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und ihre Mischungen bei 50 mbar
Größe der Hauptbrenner öffnung(en)	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Größe der Seitenbrenner öffnung	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Nominale Wärmezufuhr	Hauptbrenner: 2.5kW *3+2.0kw*1 =9.5 kW				
Bestimmungsland	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
Typ des Druckreglers	enthalten für verschiedene Bestimmungsl änder (TYP DES DRUCKREGLERS)				

Nur im Außenbereich verwenden!
Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden!
WARNUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein.
Halten Sie Kleinkinder fern.
WARNUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden!

Model:	**WN-01JY03-B1**		CE 2531DP-0187 2531/25		
SKU:	**846-181V90BK**				
PRODUCT:	**Outdoor gas grill**				
Manufacturer: **NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD.** **Address: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Town, Ningbo, China**			Gas consumption		Butane: 691 g/h Propane: 678 g/h
Applicance category	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Gas type and pressure	Butane at 28-30 mbar	propane at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 50 mbar
Main burner(s) orifice size	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Side burner orifice size	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Nominal heat input	Main burner(s): 2.5kW *3+2.0kw*1 =9.5 kW				
Destination country	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
Pressure regulator type	included for different destination countries (PRESSURE REGULATOR TYPES)				

Use outdoors only!
Read the instructions before using the appliance!
WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

US

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente,Nuestros datos de contacto son los siguientes:

0034-931294512

atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR/REP:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ROC GROS,Nº15.08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente,Os nossos dados de contacto são os seguintes:

0034-931294512

info@aosom.pt.

UK

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

0044-800-240-4004

enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
1 Northampton Cross Logistics Park
Northampton Cross Road
Northampton
Nn4 9FH
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum,Unsere Kontaktdaten stehen unten:

0049-0(40)-87408465

service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE/REP:
MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti,I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

0039-0249471447

clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/REP:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

RO

Importator/REP:
Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat în China

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

0033-1-84166106

aosom@mhfrance.fr

Importé par/REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE

