Masport®



Grills
MB und SS4

Barbecues
MB and SS4

BENUTZERHANDBUCH GER

Vor der Montage bitte diese Anleitungen sorgfältig lesen, um Brandgefahr, Verbrennungen oder anderweitige Verletzungen zu vermeiden.

Diese Anleitungen zur späteren Einsicht an einem sicheren Ort aufbewahren.

OWNER'S MANUAL ENG

Please read these instructions carefully before assembly, to reduce risk of fire, burn hazard or other injury.

Keep these instructions in a safe place for future use.

CE
0359
18

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITS- UND GARANTIEINFORMATIONEN 2

LIEFERUMFANG, TEILELISTE & BEFESTIGUNGEN 4

LIEFERUMFANG TABELLE 5

BEFESTIGUNGSMITTEL 6

MONTAGEANWEISUNG 6

KONFIGURATION DER WÄRMEVERTEILER BLECHE 18

DREHSPIEßSET (OPTIONAL) 19

GASFLASCHE AN DAS GERÄT ANSCHLIESSEN 20

DICHTHEITSPRÜFUNG (LECKTEST) 20

INSTALLATION 20

BETRIEB 22

TECHNISCHE DATEN 25

PROBLEMBEHEBUNG 25

PROBLEMBEHANDLUNG 26

PFLEGE UND WARTUNG 27

SICHERHEITS- UND GARANTIEINFORMATIONEN

DIESE ANLEITUNGEN ZUR SPÄTEREN EINSICHT AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

DIESEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN, BEVOR ER NICHT KORREKT ZUSAMMENGEBAUT WURDE UND DIESE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCHGELESEN WURDEN.
Diese Anleitungen sind als allgemeiner Leitfaden zu verstehen und ersetzen in keinster Weise nationale und örtliche Vorschriften. Wenden Sie sich für eindeutige Gesetzesvorschriften bezüglich des Betriebs dieses Geräts an die örtlichen Behörden.

SYMBOLE IN DIESEM BENUTZERHANDBUCH

	Mögliches Risiko und Gefahrensituation. Nichtbefolgung dieser Anweisung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
	Wichtige Informationen zum richtigen Gebrauch. Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Schäden am Grill führen.
	Benutzerinformationen. Diese Informationen helfen Ihnen dabei, alle Funktionen korrekt anwenden zu können.

DIE NICHTBEFOLGUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU FEUER ODER EXPLOSIONEN FÜHREN, WAS SACHSCHÄDEN, KÖRPERVERLETZUNGEN ODER TOD ZUR FOLGE HABEN KANN.

Offene Geräteteile können sehr heiß sein. Kleinkinder zu jeder Zeit von dem heißen Gerät fernhalten (auch während es abkühlt).

Einige Teile dieses Grills können scharfe Kanten haben, wie es besonders in diesem Handbuch erwähnt wird! Falls notwendig, entsprechende Schutzhandschuhe tragen.

Zusammengebaute Teile, die vom Hersteller versiegelt wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. Jede Art von Umbau des Geräts durch Unbefugte kann gefährlich sein.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Vor der Montage und Benutzung dieses Handbuch bitte sorgfältig und vollständig durchlesen.

- Die Herstellergarantie kann bei falscher Benutzung dieses Produkts hinfällig werden.
- Der Hersteller oder seine Handelsvertreter können keine Haftung für die Untauglichkeit von oder jegliche Schäden an Nahrungsmitteln übernehmen, die auf diesem Gerät zubereitet werden.
- Den korrekten, für dieses Gerät angegebenen Brennstoff verwenden. Fragen Sie Ihren Händler nach dem genauen Brennstoff, für den dieser Grill konzipiert wurde.

BENUTZERHANDBUCH

- Vor dem Gebrauch dieses Grills muss der Benutzer alle Sicherheitsbedingungen, die in diesem Handbuch dargestellt sind, verstehen.
- Sollten Sie Fragen zu diesen Anweisungen haben, wenden Sie sich vor dem Gebrauch des Grills für Erklärungen an Ihren örtlichen Händler.
- Dieses Gerät muss vor dem Gebrauch korrekt zusammengebaut werden. Nichtbefolgung der Handbuchanweisungen kann zu ernsthaften Schäden oder Verletzungen führen.

PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- Alkohol, Medikamente oder Drogen können die Fähigkeit des Benutzers, diesen Grill korrekt zusammenzubauen oder sicher zu betreiben, beeinträchtigen.
- Vor jedem Gebrauch sollte der Grill sorgfältig auf Betriebssicherheit überprüft werden.
- Niemals versuchen, den Grill zu bewegen, wenn er in Betrieb ist oder bevor er genügend abgekühlt ist.
- Der Grillbenutzer sollte sein Augenmerk stets auf die Zubereitung des Grillguts richten.
- Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn er angezündet ist. Wenn der Grill angezündet ist oder wenn gegrillt wird, sollte der Benutzer zu jeder Zeit beim Gerät bleiben.

SICHERHEIT VON DRITTEN

- Der Benutzer ist für die Sicherheit von Dritten verantwortlich, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Zuschauer sollten sich in einem sicheren Abstand zum Grill befinden, wenn er in Betrieb ist.
- Kinder und Tiere fernhalten, wenn der Grill in Betrieb ist und während er abkühlt.

STANDORT

- Nicht in Innenräumen verwenden. Grillgeräte sind NUR für die BENUTZUNG IM FREIEN vorgesehen.
- In einer wettergeschützten Umgebung benutzen, vorzugsweise unter einem Vordach.
- Beachten, dass der Grill vor dem Betrieb auf einer ebenen und sicheren Oberfläche steht. Soweit vorhanden, Rollenfeststeller benutzen, um die Räder festzustellen.
- Nicht weniger als einen Meter entfernt von entzündlichen Oberflächen oder Aufbauten benutzen.

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR

- Teile des Grills werden äußerst heiß und können ernsthafte Verbrennungen verursachen – die Oberfläche kurz mit dem Finger testen, bevor fest zugepackt wird.
- Der Griff der Grillhaube kann sehr heiß werden! Die Verwendung von Kochhandschuhen und langen Ärmeln wird empfohlen.
- Wenn bei geschlossener Grillhaube gegrillt wird, beim Öffnen der Haube äußerst vorsichtig sein, da ein plötzlicher Strom heißer Luft den ungeschützten Arm verbrennen kann.

VORSICHT, GASRISIKO

- Sicherstellen, dass sich Gasanschlüsse und Gasschläuche in gutem Zustand befinden und korrekt angebracht sind.
- Vor dem Gebrauch alle Gasleitungen und Gasverbindungen auf Lecks überprüfen.
- Entzündliche Stoffe nicht in der Nähe des Grills aufbewahren.
- Gasflasche nicht direkt unter dem Grill unterbringen.
- LPG Ersatzgasflasche nicht unter dem Grill oder in seiner Nähe aufbewahren.
- Sprühdosen nicht in der Nähe des Grills benutzen oder abstellen.
- Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten nicht in der Nähe dieses Grills benutzen oder aufbewahren.
- Darauf achten, dass nach dem Gebrauch und wenn der Grill unbeaufsichtigt ist, das Gas an der Gasflasche auf AUS (OFF) gestellt ist.
- Beim Ausschalten des Grills das Gas an der Versorgungsquelle abstellen, bevor alle Brennerregler abgeschaltet werden.
- Gasflasche nicht unter dem Erdniveau aufbewahren. LPG ist schwerer als Luft. Sollte es ein Leck geben, sammelt sich das Gas an und kann sich beim Vorhandensein einer Flamme oder eines elektrischen Funkens entzünden.

FÜR IHRE SICHERHEIT UND DIE SICHERHEIT ANDERER

Wenn Sie Gas riechen:

- Gaszufuhr zum Grill abstellen.
- Offene Flammen löschen (Kerzen, Zigaretten, etc.)
- Umgebung räumen, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann.

Den Grund für den Gasgeruch herausfinden, damit dieser angesprochen werden kann, bevor weitere Maßnahmen ergriffen werden. Sollte der Gasgeruch von einem der LPG-Gasflasche kommen, von einem höher gelegenen Sicherheitsabstand sofort die Feuerwehr anrufen.

Für den Anschluss der Gasflasche an den Grill wenden Sie sich an den entsprechenden Abschnitt im Handbuch.

Wenden Sie sich für die Dichtheitsprüfung (Lecktest) an den entsprechenden Abschnitt im Handbuch.

SICHERHEITSAUSRÜSTUNG

Wenn mit Öl oder Fett gegrillt wird, sollte Löschmaterial leicht zugänglich bereitgestellt werden.

Falls es zu einem Öl- oder Fettbrand kommen sollte, nicht versuchen, mit Wasser oder Alkohol zu löschen. Trockenchemikalien-Feuerlöscher benutzen oder mit Erde, Sand oder Natron ersticken.

REGENGEFAHR

Wenn es während des Grillens mit Öl oder Fett zu regnen beginnt, Gaszufuhr und alle Brenner abstellen, und den Grill so bald wie möglich abdecken.

Personen und Tiere vom Grill entfernen. Nicht versuchen, den Grill zu bewegen, bevor er abgekühlt ist und sicher bewegt werden kann.

ZUSAMMENBAU

Dieses Grillgerät ist NUR FÜR DEN GEBAUCH IM FREIEN konzipiert und sollte nicht in einem Gebäude, einer Garage oder anderen geschlossen Räumen benutzt werden.

HINWEIS:
Vor der Montage des Grills die Seiten, die sich mit den Teilen und der Montage befassen, sorgfältig lesen.

DER RICHTIGE STANDORT FÜR IHREN GRILL

Gasgrills nicht in Garagen, Verandas, Windfängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen verwenden. Ihr Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden, mit mindestens 430mm hinterem und seitlichem Abstand von jeder brennbaren Oberfläche. Der Grill sollte nicht unter eine brennbare Oberfläche gestellt werden. Luftzufuhr und Belüftung um das Grillgehäuse nicht blockieren. Grill von brennbaren Stoffen fernhalten! (Siehe Seite 20).

GAS- UND DRUCKREGLERINFORMATIONEN

Gasgrills werden von Millionen von Menschen sicher benutzt, wenn einfache Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden. Dieser Grill ist nur für die Anwendung von LPG-Gas konzipiert. Eine Flaschengröße von 4,5 kg oder größer wird zur Anwendung mit diesem Grill empfohlen. Der Gasdruckregler muss einen Ausgangsdruck von 2,75 kPa besitzen. Sie brauchen den richtigen Druckregler und die richtige Flasche, um den Grill sicher und effizient betreiben zu können. Die im Brennstoffsystem benutzten Teile sind zum Betrieb mit diesem Grill bestimmt. (Siehe Teileliste für Ersatzteile).

GARANTIE

Sollte in einem bestimmten Zeitraum ab Kaufdatum ein Teil aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder defekter Materialien versagen, wird Masport das mangelhafte Teil ersetzen oder reparieren. Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Garantieerklärung. Verwenden Sie keinen unsicheren Grill.

LPG-GASFLASCHE

Der Hersteller / Händler der Gasflasche ist für die Sicherheit und Leistungsfähigkeit des LPG-Gasflasche verantwortlich. Dieser ist nicht in der Masport Grill Garantie enthalten. Keine sicherheitsgefährdenden Gasflasche benutzen.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Gesamte Schutzverpackung entfernen, einschließlich des Schutzfilms auf den Edelstahloberflächen. Darauf achten, dass das Verpackungsmaterial ordentlich entsorgt oder womöglich der Wiederverwertung zugeführt wird, in Einhaltung der örtlich gültigen Abfallentsorgungsvorschriften.

HINWEIS!

Die Bilder / Anleitungen auf den nächsten Seiten behandeln viele Grillmodelle. Bitte ignorieren Sie die Anweisungen für Funktionen, die nicht im Lieferumfang Ihres Grills enthalten sind.

LIEFERUMFANG, TEILELISTE & BEFESTIGUNGEN

4 BRENNER (MIT HINTEREM BRENNER) LIEFERUMFANG

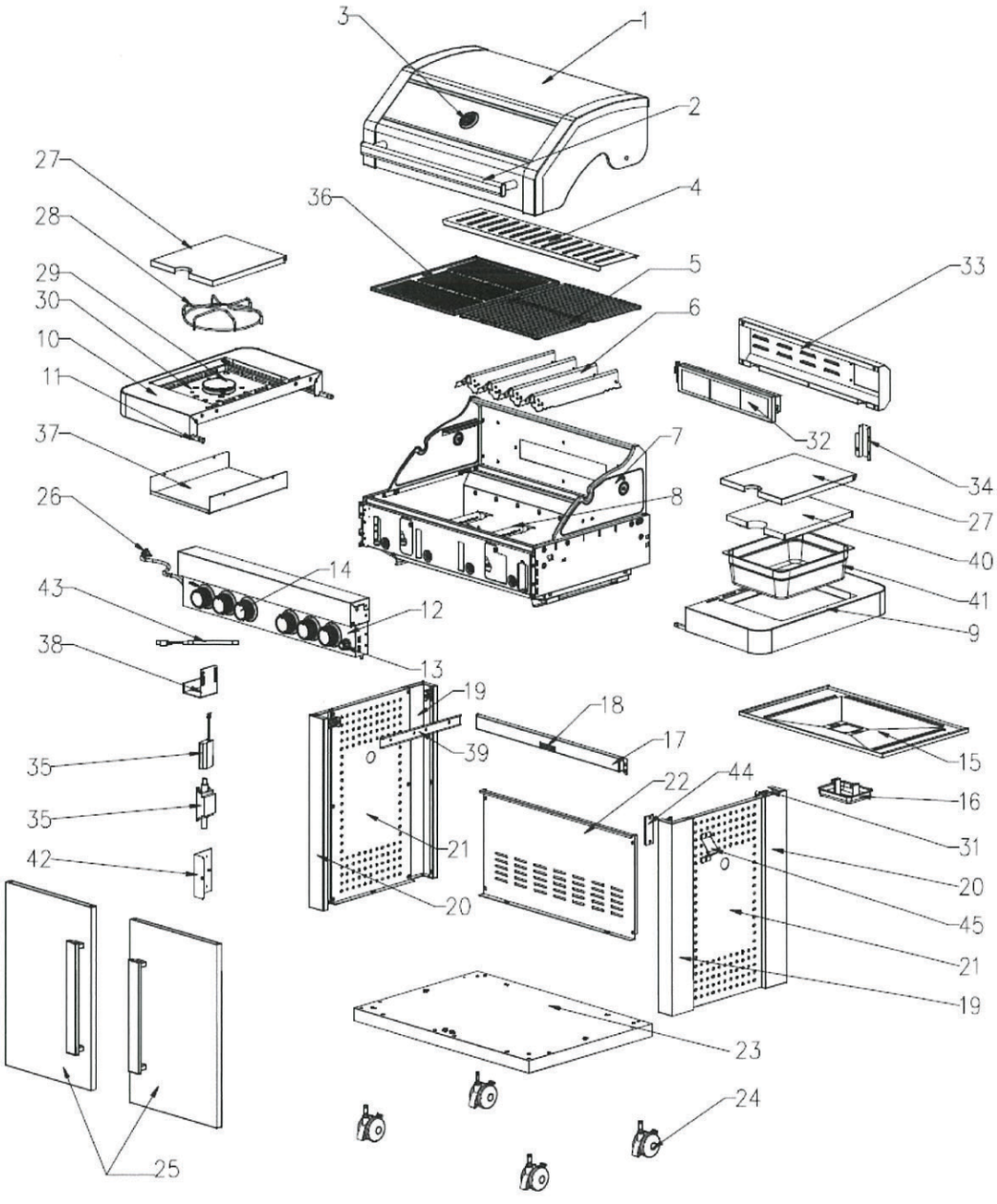


*ABBILDUNG DIENT NUR ZUR ILLUSTRATION UND KANN KOMPONENTEN ZEIGEN, DIE NICHT BEI ALLEN GRILLMODELLEN VORKOMMEN.

LIEFERUMFANG TABELLE

Art.-Nr.	Beschreibung	Menge
1	Deckel	1
2	Deckelgriff	1
3	Thermometer	1
4	Warmhalterost	1
5	Grillroste aus Gusseisen	2
6	Wärmeverteilerblech	10
7	Feuerkammereinheit	1
8	Hauptbrenner-Rohreinheit	6
9	Rechte Seitenablage	1
10	Seitenbrennerablage	1
11	Verstärkte Stange	4
12	Einheit Reglerblende	1
13	Elektronischer Zündknopf des hinteren Brenners	1
14	Reglerknopf	8
15	Fettschale	1
16	Fettbechereinheit	1
17	Arm für Wagenvorderseite	1
18	Türmagnet	1
19	Bein - A	2
20	Bein - B	2
21	Untere Seitenwand	2
22	Untere Rückwand	1
23	Bodenplatteneinheit	1
24	Schwenkrolle	4
25	Türeinheit	2
26	Seitenbrennerdüsenbasis	1
27	Seitenbrenner Abdeckung	1
28	Seitenbrenner Grillrost	1
29	Seitenbrennereinheit	1
30	Seitenbrenner-Einsatzschale	1
31	Wagenhalterung	4
32	Hintere Brennereinheit	1
33	Windschutzdeckel für hinteren Brenner	1
34	Schutzabdeckung des hinteren Brennerbalgs	1
35	Batteriehalter / Adapter	1
36	Kochplatte aus Gusseisen	1
37	Bodenplatte des Seitenbrenners	1
38	Gasflaschenhaken	1
39	Halterungsbalken für Gasflasche	1
40	Hackbrett	1
41	Eisbox	1
42	Halterung für Adapter	1
43	Nicht erforderlich / enthalten	0
44	Halterung für Flaschenöffner	1
45	Flaschenöffner	1

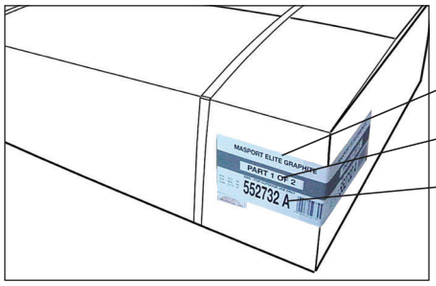
BEFESTIGUNGSMITTEL

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
	 M4x12	 M4x12	 M4x12	 M6						
MENGE	x 2	x 8	x 52	x 10	x 48	x 2	x 4	x 2	x 4	x 4

*Für Grillmodelle aus Edelstahl - Befestigungsteile I & J sind nicht erforderlich.

VORSICHT!
Obwohl wir alles daran setzen sicherzustellen, dass der Montageprozess so einfach wie möglich ist, kommt es bei gefertigten Stahlteilen vor, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während der Montage Schnittwunden verursachen können. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Teilen während der Montage. Es wird dringend empfohlen, die Hände mit einem Paar Arbeitshandschuhen zu schützen.

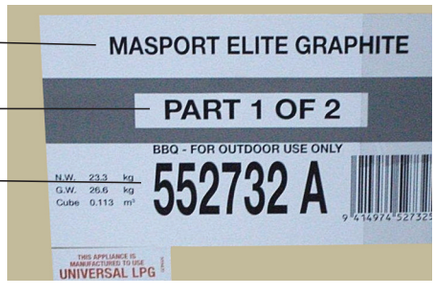
MONTAGEANWEISUNG

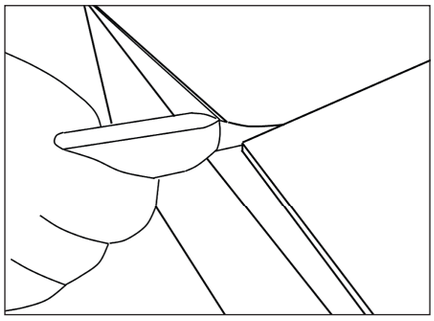


Produktbeschreibung

Karton Identifikation

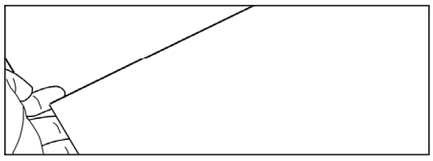
Produkt Teilenummer

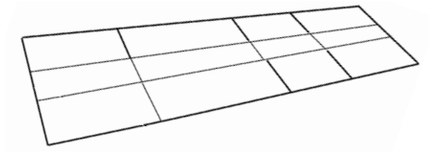




Öffnen Sie den Karton, indem Sie die Transportbänder entfernen und den Karton entlang beider Enden aufschlitzen. Schlitzen Sie das Klebeband nur ein wenig in der Mitte, und heben Sie dann die Kartonklappen mit der Hand an.

Packen Sie den gesamten Karton aus; dieser Karton wird als Unterlage verwendet, wenn das Gehäuse gebaut wird. Öffnen Sie den Karton wie gezeigt und platzieren ihn dort, wo der Grill zusammengebaut wird.



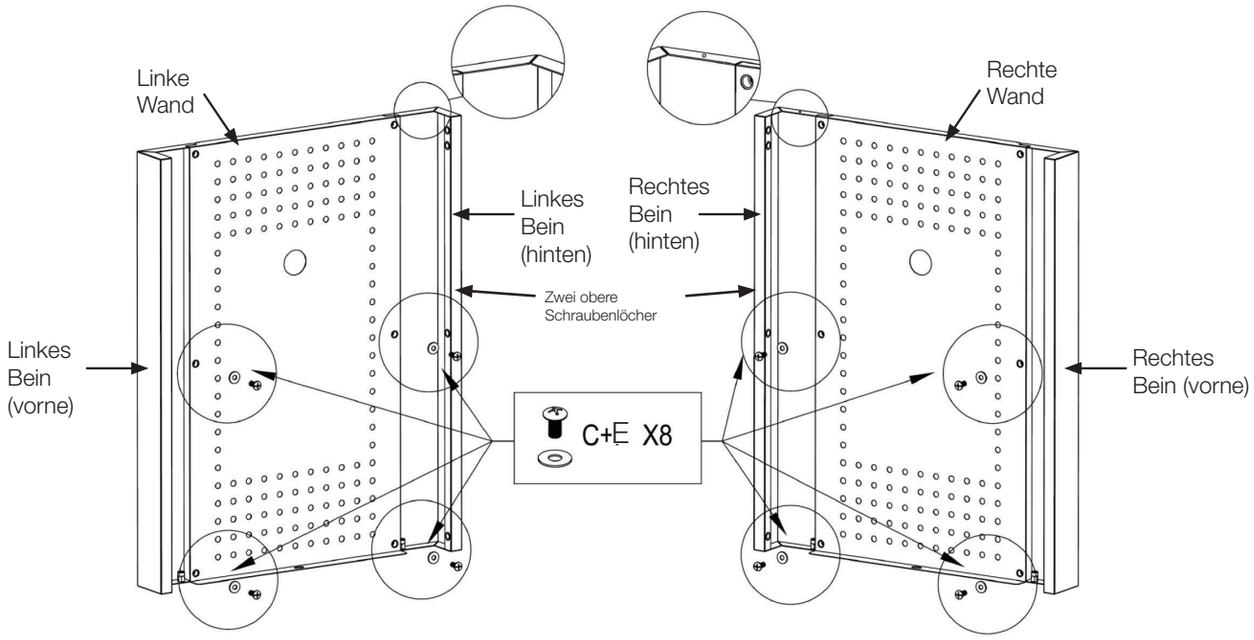


Benötigtes Werkzeug für die Montage: Kreuzschlitzschraubenzieher, 10 mm Schraubenschlüssel.

HINWEIS:
Achten Sie beim Zusammenbau des Grills darauf, dass er auf einer ebenen Fläche steht. Zur Veranschaulichung wird ein 6-Brenner mit Rückbrenner in den auf den nächsten Seiten gezeigten Montageschritten verwendet. Diese Gehäusemontage ist mit zwei Personen einfacher durchzuführen.

SCHRITT 1

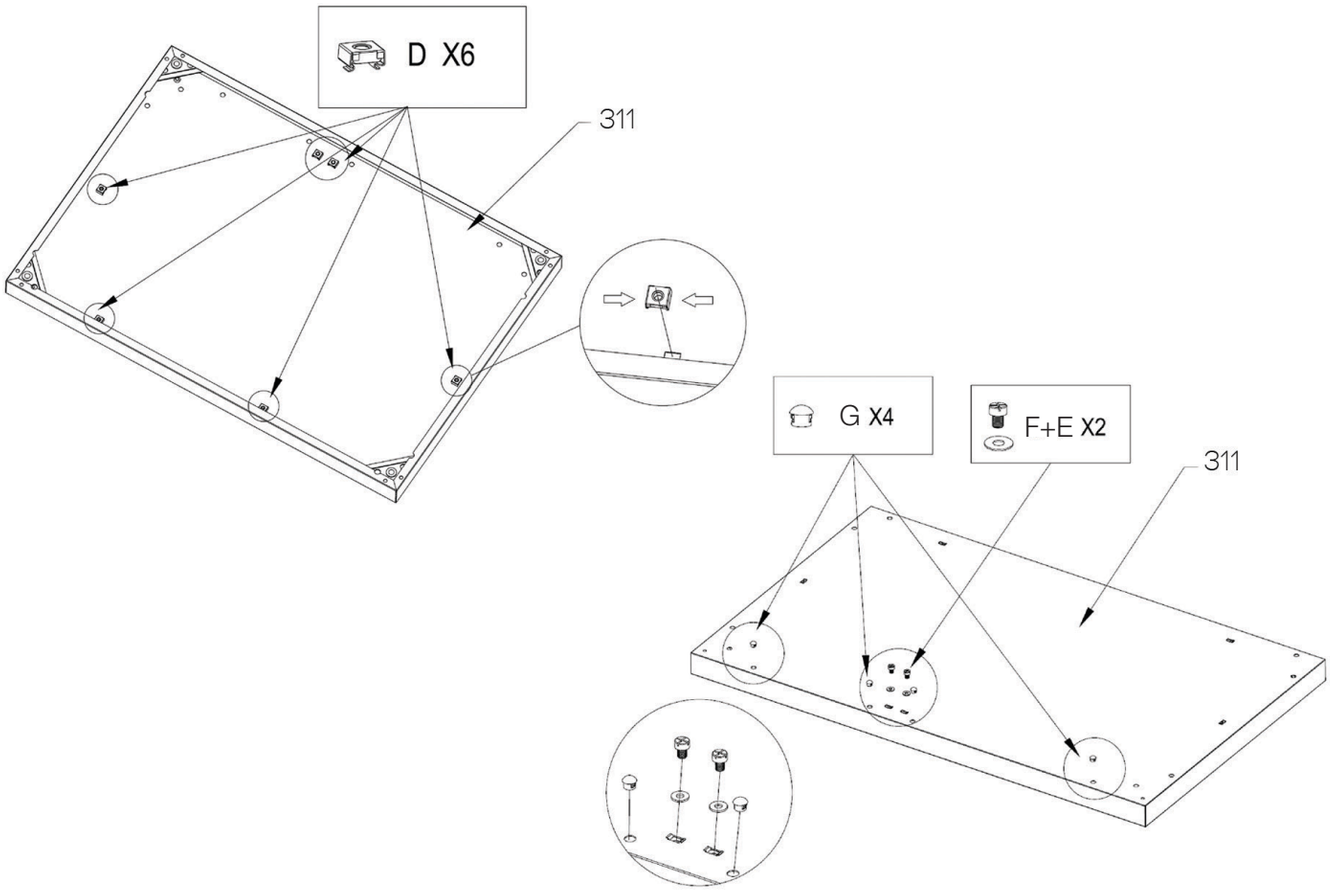
Identifizieren Sie die zwei verschiedenen Arten von Beinen. Das linke Bein auf der linken Vorderseite ist das gleiche wie das rechte hintere und das Bein auf der rechten Vorderseite ist das gleiche wie auf der linken Rückseite. Montieren Sie die Beine an die Seitenwände.



Eine andere Möglichkeit ist, die Beine so auszurichten, dass die zwei oberen Schraubenlöcher auf der Innenseite des Grills sind.

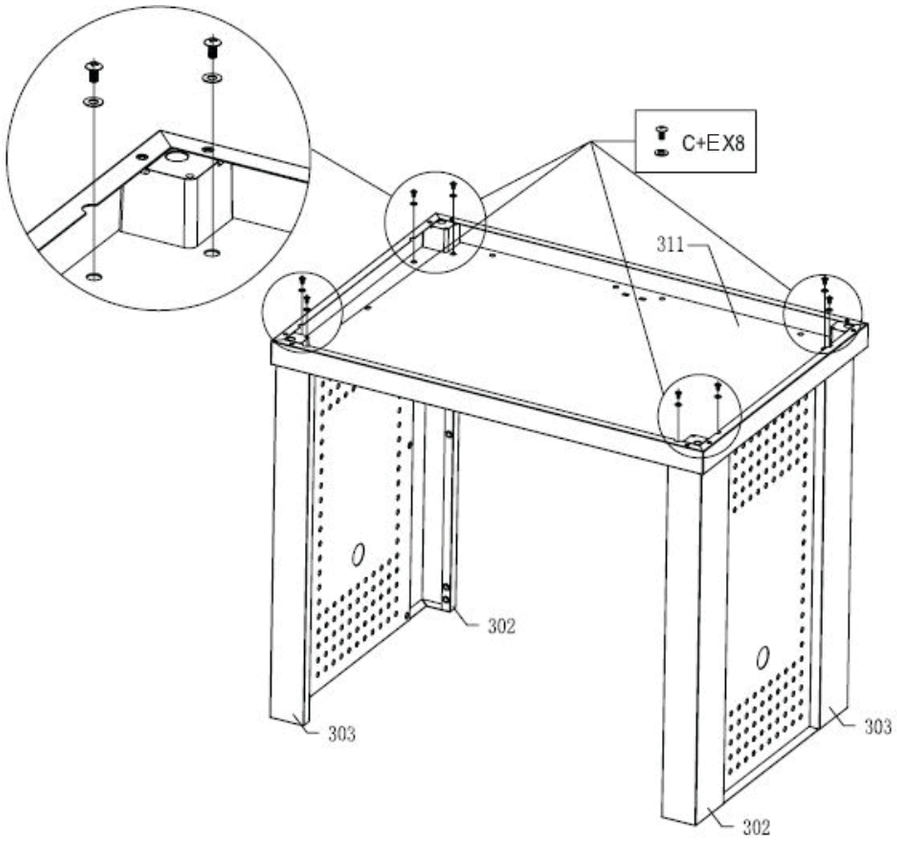
SCHRITT 2

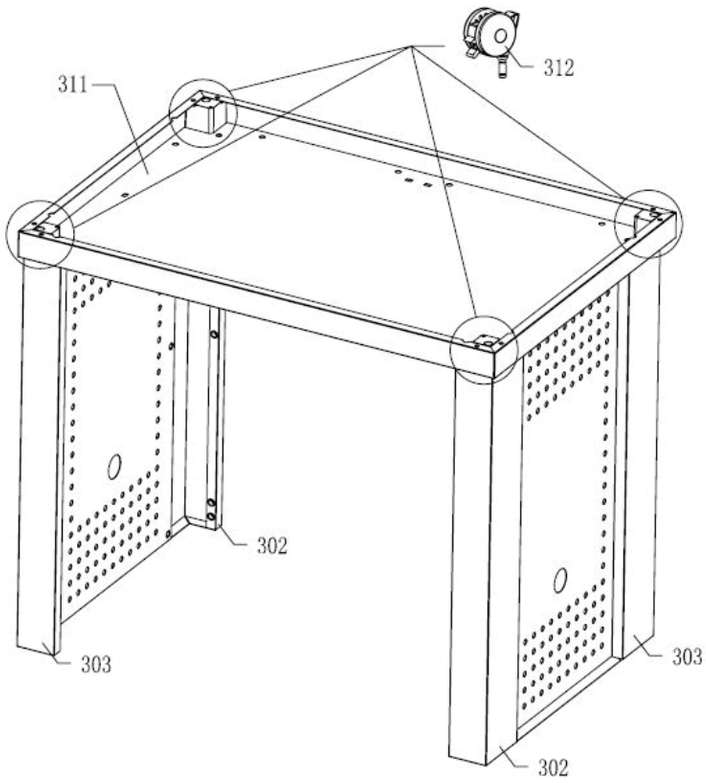
Fügen Sie 6 x D (M6) Mutter auf der Unterseite der Bodenplatte ein. Montieren Sie die Kunststoffdruckstifte und die Türanschlagstifte an der Oberseite der Bodenplatte.



SCHRITT 3

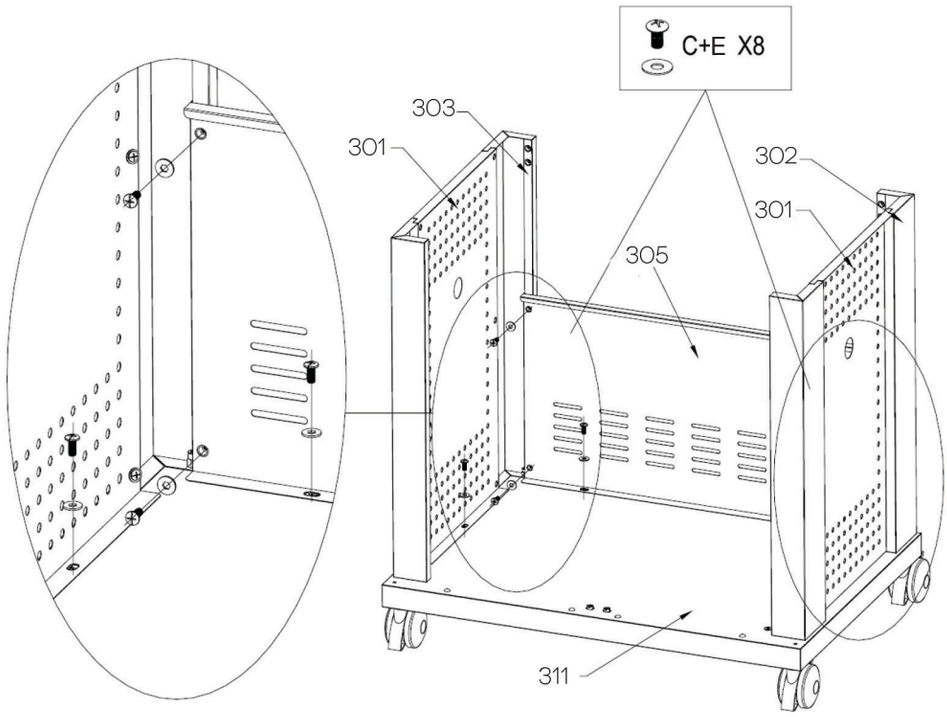
Montieren Sie die Seitenwände an die Bodenplatte. Dann montieren Sie die 4 Rollen unter die Bodenplatte, indem Sie sie hineindrücken.





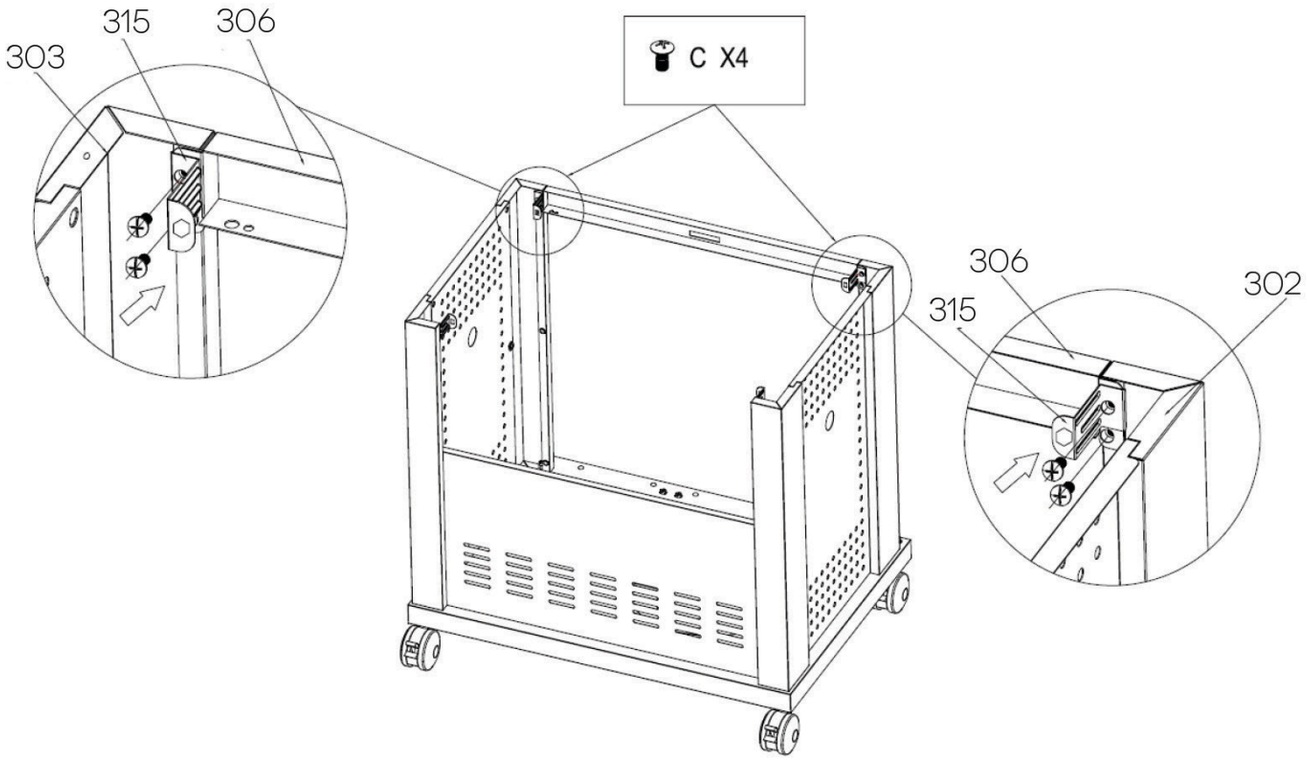
SCHRITT 4

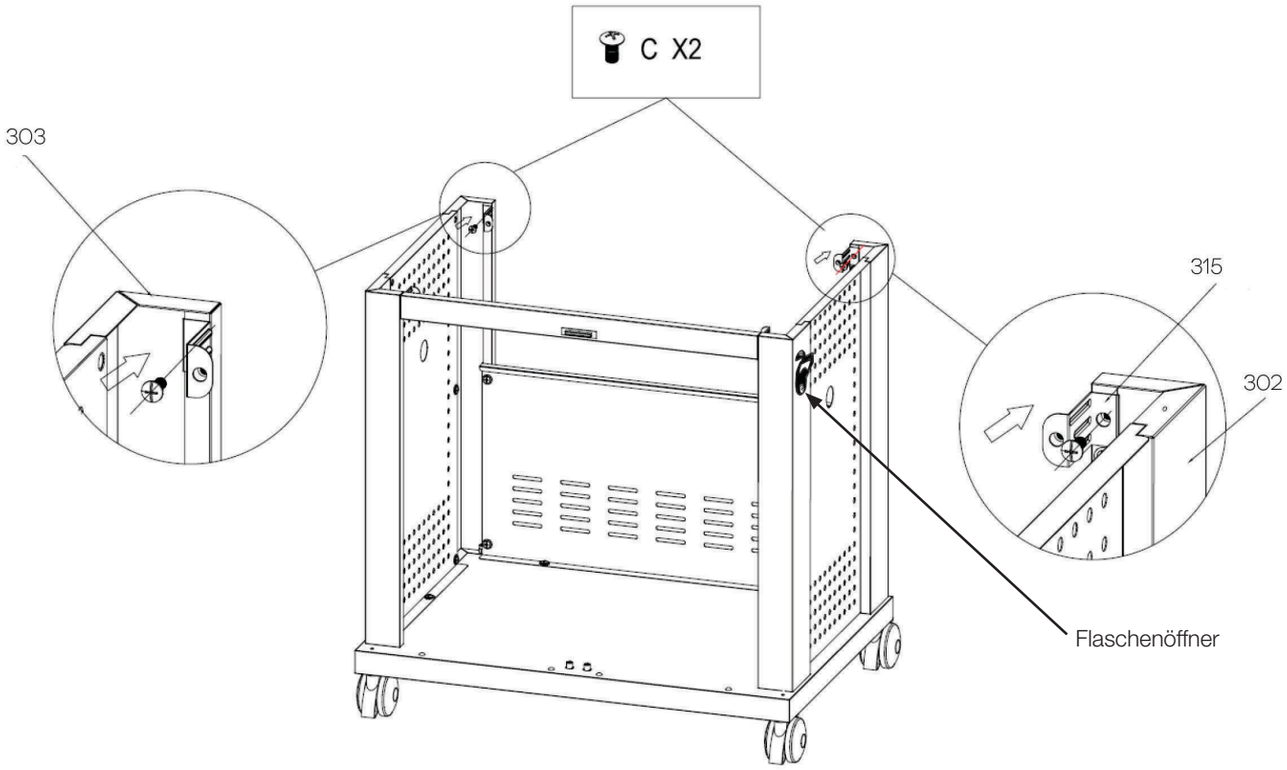
Montieren Sie die Rückwand.



SCHRITT 5

Befestigen Sie die Wandhalterung an der Vorderseite des Wagens und befestigen Sie die Wagenhalterungen an den oberen vier Ecken. Die Wagenhalterungen müssen in das obere Loch der Wand geschraubt werden, wie unten gezeigt.

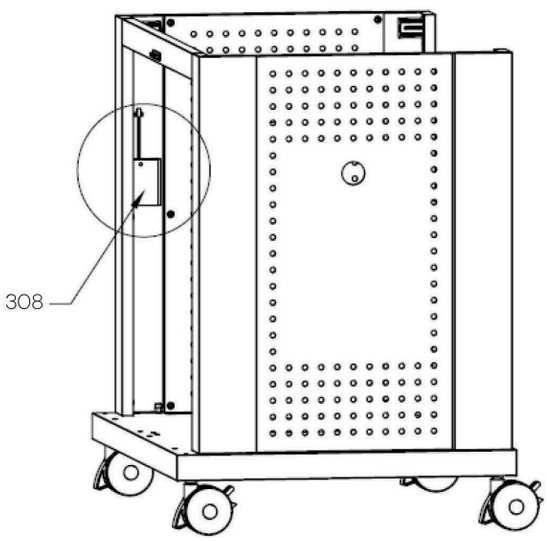


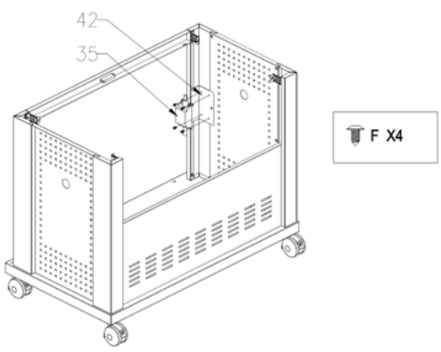


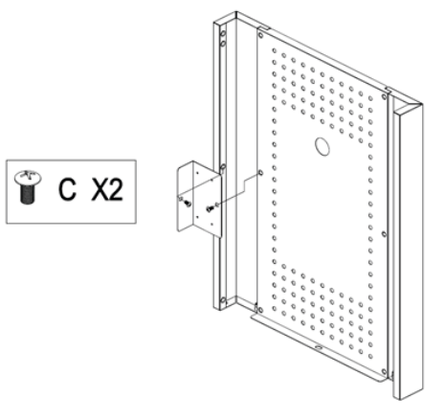
SCHRITT 6

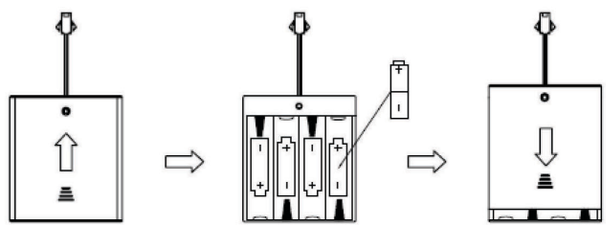
Um die LED-Knopf-Lampen (nicht bei allen Modellen verfügbar) mit Strom zu versorgen, muss die aus dem Grillgehäuse kommende Leitung mit dem Batteriekasten verbunden werden.

Stellen Sie sicher, dass der Batteriekasten so tief wie die Leitung es erlaubt, positioniert ist, um den Batteriekasten vor Hitze zu schützen. Messen Sie die Länge der Leitung, die aus der Grillgehäuseeinheit führt und die Länge der an der Batteriebox angebrachten Leitung. Befestigen Sie den Batteriekasten an der linken Seitenwand an der tiefstmöglichen (ungefähr: 150 mm von der Bodenplatte entfernt) Stelle. Einige Grills werden mit einer Halterung für den Adapter (Teil 42) geliefert. Montieren Sie diese wie unten gezeigt.



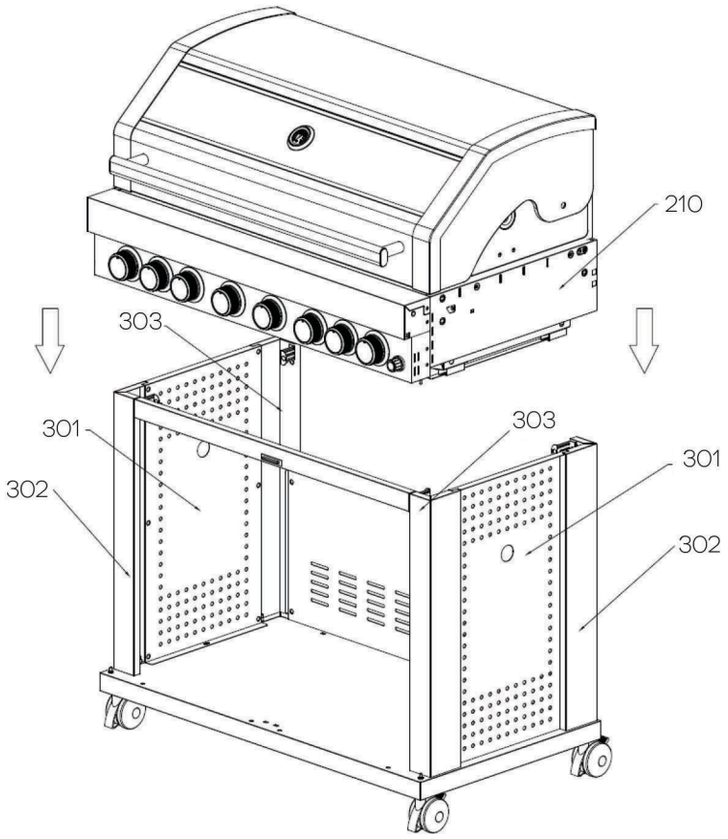


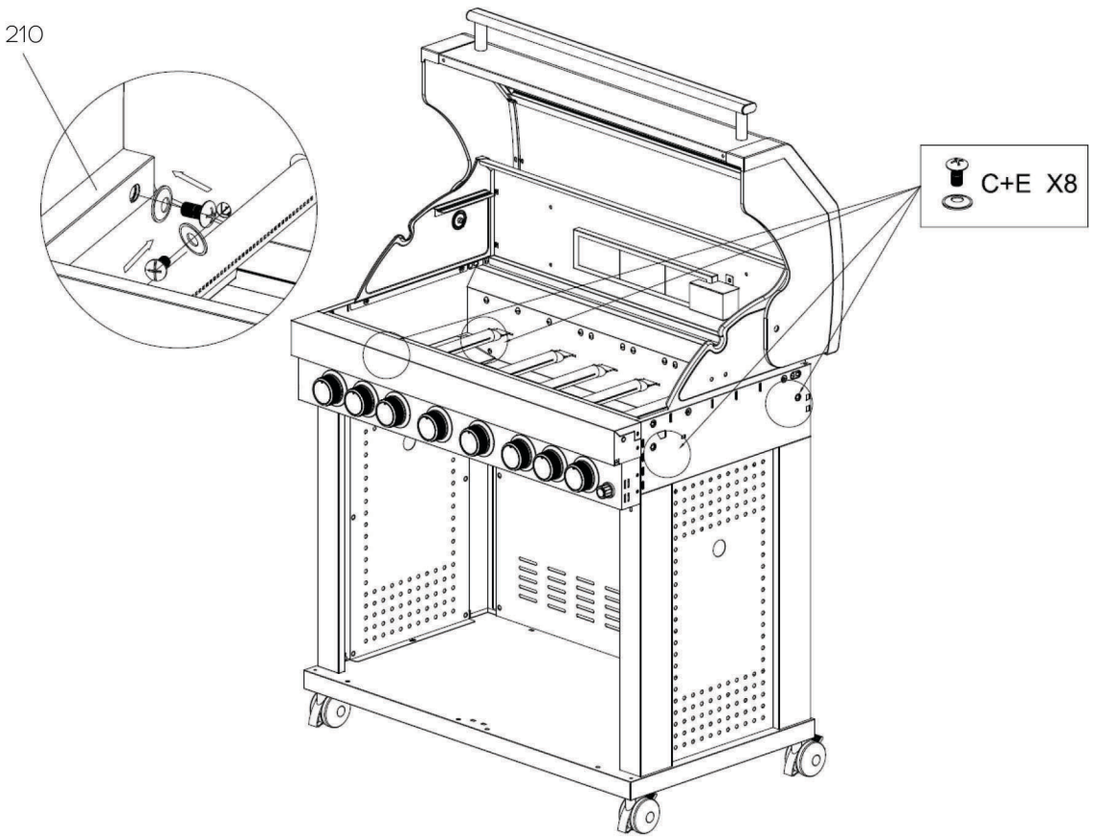




SCHRITT 7

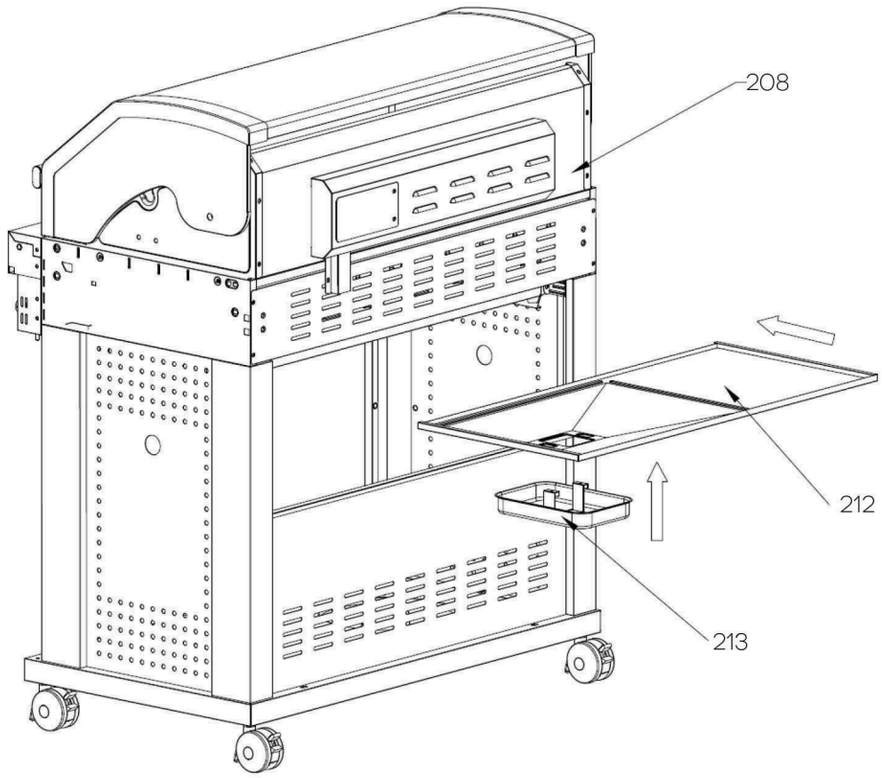
Montieren Sie die Haube und den Grill an den Gehäusewagen.





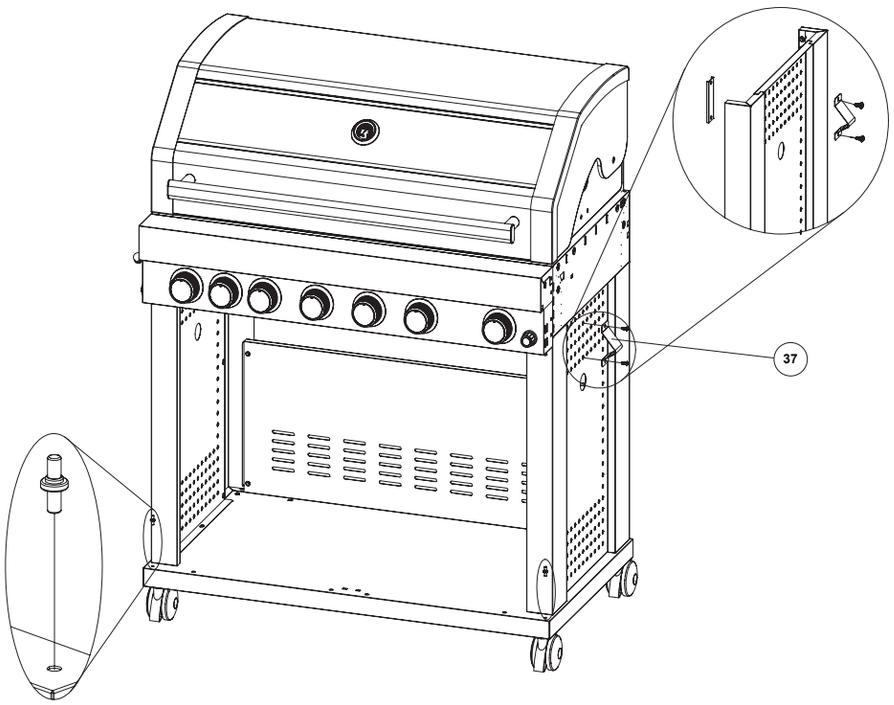
SCHRITT 8

Befestigen Sie den Fettbecher und schieben Sie die Tropfschale in das Grillgehäuse.

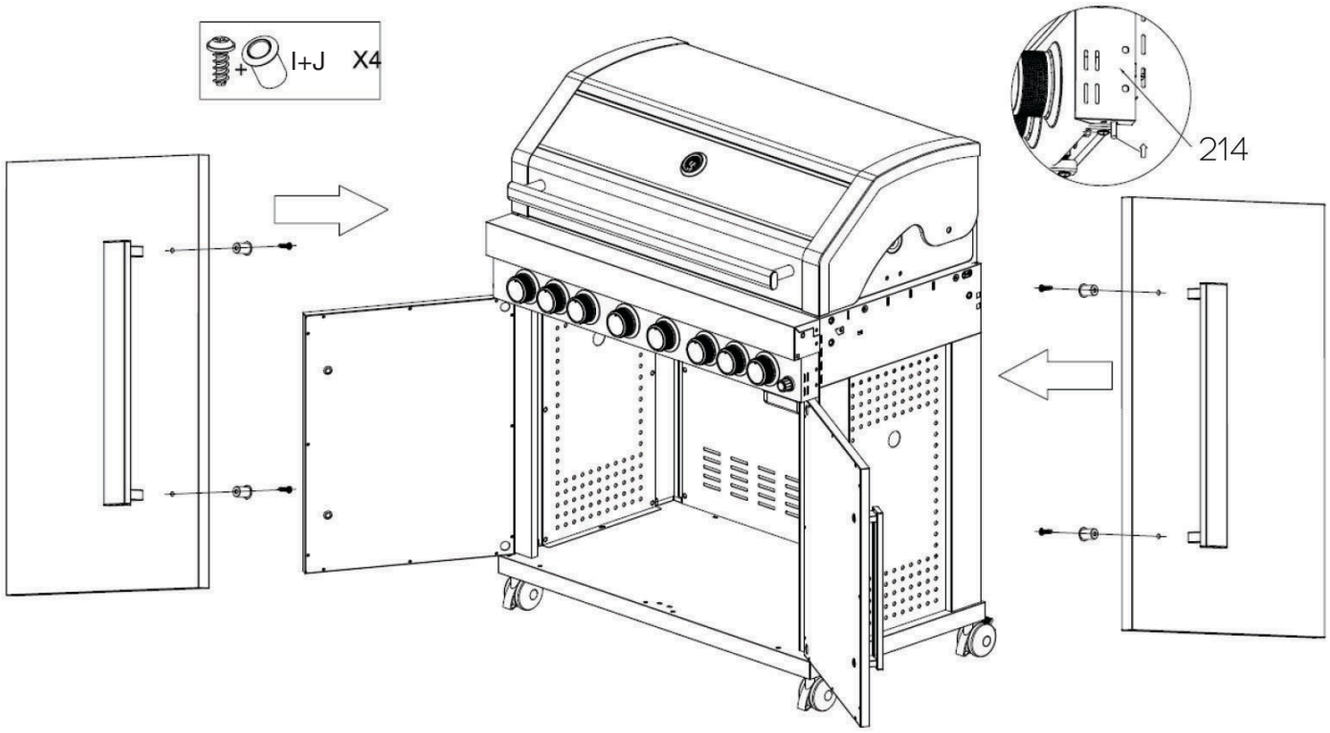


SCHRITT 9

Setzen Sie die Türscharnierstifte und den Flaschenöffner ein.

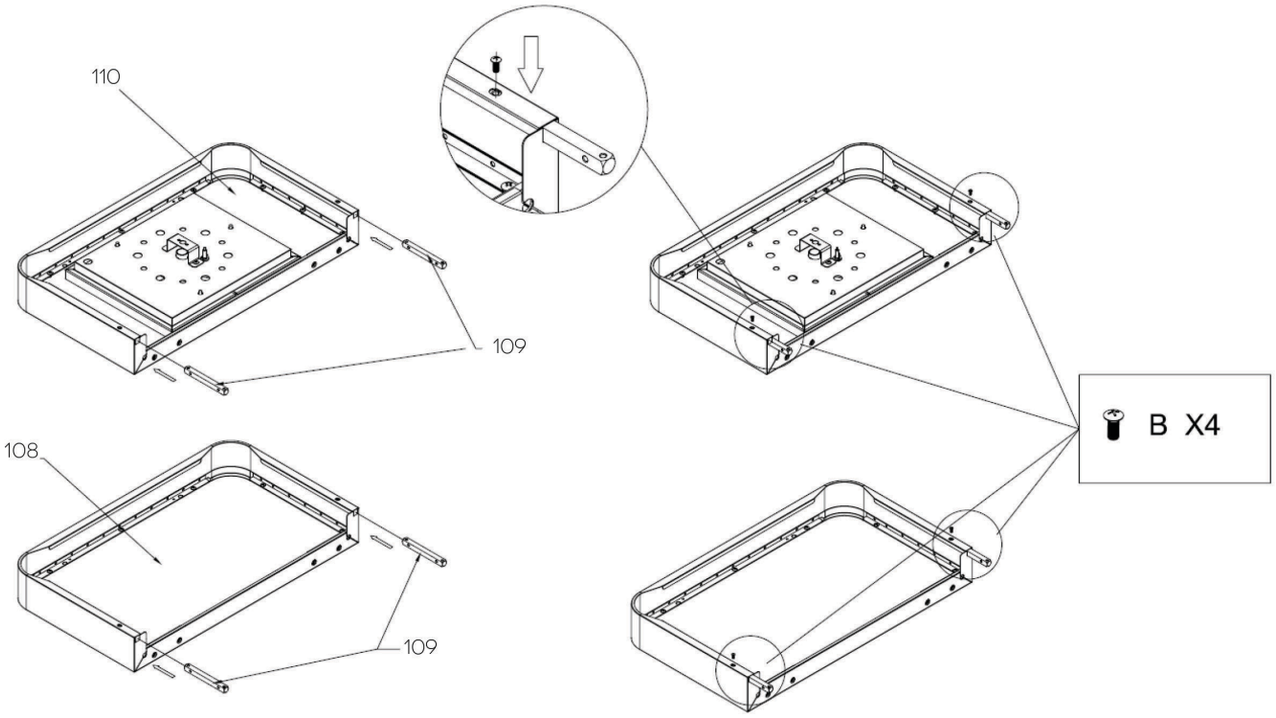


* Für Edelstahl-Modelle: Keine Montage für die Türgriffe erforderlich.



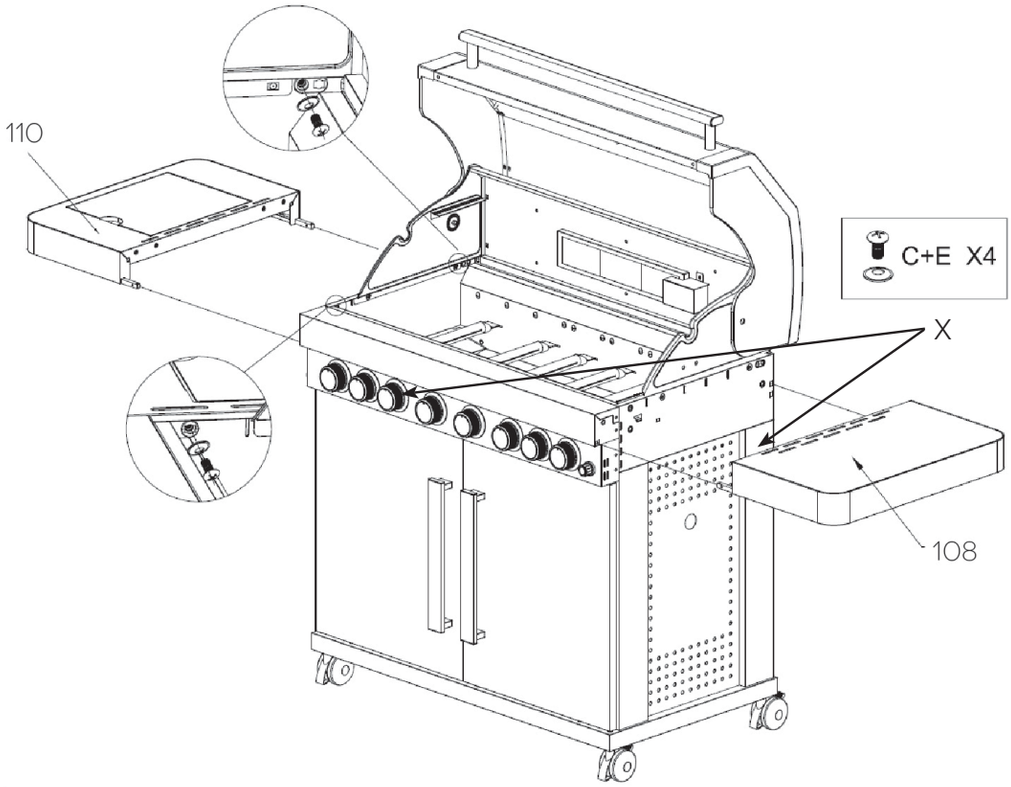
SCHRITT 10

Montieren Sie die Seitentische. Montieren Sie die Haltestangen an den Seitentischen.



SCHRITT 11

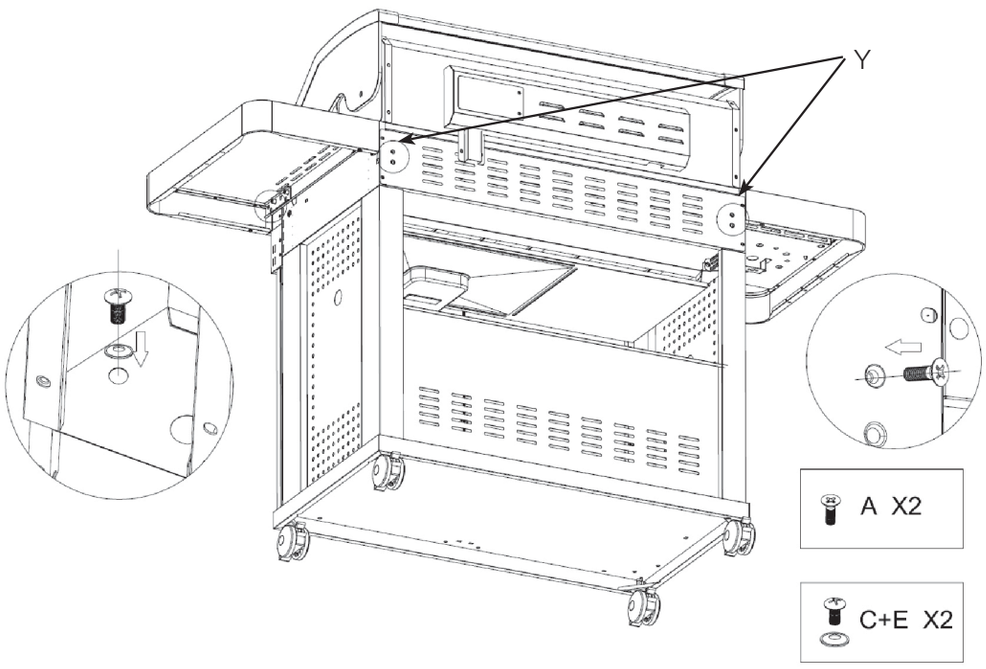
Schieben Sie die Seitentische in das zusammengebaute Grillgehäuse und sichern Sie sie mit Schrauben vom Grillgehäuse zu den Seitentischen.



HINWEIS:
Setzen Sie zuerst die vordere Schraube und dann die hintere Schraube ein. Ziehen Sie die Schrauben an, sobald beide Schrauben an Ort und Stelle sind.

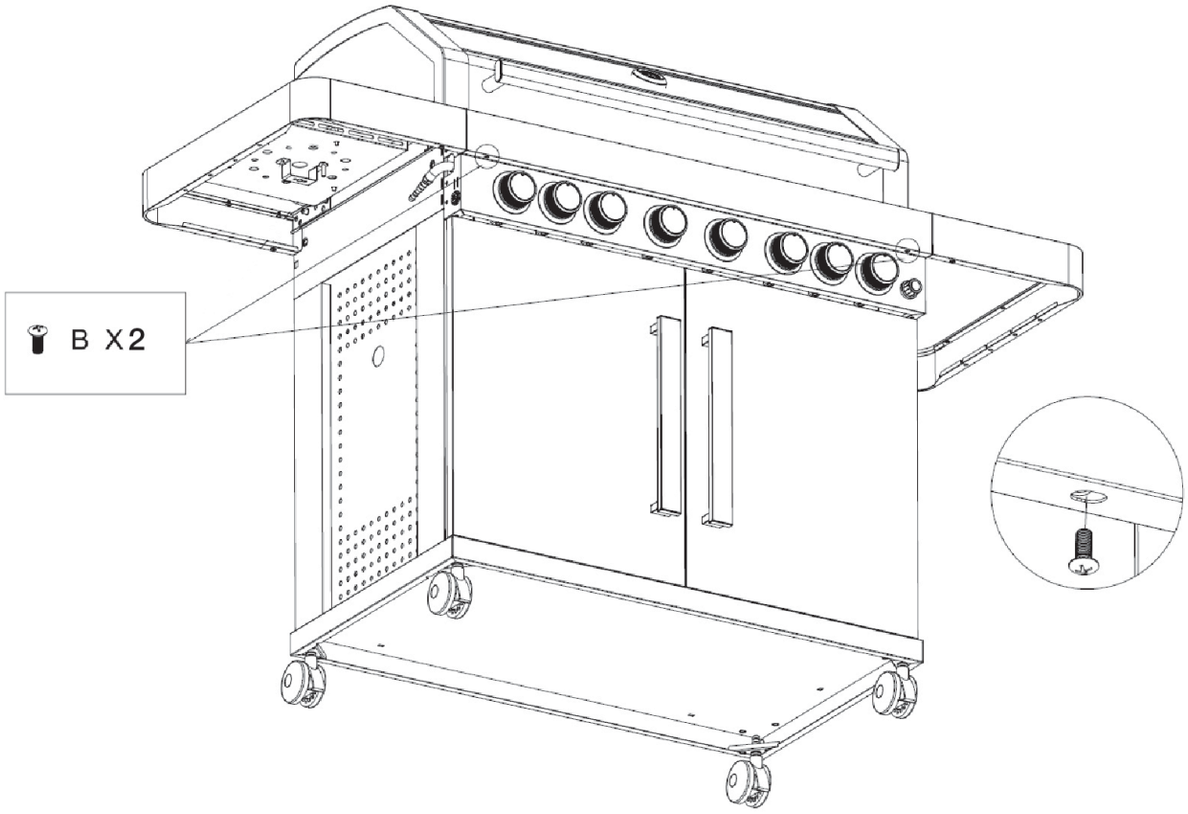
SCHRITT 12

Befestigen Sie das freie Ende der Stützstange des Seitentischs mit Hilfe von Schrauben (A x2) an der Rückseite des Grillgehäuses. (siehe Standort Y)



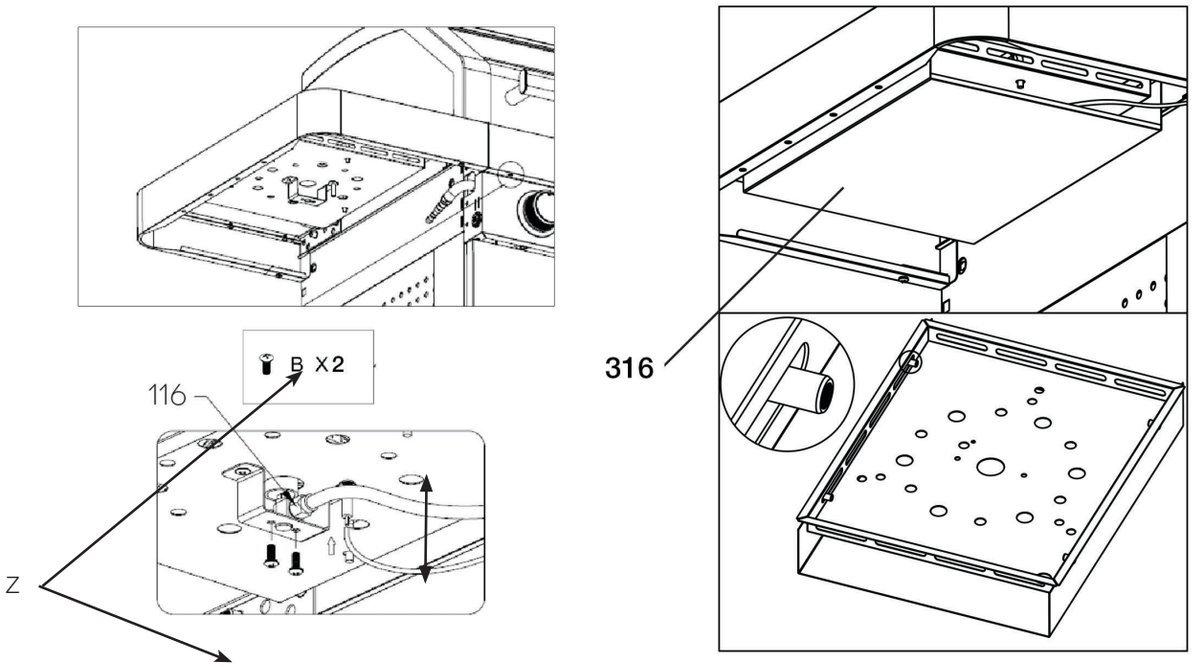
SCHRITT 13

Um die Seitentische an der Vorderseite des Grillgehäuses zu befestigen, fügen Sie die Schrauben (B x2) wie unten gezeigt ein.



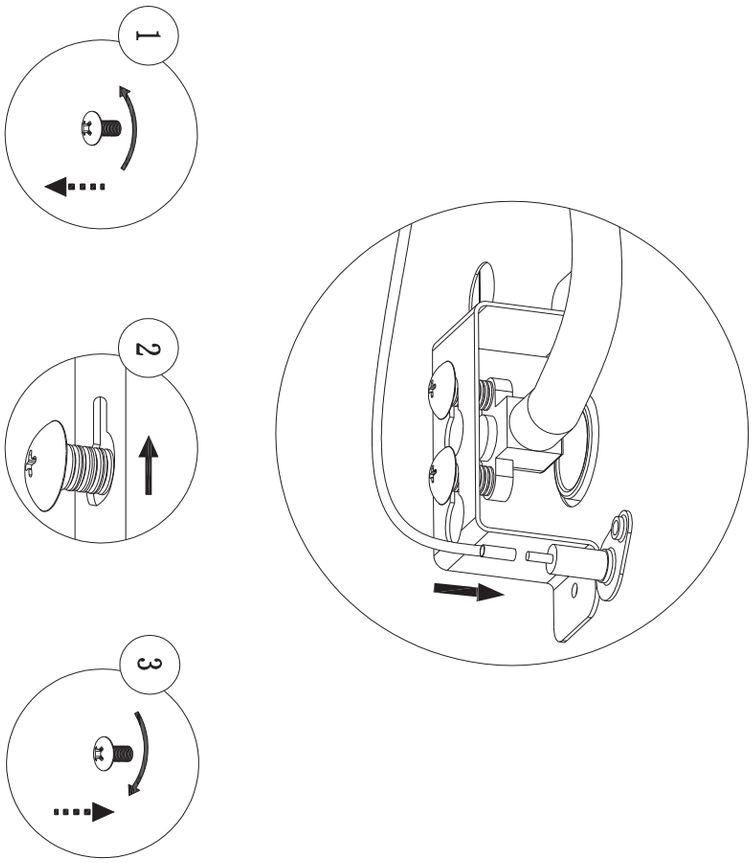
SCHRITT 14

Befestigen Sie die Seitenbrennerdüse mit den Schrauben (B x2) an der Stelle Z am Seitenbrenner. Befestigen Sie dann die untere Abdeckplatte, indem Sie sie unter dem Seitenbrenner richtig einschieben.



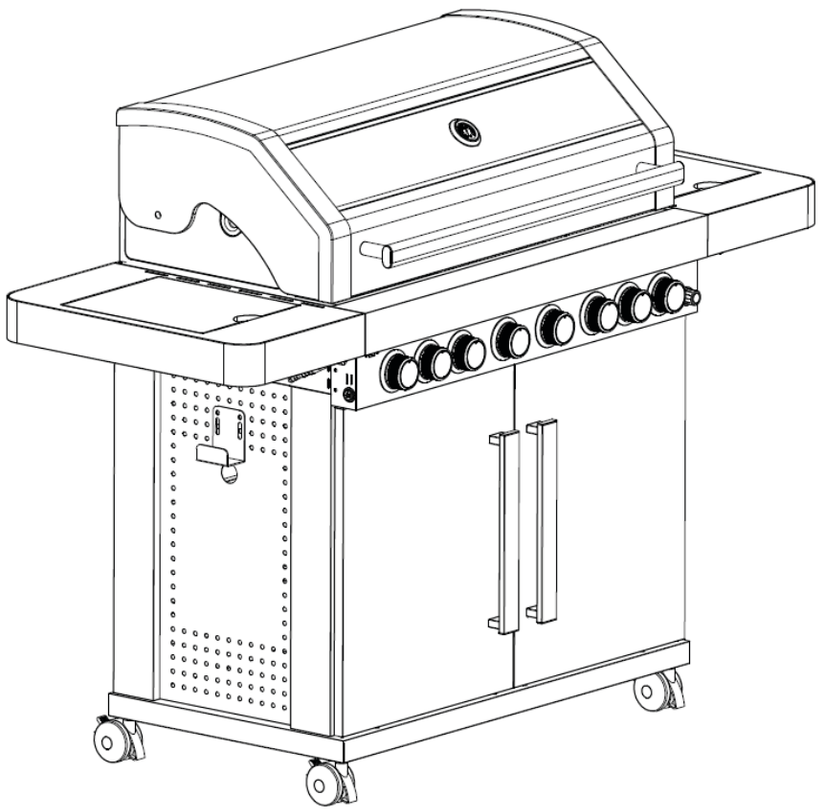
SCHRITT 15

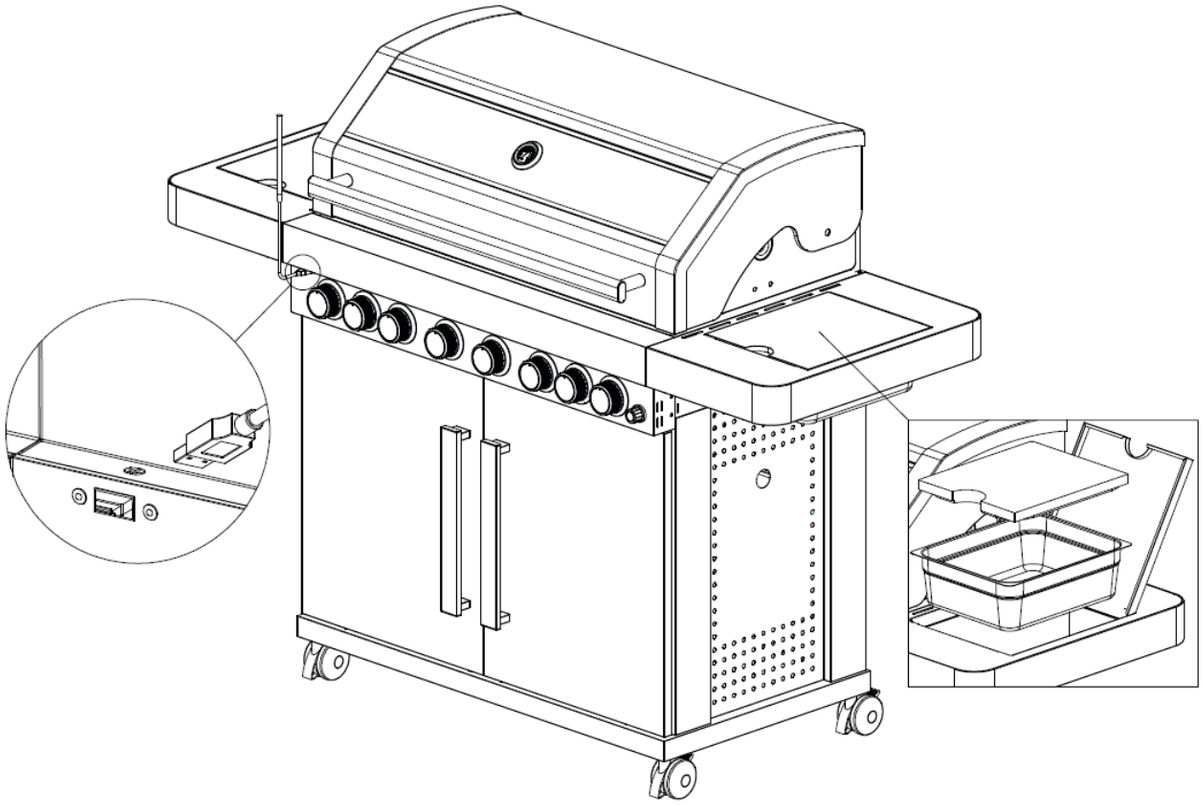
Seitenbrenner-Anschluss.



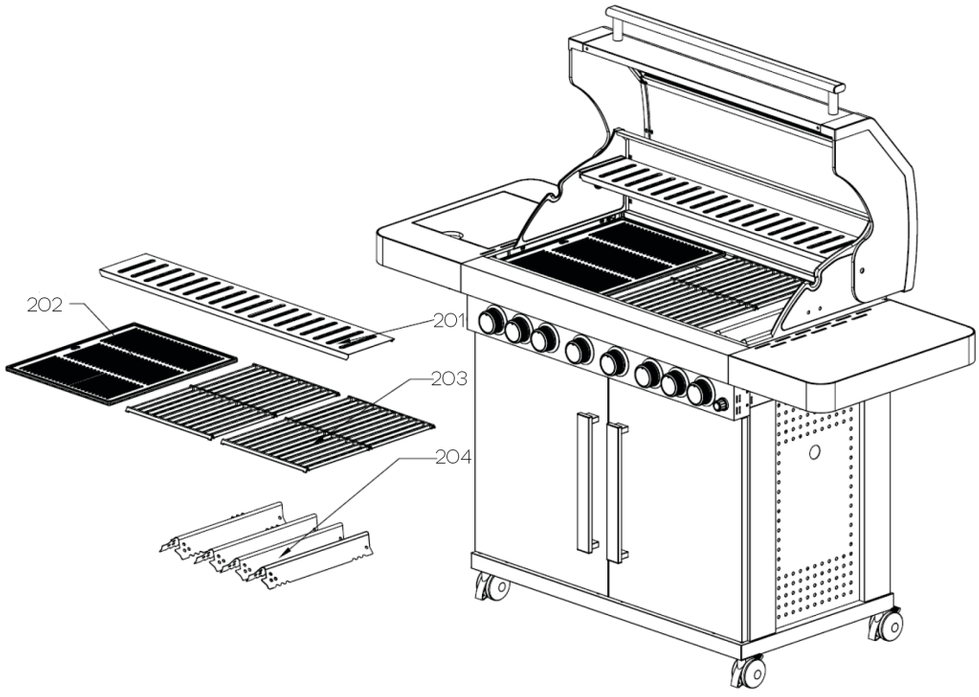
SCHRITT 16

Eisbox Montage





SCHRITT 17



KONFIGURATION DER WÄRMEVERTEILER BLECHE

Die Bleche müssen direkt über den Edelstahl-Brennerrohren in den Grill eingesetzt werden und unter den 2 x Grillrosten (unter der Platte sind keine Bleche erforderlich), wo sie in Aufnahmepunkte passen.

Auf den Fotos 3 und 4 sind die Edelstahl-Brennerrohre des Grills abgebildet. Je nachdem, welche Grill- und Plattenkonfiguration verwendet wird, sind die Bleche so zu platzieren, dass sie direkt über diesen Brennern sitzen. Während verschiedene Brenner aufgrund der Konfiguration der Roste & Platten ungeschützt sind, bleibt die Anzahl der benötigten Wärmeverteiler Bleche bei vier.

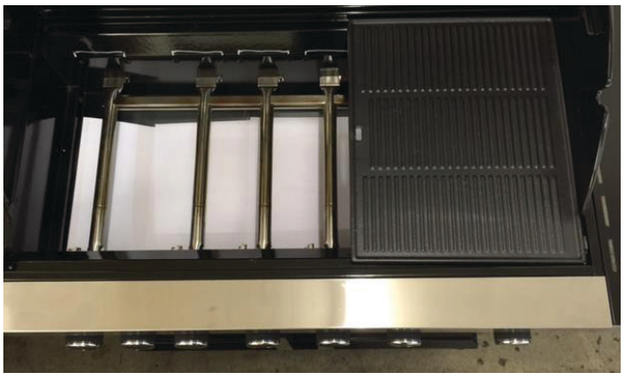


Foto 3 (Hinweis 4 Wärmeverteiler Bleche benötigt)

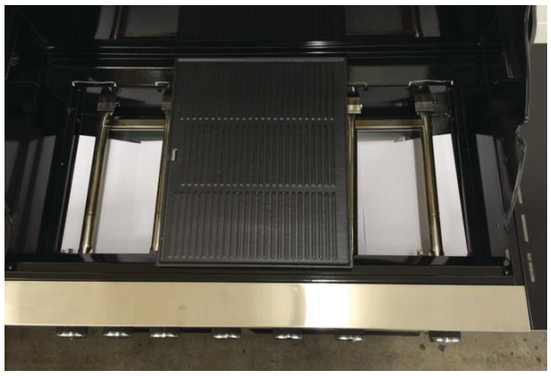


Foto 4 (Hinweis 4 Wärmeverteiler Bleche benötigt)

** Bitte beachten Sie, dass Bleche unter der Platte nicht benötigt werden.

SCHRITT 18

Montieren Sie die Gasflaschenhalterung. Bitte beachten Sie, dass die Stützstange an der Gehäuseinnenseite montiert ist und der Gasflaschenhalter außen montiert ist (siehe Abb. 1). Installieren Sie die Zündbatterie (siehe Abb. 2).

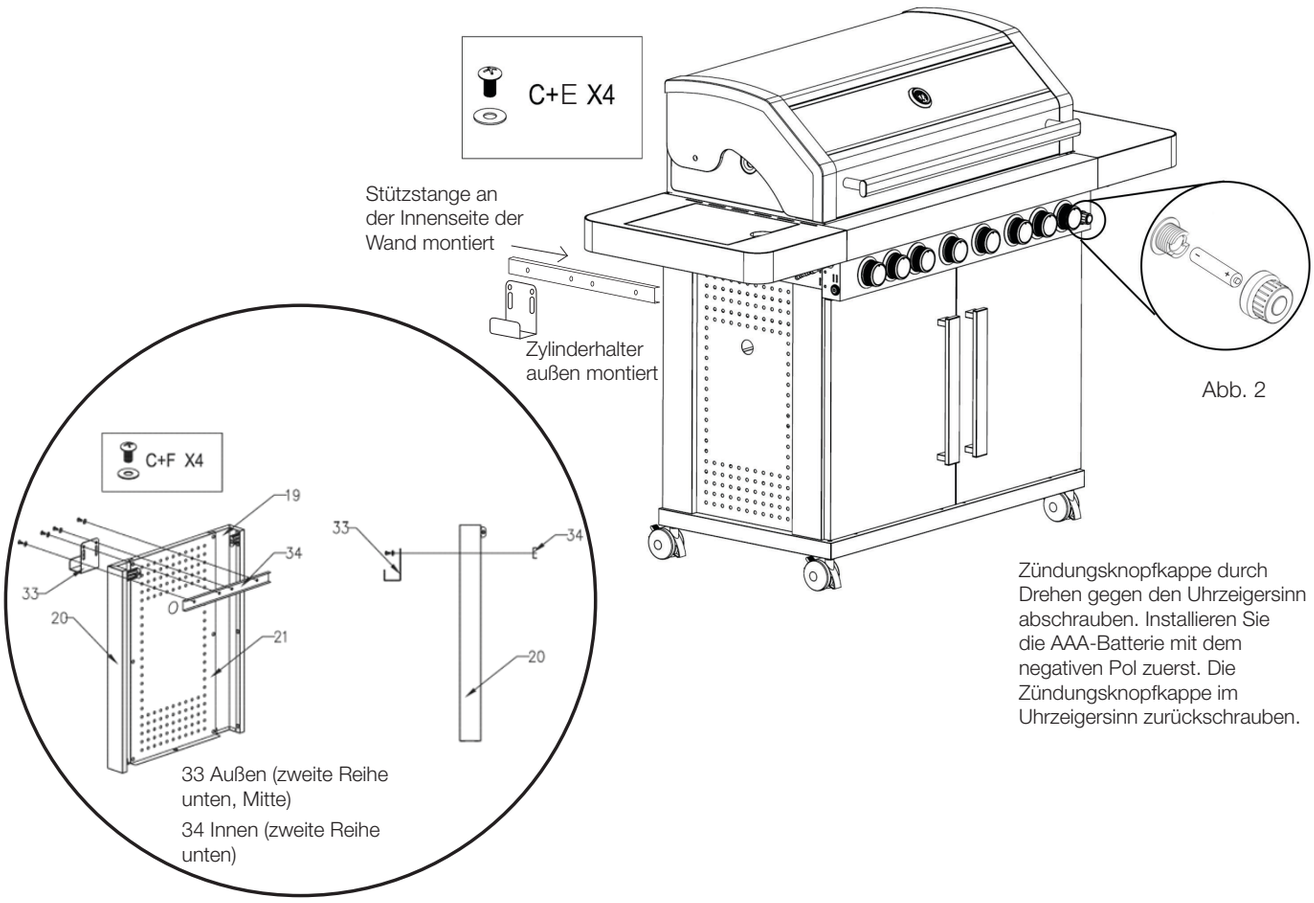


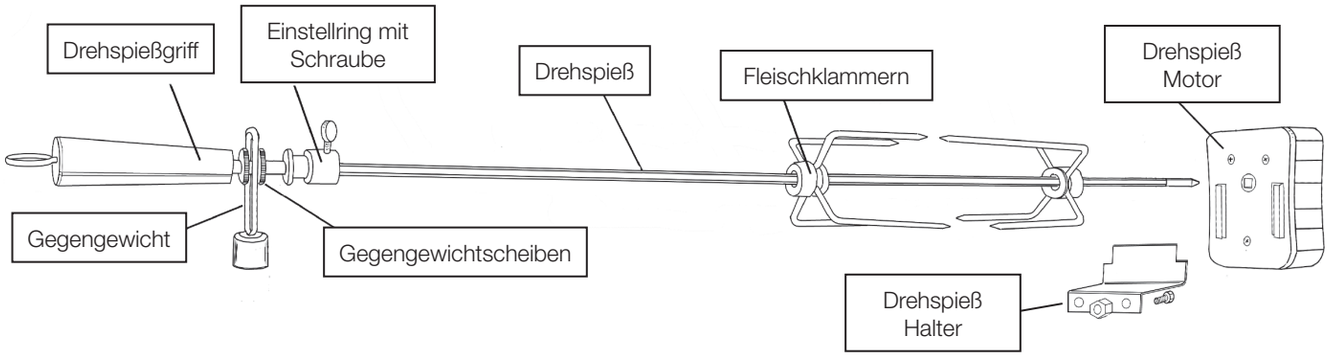
Abb. 2

Zündungsknopfkappe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abschrauben. Installieren Sie die AAA-Batterie mit dem negativen Pol zuerst. Die Zündungsknopfkappe im Uhrzeigersinn zurückschrauben.

HINWEIS:

- Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, PRÜFEN SIE ALLE VERBINDUNGEN AUF DICHTHEIT
- Lesen Sie gründlich die Informationen zur Montage des Schlauches und des Reglers sowie den Abschnitt über die Dichtheitsprüfung (Lecktest).

DREHSPIEßSET (OPTIONAL)



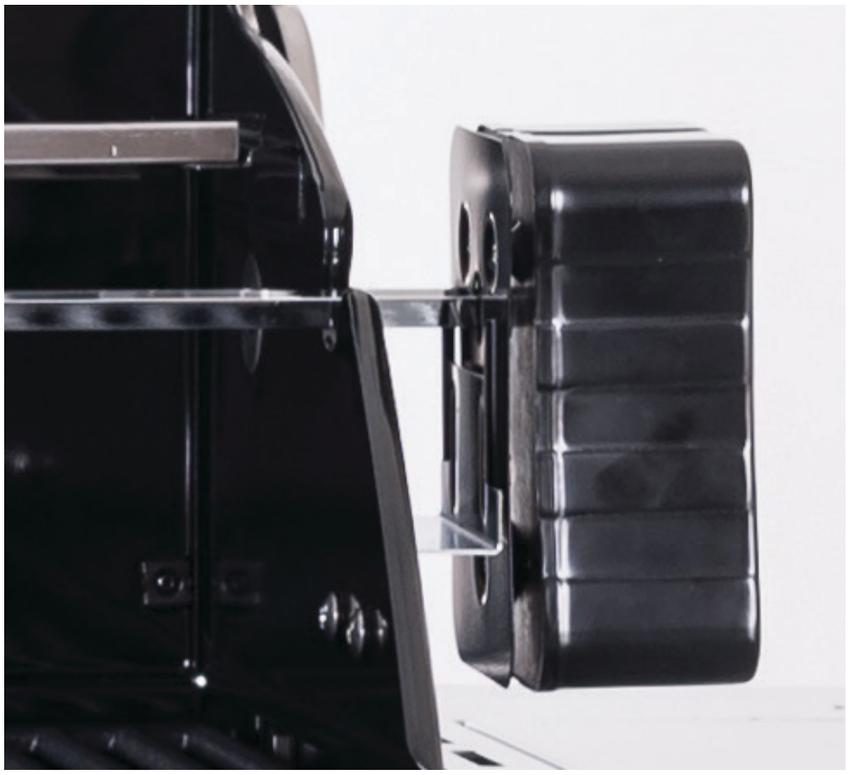
MONTAGE DES DREHSPIESSES MIT FLEISCHKLAMMERN

Schieben Sie die Fleischklammern auf den Drehspieß. Schieben Sie den Einstellring mit der Schraube auf das Gewindeende, und verwenden Sie die Rundmutter, das Gegengewicht, die Mutter und dann den Drehspießgriff, in dieser Reihenfolge.



ANBRINGEN DER DREHSPIEßSET-HALTERUNG AM BBQ GRILL:

Öffnen Sie die Grillhaube. Verwenden Sie zwei Schrauben, die mit der Drehspieß-Halterung geliefert werden, in den Montagebohrungen in der Seitenwand des Grillgehäuses.



Schieben Sie den Drehspieß-Motor auf die Halterung und stecken Sie den Drehspießbausatz wie oben beschrieben in die Vierkantbuchse im Motor.



Wenn Sie den Drehspieß benutzen, justieren Sie das Gegengewicht, um das Grillgut auszugleichen.

GASFLASCHE AN DAS GERÄT ANSCHLIESSEN

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gasgemisch geeignet, und ist über einen flexiblen Schlauch an den entsprechenden Niederdruckregler angeschlossen. Der Grill ist somit betriebsbereit.
* 28-30 mbar Regler mit Butangas @ Kategorie I3 +
* 37 mbar Regler mit Propangas @ Kategorie I3 +
* 37 mbar Regler mit Butan, Propan oder deren Gemischen @ Kategorie I3B / P (37)
* 30 mbar und 50 mbar Regler mit Butan, Propan oder deren Gemischen @ Kategorie I3B / P (30) bzw. Kategorie I3B / P (50)

VORSICHT!
Nur der Gastyp und die Gaskategorie, die auf dem Typenschild auf dem Grill aufgeführt sind, können für Ihr Grillgerät verwendet werden.

GASSCHLAUCH UND GASREGLER
Verwenden Sie nur Regler und Schlauch, die für LP Gas mit dem korrekten Druck zugelassen sind.

Der Druckregler sollte der Norm EN12864 und den geltenden Vorschriften des Landes, in dem er installiert ist, entsprechen, welche Sie bei Ihrem nächstgelegenen Händler von Gasprodukten finden können. Siehe technische Daten. Es ist strengstens verboten, einen einstellbaren Druck zu verwenden

Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, dass der Regler innerhalb von 10 Jahren nach dem Herstellungsdatum ausgetauscht wird, oder wie die nationalen Länderbedingungen dies erfordern. Die Art des Ersatzschlauchs sollte die Norm EN1763-1-Klasse 3 erfüllen.

Der verwendete Schlauch muss dem für den Einsatzort des Landes geltenden Standard entsprechen. Die Länge des Schlauches muss 0,7 Meter (Minimum) und 1,5 Meter (Maximum) betragen. Ein abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss ausgetauscht werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt oder, außer mit dem Anschluss, in Kontakt mit anderen Teilen des Grills steht. Es wird empfohlen, dass der Schlauch innerhalb von 1 Jahr nach dem Herstellungsdatum ausgetauscht wird, oder wie die nationalen Landesbedingungen es erfordern.

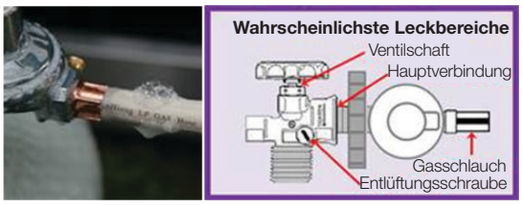
DICHTHEITSPRÜFUNG (LECKTEST)

Wann solllte man testen: Die Gasflasche, der Regler und die Schlaucheinheit sollten bei jedem erneuten Anschluss des Reglers an die Gasflasche auf Undichtigkeiten mit dem Seifenwasserlecktest überprüft werden. Sie sollten auch nach längerer Nichtbenutzung testen, beispielsweise zu Beginn der Grillsaison.

Womit sollte man testen: Sie benötigen eine Seifenwasserlösung, um auf Lecks zu prüfen. Das Mischen von flüssiger Handseife mit Wasser funktioniert gut (keine anderen Haushaltsreiniger verwenden).



Wie sollte man testen: Geben Sie etwas Seifenwasser in eine Sprühflasche oder eine Schale. Drehen Sie die Gasflasche auf, aber schalten Sie den Grill nicht an. Als nächstes sprühen Sie das gesamte Ventil, den Regler und die Schlauchleitung mit dem Seifenwasser ein, auch dort, wo der Schlauch an den Grill angeschlossen ist. Alternativ können Sie das Seifenwasser mit einem Mal- oder Backpinsel auftragen.



Bei einem Gasleck bilden sich Blasen, und Sie können das Gas vielleicht auch riechen. Wenn Sie ein Leck finden, drehen Sie die Gasflasche sofort zu! Schalten Sie das Grillgerät nicht erneut ein oder versuchen Sie es nicht nochmal, wenn ein Gasleck festgestellt wurde. Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren örtlichen Grillhändler.

INSTALLATION

Dieser Grill ist nur für den Außenbereich bestimmt und sollte in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Mindestabstände eingehalten werden.

MINDESTABSTÄNDE:

- Von den Seiten: 430mm; Von hinten: 430mm
- Von oben (vertikal): 1000 mm

Halten Sie diesen Grill von brennbaren Materialien fern! Dieses Gerät darf nur über Grund unter freiem Himmel mit natürlicher Belüftung ohne stagnierende Bereiche verwendet werden, in denen Gasleckagen und Verbrennungsprodukte durch Wind und natürliche Konvektion schnell verteilt werden. Dieser Grill ist nicht für den Gebrauch auf See bestimmt.

ABGESCHLOSSENE BEREICHE, IN DENEN DAS GERÄT VERWENDET WIRD, MÜSSEN EINE DER FOLGENDEN VORGABEN ERFÜLLEN:

1. Ein Raum mit Wänden an allen Seiten, aber mindestens einer permanenten ebenerdigen Öffnung und ohne Abdeckung.
2. Ein teilweise abgeschlossener Raum, der eine Überdachung und nicht mehr als zwei Wände hat.
3. Für einen teilweise abgeschlossenen Raum, der eine Überdachung und mehr als zwei Wände umfasst, gilt Folgendes:
a) mindestens 25% der gesamten Wandfläche sind vollständig offen und uneingeschränkt
b) mindestens 30% der verbleibenden Wandfläche sind offen und uneingeschränkt

Bei Balkonen müssen mindestens 20% der Gesamtfläche der Seiten-, Rück- und Vorderwände offen und uneingeschränkt sein und bleiben.

Siehe folgende Diagramme zur weiteren Veranschaulichung:

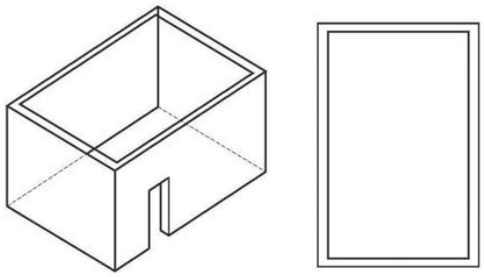


ABBILDUNG F1 - IM FREIEN-BEISPIEL 1

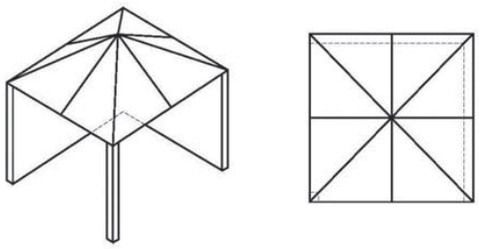


ABBILDUNG F2 - IM FREIEN-BEISPIEL 2

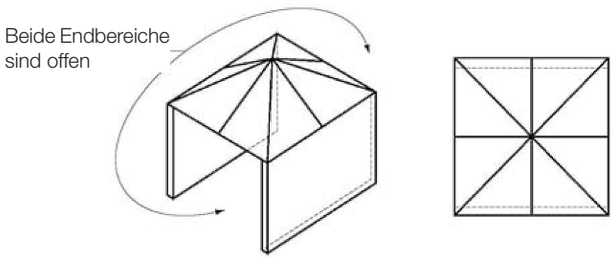


ABBILDUNG F3 - IM FREIEN-BEISPIEL 3

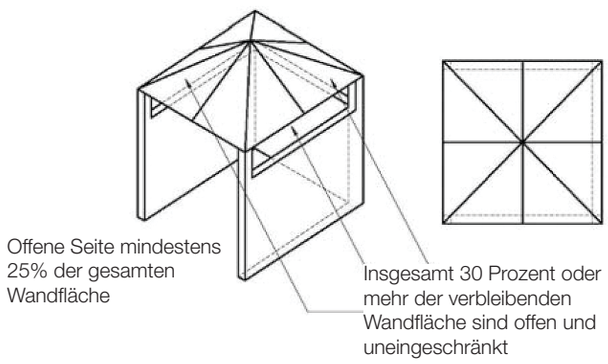


ABBILDUNG F4 - IM FREIEN-BEISPIEL 4

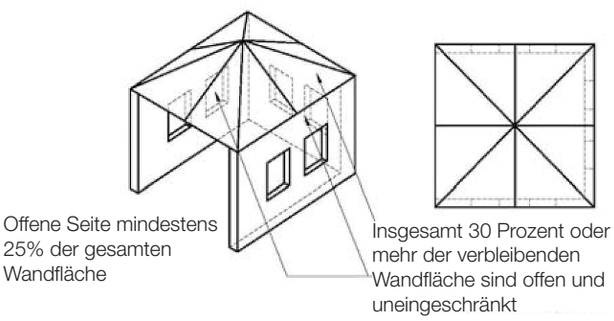


ABBILDUNG F5 - IM FREIEN-BEISPIEL 5

WEITERE VORKEHRUNGEN

Belüftungsöffnungen im Grillgehäuse nicht behindern. Wenn Sie die Gasflasche austauschen müssen, prüfen Sie, ob diese zugedreht ist und keine Zündquellen (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.) in der Nähe sind, bevor Sie mit dem Austausch fortfahren. Überprüfen Sie den Gasschlauch und vergewissern Sie sich, dass er frei von Verdrehungen oder Spannungen ist. Der Schlauch sollte frei hängen, ohne Biegungen, Falten oder Knicke, die den freien Gasfluss behindern könnten. Abgesehen vom Verbindungspunkt darf kein Teil des Schlauchs heiße Grillteile berühren. Überprüfen Sie den Schlauch vor dem Gebrauch. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch einen neuen ersetzt werden, der für die Verwendung mit LPG geeignet ist und den nationalen Normen des Einsatzlandes entspricht. Die Länge darf 1,5 m nicht überschreiten. Wenn die Mindestabstände nicht eingehalten werden, kann es aufgrund von fehlender Luftzirkulation um den Grill zu einem starken Aufflammen kommen, wodurch die Herstellergarantie erlischt.

GAS UND REGLER INFORMATIONEN

Dieser Grill ist nur für LP Flüssiggas geeignet. Für diesen Grill werden Flaschengrößen von 4,5 kg oder mehr empfohlen. Geeignete LPG-Regler müssen einen Ausgangsdruck von 2,75 kPa haben. Sie müssen den richtigen Regler und die richtige Flasche haben, damit der Grill sicher und effizient arbeitet. Bitte fragen Sie Ihren örtlichen Gashändler nach den am besten geeigneten Gaszylindern. Bitte beachten Sie, dass der mit diesem Grill gelieferte Regler ein zugelassener Typ ist.

Der Gewindetyp des Verteilerrohrs ist 5 / 8 “ x 18.
Weitere Informationen zur Rohrdimensionierung finden Sie in AS / NZS 5601 / AG601.

Die Gasflasche muss immer in aufrechter Position aufbewahrt oder benutzt werden.



BEFESTIGUNG DES POL GASREGLERS ZUR GASFLASCHE

Stellen Sie sicher, dass alle Grillkontrollknöpfe in der Aus-Position sind. Schrauben Sie den mit diesem Grill mitgelieferten Regler handfest an der Gasflasche an, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn einschrauben. NICHT ÜBERDREHEN! Da der Regler mit einer weichen Nase ausgestattet ist, sollte er nach dem ersten gefühlten Widerstand nur um eine weitere
1 / 4 Umdrehung angezogen werden.

BETRIEB

WARNUNG!
Bevor Sie weitermachen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Sicherheitsinformationen in diesem Handbuch verstanden haben.
Dieser Grill ist nicht dazu vorgesehen, mehr als 66% der Kochfläche als feste Platte zu benutzen. Wenn die Grillfläche komplett mit Grillplatten abgedeckt wird, führt das zu übermäßiger Wärmeentwicklung und Schäden am Grill.

- Lassen Sie die Brenner niemals länger als 10 Minuten an, es sei denn, dass Sie tatsächlich grillen. Wenn der Brenner zischt, wenn er angezündet wird, kann er vielleicht innen brennen. Brenner ausschalten, abkühlen lassen und erneut versuchen.
- Schließen Sie das Gaszylinderventil nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie niemals Kunststoff- oder Glasutensilien auf dem Grill
- Benutzen Sie den Grill niemals bei starkem Wind
- Legen Sie die Gasflasche niemals flach hin (immer aufrecht halten)
- Niemals den flexiblen Gasversorgungsschlauch oder ein elektrisches Kabel mit einer beheizten Oberfläche des Grills in Berührung bringen.
- Lehnen Sie sich niemals schwer auf die Seitenablagen Ihres Grills oder versuchen Sie nie, den Grill zu transportieren, indem Sie die Seitenablagen anheben.
- Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Grillen beginnen, reinigen Sie den Grill gründlich mit heißem Seifenwasser. Dies ist notwendig, um Reste und Lösungsmittel, Öl und Fett zu entfernen, die vielleicht aus dem Herstellungsprozess übriggeblieben sind. Die Kochplatte und der Grillrost sollten auf die gleiche Weise gründlich gereinigt werden.

HINWEIS:
Bevor Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, muss der Grill 30 Minuten lang auf “niedrig” brennen.

WICHTIG
Der Regler, der mit diesem Grill geliefert wird, kann eine Überströmsicherheitsvorrichtung enthalten. Die Überflusskontrolle wird aktiviert, um den Gasfluss zu verhindern, falls eine Fehlfunktion des Reglers auftritt. Es ist wichtig, dass der Benutzer dafür sorgt, dass alle Gasventile am Grill in der AUS-Position geschlossen sind, bevor das Gasflaschenventil geöffnet wird. Wenn die Grill-Ventile vor dem Öffnen des Gasflaschenventils geöffnet sind, wird die Überströmvorrichtung aktiviert und verhindert, dass der Brenner zündet. Zum Zurücksetzen schließen Sie die Grillventile und das Gasflaschenventil, warten Sie 1 Minute und folgen Sie dem korrekten Zündungsvorgang wie unten beschrieben.

DEN GRILL ANZÜNDEN

Das Anzünden des Grills ist ganz einfach, muss aber mit der gebotenen Sorgfalt durchgeführt werden.
Stellen Sie sicher, dass das Gas am Zylinder angeschaltet ist oder dass Gas für den Grill verfügbar ist. Wenn Ihr Grill eine Brathaube hat, stellen Sie sicher, dass die Haube offen ist.

FUNKENENTZÜNDUNG

Drücken Sie auf den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die hohe Position. Sie sollten ein Klicken hören, da der Zünder Funken erzeugt, um das Gas zu entzünden. Sobald es zündet, lassen Sie den Zündknopf los.

SCHWIERIGKEITEN BEI DER ZÜNDUNG

Wenn der Brenner nicht sofort zündet, überprüfen Sie die Gaskontrollen und versuchen Sie es noch ein paar Mal. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, warten Sie einige Minuten, bis das Gas sich verteilt hat, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn kein zufriedenstellender Betrieb ermöglicht werden kann, wenden Sie sich an Ihren Händler, bevor Sie weitermachen.

HINWEIS:
Wenn der Zündungsvorgang nicht korrekt befolgt wird, kann das gefährlich werden.

HAUPTBRENNER UND SEITENBRENNER (INTEGRIERTE ZÜNDUNG)

1. Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden
2. Überprüfen Sie, dass alle Knöpfe auf “AUS” stehen
3. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche

HINWEIS:
Die an diesem Grill montierten Ventile verfügen über eine Sicherheitsfunktion. Das Ventil muss vor dem Drehen gedrückt werden. Diese Funktion verhindert eine versehentliche Aktivierung des Knopfes.

4. Von der “AUS” - Position, den Bedienungsknopf eindrücken, dann gegen den Uhrzeigersinn in die “HOCH” - Position drehen, bis ein “Klicken” ertönt
5. Wiederholen Sie Schritt 4, 3 - 4 mal, bis der Brenner zündet
6. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn aus und warten Sie 5 Minuten, dann beginnen Sie wieder mit Schritt 4
7. Sobald ein Brenner angezündet ist, zünden Sie die restlichen Brenner genauso an.
8. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur auf Hoch - Mittel - Niedrig je nach Wärmebedarf einzustellen.

FÜR MANUELLE ZÜNDUNG (HAUPTBRENNER)

WICHTIG
Verwenden Sie einen Streichholzhalter und ein langes Streichholz oder ein Grillfeuerzeug, um den Grill manuell anzuzünden, damit man sich nicht die Hände verbrennt.

1. Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden.
2. Überprüfen Sie, dass alle Knöpfe auf “AUS” stehen.
3. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Bedienungsknopf in der “AUS” - Position und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die “HOCH” - Position.
5. Halten Sie ein brennendes Streichholz (in einem Streichholzhalter) neben einen der Hauptbrenner. Der Brenner wird vom Streichholz aus angezündet.

Sobald ein Brenner angezündet ist, kann der Brenner daneben eingeschaltet werden und er wird von dem schon brennenden

Brenner angezündet. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Brenner angezündet sind.

Jeder Brenner kann eingestellt werden. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur auf Hoch - Mittel - Niedrig je nach Wärmebedarf einzustellen.

FÜR MANUELLE ZÜNDUNG (SEITENBRENNER)

1. Drehen Sie alle Knöpfe auf “AUS” und öffnen Sie dann das LP-Tankventil. Halten Sie Gesicht und Körper immer so weit wie möglich vom Grill entfernt, wenn angezündet wird.
2. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners.
3. Drücken Sie den Bedienungsknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die hohe Position.
4. Verwenden Sie einen Streichholzhalter und ein langes Streichholz oder Grillfeuerzeug, um den Grill manuell anzuzünden und Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie ein brennendes Streichholz in die Nähe des Brenners, bis der Brenner zündet.
5. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn aus und warten Sie 5 Minuten. Versuchen Sie es dann erneut. Wenn der Brenner nach wiederholten Versuchen immer noch nicht zündet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

HINTERER BRENNER (ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG)

1. Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden.
2. Überprüfen Sie, dass alle Knöpfe auf “AUS” stehen.
3. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche.
4. Betätigen Sie den hinteren Brennerknopf in Kombination mit dem elektronischen Zündungsdruckknopf am Brenner des Seitentisches.
5. Den Bedienungsknopf in der “AUS” – Position drücken, dann gegen den Uhrzeigersinn in die “HOCH” - Position drehen.
6. Halten Sie den Knopf für 4 Sekunden auf “HOCH” gedrückt, während Sie den elektronischen Zündschalter drücken.
7. Wiederholen Sie die Schritte von Anfang an 3-4 mal, bis der Brenner zündet.
8. Wenn sich der hintere Brenner entzündet hat, halten Sie den Knopf für 20 Sekunden in der “HOCH” - Position gedrückt, bis sich der hintere Brenner stabilisiert hat, und dann lassen Sie den Knopf los.
9. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn aus und warten Sie 5 Minuten, dann wiederholen Sie die Schritte von Anfang an.
10. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur auf Hoch - Mittel - Niedrig je nach Wärmebedarf einzustellen.

FÜR MANUELLE ZÜNDUNG (HINTERER BRENNER)

1. Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden.
2. Überprüfen Sie, dass alle Knöpfe auf “AUS” stehen.
3. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche.
4. Von der “AUS” - Position eindrücken und dann den hinteren Brennerkontrollknopf gegen den Uhrzeigersinn in die “HOCH” -Position drehen.
5. Halten Sie ein brennendes Streichholz (in einem Streichholzhalter) neben den hinteren Brenner. Der Brenner wird vom brennenden Streichholz angezündet.
   FÜR HINTEREN BRENNER: LP-Gas benötigt längere Zeit, um vom Ventil zum hinteren Brenner zu gelangen. Halten Sie den Knopf für weitere 20 Sekunden in der Position “HOCH” gedrückt, bis sich der Brenner stabilisiert hat, und lassen Sie dann den Bedienknopf des hinteren Brenners los. Wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 4, 3 - 4 Mal, bis der Brenner zündet.
6. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn aus und warten Sie 5 Minuten. Beginnen Sie dann mit Schritt 4.

WICHTIG
Bewahren Sie eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Gaszufuhrventils auf, und überprüfen Sie die Anschlüsse vor jedem Gebrauch.

EINEN BRENNER ABSTELLEN

WARNUNG!
- Den Grill nicht anzünden, wenn Gasgeruch bemerkt wird.
- Es ist wichtig sicherzustellen, dass alle Reglerventile einschließlich der Gasflasche nach Gebrauch zugedreht sind.
- Wenn Sie den hinteren Brenner und den Drehspieß verwenden, verwenden Sie 1 oder 2 der Hauptbrenner bei niedriger Wärmestufe, wenn etwas mehr Wärme für den hinteren Brenner und den Drehspieß benötigt wird.
- Verwenden Sie den hinteren Brenner nicht in Kombination mit den Hauptbrennern auf hoher Wärmestufe, wenn die Haube geschlossen ist.
- Vorsicht / Gefahr: Beim Grillen mit geschlossener Haube ist besondere Vorsicht geboten. Die Wärme und die Temperatur müssen regelmäßig überprüft werden, um ein sicheres Grillen zu gewährleisten.
- Zu viel Wärme kann Feuer verursachen.

Eindrücken und drehen Sie dann jeden Brennerregelknopf im Uhrzeigersinn in die Position “AUS”.

GRILL GANZ ABSTELLEN

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, stellen Sie das Gas an der Flasche ab. Drücken Sie auf und drehen Sie dann alle Reglerventile vollständig im Uhrzeigersinn in die Position “AUS”. Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Grilldeckel wieder zumachen oder die Haube schließen. Nach dem Abkühlen sollte immer eine Schutzabdeckung am Grill angebracht werden, um Ihre Investition vor den Elementen zu schützen, wenn nicht in Gebrauch.

WARMHALTEROST

Warmhaltroste halten das Grillgut auf bequeme Art warm oder wärmen Dinge wie Brötchen auf. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer, dass Ihr Warmhalterost richtig angebracht ist.

GRILLEN

Die Brenner erhitzen die Flammenverteiler unter dem Grill, der wiederum das Grillgut erhitzt. Die natürlichen Säfte, die beim Kochen entstehen, fallen auf die Flammenverteiler darunter und verdampfen. Der aufsteigende Rauch haftet am Grillgut, und vermittelt diesen einzigartigen Barbecue-Geschmack.

GLATTE PLATTE / GERIPPTE PLATTE

Die Brenner erhitzen die Grillplatte direkt, die dann das Essen bei Kontakt kocht. Diese ermöglichen das Kochen kleinerer Speisen, wie zum Beispiel Meeresfrüchte, die bei einem Rost durch die Ritzen fallen könnten. Sie eignen sich auch zum Kochen von Speisen, die ein Kochen bei hoher Temperatur / kurzer Dauer erfordern, wie Gemüse und kleinere Fischstücke. In ähnlicher Weise können diese genauso verwendet werden wie eine Küchenbratpfanne, zum Anbraten von Steaks, zum Braten von Spiegeleiern, usw.

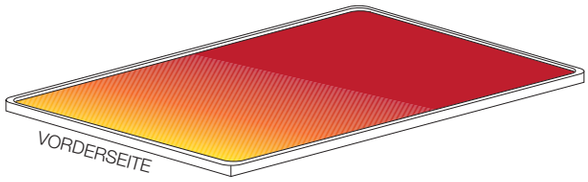
Verwenden Sie NICHT gleichzeitig die Platte und die Grillschale. Dadurch wird der Grill überhitzen und könnte ein Feuer verursachen.

GRILLEN UND VERWENDUNG DER HAUBE

Grillgeräte, die mit einer Grillhaube ausgestattet sind, bieten die Möglichkeit, mit geschlossener Haube zu grillen, um einen “Ofen” zum Braten von Speisen zu bilden, wie z.B. große Bratenstücke, ganze Hühner usw.

WARNUNG!
Grillen mit geschlossener Haube und den Brennern auf “HOCH” führt zu einem Brandrisiko. Wenn die Haube geschlossen ist, ist eine große Menge Hitze im Grill eingeschlossen. Daher ist es WICHTIG, sicherzustellen, dass alle Brenner auf die niedrige Position gestellt sind, um ein Verbrennen des Grillguts zu verhindern und dadurch den Grill zu beschädigen. Vermeiden Sie unnötiges Anheben der Haube, da bei jedem Öffnen der Haube Wärme verloren geht. Verwenden Sie die Temperaturanzeige, um die Hitze des Grills zu überprüfen.
LASSEN SIE IHREN GRILL NICHT ÜBERHITZEN.
EIN GRILL DARF BEIM KOCHEN NICHT UNBEAUFSICHTIGT BLEIBEN!

Aus Sicherheitsgründen werden Grillplatten und Grillroste auf den Vorderseiten nicht so heiß.



Die etwas niedrigere Temperatur an der Vorderseite kann ausgeglichen werden, indem das Grillgut auf der Grillplatte oder dem Grillrost rotiert wird.

AUFFLAMMKONTROLLE

Aufflammen passiert, wenn Fleisch gegrillt wird und das Fett und die Säfte auf die Flammenverteiler fallen. Der Rauch von etwas Aufflammen verleiht dem Fleisch seinen typischen Grillgeschmack, aber übermäßiges Aufflammen führt dazu, dass Fleisch verbrannt wird. Zur Aufflammkontrolle ist es ratsam, überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel vor dem Grillen zu entfernen. Außerdem sollten die Brenner beim Grillen immer auf niedrig eingestellt werden. Schließlich löschen Sie Aufflammen aus, indem Sie Backpulver oder Salz direkt auf die Flammenverteiler schütten. Schützen Sie die Hände immer, wenn Sie etwas in der Nähe der Grillfläche handhaben.Falls ein Fettbrand in der Tropfschale auftreten sollte, drehen Sie alle Knöpfe in die Aus-Position, schalten Sie das Gas an der Flasche ab und warten Sie, bis das Feuer erlischt. Ziehen Sie die Tropfschale nicht heraus oder gießen Sie kein Wasser darauf.

GRILLEN MIT WAHLWEISEM ZUBEHÖR DREHSPIEßSET GRILLEN (WAHLWEISE)

1. Entfernen Sie vorsichtig die gusseisernen Kochflächen und den Warmhalterost vom Grill.
2. Platzieren Sie die Flammenverteiler in der Mitte des Grillgeräts. Über diesem Bereich wird das Fleisch gegrillt.
3. Schieben Sie eine der Fleischklammern auf den Drehspieß und machen Sie die Flügelschraube fest, um sie zu sichern. Stecken Sie das spitze Ende des Spießes in das zu grillende Fleisch und schieben Sie das Fleisch zur Mitte des Spießes. Stellen Sie sicher, dass die Klammer das Fleisch fest hält. Schieben Sie die andere Klammer auf den Spieß, in das Fleisch, und machen Sie die Flügelschraube fest, wenn die Klammer gut platziert ist. Für ein optimales Drehspieß-Grillen müssen die Speisen sicher auf der Mitte des Drehspießes platziert und ausgewuchtet werden, so dass sich der Drehspieß frei drehen kann, ohne dass irgendwelche Grillflächen stören. Lose Fleischstücke sollten gesichert werden, damit sie nicht herunterhängen und die Rotation des Drehspießes stören.
4. Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in den Motor. Legen Sie das andere Ende auf die gegenüberliegende Halterung.
5. Zünden Sie den Grill an.
6. Schalten Sie den Drehspieß-Motor ein, um mit dem Drehspieß-Grillen zu beginnen. Die Haube ist so konstruiert, dass sie während des Grillgarens geschlossen werden kann.
7. Grillen Sie die Speisen immer auf der niedrigsten Flamme, um Verbrennungen oder Zerkochen zu vermeiden.
8. LASSEN SIE IHREN GRILL NICHT ÜBERHITZEN. EIN GRILL DARF BEIM GRILLEN NICHT UNBEAUFSICHTIGT BLEIBEN!
9. Beim Garen mit dem Drehspieß mit indirekter Wärme (ohne Brenner direkt unter dem Fleisch - Backofengaren) kann ein Backblech (bei einigen Modellen nicht mitgeliefert) unter die Speisen gestellt werden, um Fett und Tropfen zu fangen.

INFRAROT HINTERER BRENNER & DREHSPIEßSET (OPTIONAL)

Barbecue vorbereiten:
Sie müssen sowohl den Grillrost als auch die kompakte Platte entfernen, ebenso die Flammenverteiler und den Warmhalterost. Legen Sie diese zur späteren Rückmontage an einem sicheren Ort ab. Stellen Sie ein Backblech (nicht mitgeliefert) auf die Brenner; das Blech sollte groß und tief genug sein, um das überschüssige Fett aufzufangen, wenn es vom Braten fällt.
Sichern Sie den Braten in zentraler Position mit den den Drehspieß-Klammern, und drehen Sie dabei den Drehspieß von Hand, um das Gleichgewicht zu prüfen, und gleichen Sie die Position des Bratens bei Bedarf aus. Führen Sie das spitze Ende des Spießes in den Motor ein und prüfen Sie, dass alles korrekt läuft.
Die Verwendung des hinteren Brenners zum Braten auf einem Grill kann je nach Vorliebe des Benutzers unterschiedlich sein. Ein Vorschlag könnte sein, 1 - 3 der Hauptbrenner zu verwenden, um den Braten zuzubereiten und dann den hinteren Brenner gegen Ende des Kochens zu verwenden, um den Braten knusprig braun zu braten. Die Verwendung des hinteren Brenners für die Zubereitung kann je nach Größe des Bratens sehr lange dauern. Verwenden Sie den hinteren Brenner nicht in Kombination mit den Hauptbrennern bei hoher Wärmestufe, wenn die Haube geschlossen ist.

WARNUNG!
Beim Grillen mit geschlossener Haube ist besondere Vorsicht geboten. Die Wärme und die Temperatur müssen regelmäßig überprüft werden, um ein sicheres Grillen zu gewährleisten. Zu viel Wärme kann Feuer verursachen.

Farbige Grills bleichen eher aus als schwarze. Um Ihren Grill zu pflegen, kochen Sie nicht längere Zeit bei hoher Temperatur bei geschlossener Haube. Verwenden Sie die Abdeckung, wenn der Grill nicht verwendet wird, um ihn vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.

TECHNISCHE DATEN

K104BEC3-SS + K104BEC3

Stromversorgung (Reglerschalterbeleuchtung)	6,0 V (AA-Batterie x 4) (nicht inbegriffen)			
Nennwärmebelastung	Hauptbrenner (x4): 3,5 kW Seitenbrenner (x1): 3,0 kW Gesamt: 17,0 kW		Gasverbrauch	Butan: 1237 g/h Propan: 1215 g/h
Kochfläche (Breite x Tiefe)	70 cm x 44,7 cm			
Kochhöhe (H)	90,8 cm			
Abmessungen (H x T x B)	118,0 x 59,0 x 137,5 cm			
Maximallänge des Gasschlauchs:	1,5 m (für Finnland nur 1,2 m)			
Gerätekategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I3B/P (37)
Gasart und -druck	Butan bei 28-30 mbar / propan bei 37 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und deren Gemische bei 28-30 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und deren Gemische bei 50 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und deren Gemische bei 37 mbar
Düsengröße des Hauptbrenners	ø 0,90 mm	ø 0,90 mm	ø 0,81 mm	ø 0,86 mm
Düsengröße des Seitenbrenners	ø 0,88 mm	ø 0,88 mm	ø 0,75 mm	ø 0,79 mm
Bestimmungsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK	PL
			✔	
Gasdruckreglertyp	Gasdruckreglertyp für verschiedene Bestimmungsländer inbegriffen ➡ (Gasdruckreglertypen)			Masport

Nur im Freien benutzen!
Vor dem Gebrauch des Geräts Bedienungsanleitung lesen!
WARNUNG! Offene Geräteteile können sehr heiß sein. Von Kleinkindern fernhalten.
WARNUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Alkohol und kein Benzin benutzen!

CE 0359 18

546002.A.1

PROBLEMBEHEBUNG

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß funktioniert, benutzen Sie die folgende Checkliste, bevor Sie die Dienste Ihres Händlers in Anspruch nehmen.

GERÄT NUR FÜR DIE ANWENDUNG IM FREIEN ZUGELASSEN

NUR VOM HERSTELLER BEREITGESTELLEN GASANSCHLUSSSCHLAUCH UND DRUCKREGLER BENUTZEN!
Falls Ersatz notwendig wird, wenden Sie sich bitte entweder an unsere Kundendienstabteilung oder an Ihren örtlichen Händler.
Die Verwendung nicht zugelassener Teile kann zu gefährlichen Situationen und einem unsicheren Umfeld führen.

AUFBEWAHRUNG DES GRILLS

1. Grill reinigen.
2. Wenn die LP Gasflasche an den Grill angeschlossen ist, den Grill an einem trockenen gut durchlüfteten Platz im Freien und außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
3. NUR, wenn die LP Gasflasche abgeschaltet und entfernt worden ist, kann der Grill drinnen aufbewahrt werden. Die LP Gasflasche muss im Freien und außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche NIEMALS in einem Gebäude, einer Garage oder in anderen geschlossenen Räumen aufbewahren.
4. Wenn ein Schutzüberzug für den Grill benutzt wird, Grill alle paar Wochen überprüfen.

PROBLEMBEHANDLUNG

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHE	PROBLEMBEHEBUNG
INTEGRIERTE ZÜNDUNG Wenn Knopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird:		
- Entzündet sich nicht	Düse verstopft	Düse auf Verstopfungen überprüfen
- Kein Funke	Schmutzige Elektrodenkontakte und/oder lose Kontakte	Verbindungskabel entfernen, säubern und wieder fest verbinden
- Immer noch kein Funke	Elektrodenklemmen sind beschädigt	Elektrode überprüfen und wenn beschädigt, ersetzen
- Schwacher Funke	Verursacht durch Feuchtigkeit / Essensreste an den Elektroden	Feuchtigkeit mit Küchenpapier beseitigen / Elektrode säubern
- Funke zündet woanders, als auf der Elektrodenspitze	Zündkabel beschädigt	Zündkabel ersetzen
ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (HINTERER BRENNER) Wenn Knopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird:		
- Entzündet sich nicht	Düse verstopft	Düse auf Verstopfungen überprüfen
- Kein Funke	Schmutzige Elektrodenkontakte und/oder lose Kontakte	Verbindungskabel entfernen, säubern und wieder fest verbinden
- Immer noch kein Funke	Schmutzig / lose Kontakte an der Batterie	Säubern
	Leere / entladene Batterie	Batterie ersetzen
	Falsche Polung	Überprüfen und Batterie korrekt einsetzen
- Immer noch kein Funke	Stromkreis aufgrund loser Kontakte am Zündmodul nicht geschlossen	Zündmodul erneut zusammenbauen und sichergehen, dass alles fest montiert ist und ein voller Stromkreis gebildet wird
- Immer noch kein Funke	Elektrodenklemmen sind beschädigt	Elektrode überprüfen und wenn beschädigt, ersetzen
- Schwacher Funke	Verursacht durch Feuchtigkeit / Essensreste an den Elektroden	Feuchtigkeit mit Küchenpapier beseitigen / Elektrode säubern
- Funke zündet woanders, als auf der Elektrodenspitze	Zündkabel beschädigt	Zündkabel ersetzen
BRENNER KANN MIT ZÜNDHOLZ NICHT ENTZÜNDET WERDEN	Kein Gas	Ventil an der Gasflasche öffnen
	Gasfluss ist nicht gleichmäßig	Brennerrohre reinigen
	Inkorrekte Montage zwischen Brenner und Ventil	Erneut zusammenbauen
GELBE ODER ORANGE FLAMMEN MIT GASGERUCH	Unvollständige Verbrennung	Brennereingang auf Verstopfungen, wie z. B. Spinnen überprüfen Luftklappe auf korrekte Einstellung überprüfen Ursache untersuchen
NIEDRIGE HITZE, WENN DER KNOPF IN DER HOCH POSITION IST	Gasschlauch ist krumm oder genickt	Gerade biegen
	Brenner oder Düse verstopft	Freimachen
	Niedriger Gasdruck	Gasflasche / Gasdruckregler überprüfen (siehe Seite 15)
	Grill nicht vorgeheizt	Den Grill 15 Minuten lang vorheizen
AUFFLAMMEN	Überschüssiges Fleischfett	Vor dem Grillen Fett abschneiden
	Zu hohe Temperatur	Einstellen
	Fettablagerung	Reinigen
FLAMMENAUSFALL	Zu starker Wind	Windstilleren Platz finden
STICHFLAMMEN	Zu hoher Gasdruck	Gashändler anrufen
FLAMMENRÜCKSCHLAG	Brenner verstopft	Reinigen
FETTBRAND	Fett hat sich auf dem Grillgut angesammelt	Knöpfe und LP Gasflasche abschalten, Deckel offen lassen, Feuer ausbrennen lassen. Grill reinigen, wenn er abgekühlt ist.

PFLEGE UND WARTUNG

Grill nach jedem Gebrauch regelmäßig reinigen und ganz besonders, nachdem er für längere Zeit nicht benutzt wurde. Vor dem Reinigen sichergehen, dass der Grill und seine Bestandteile genügend abgekühlt sind. Den Grill nicht der Witterung im Freien aussetzen oder in feuchten, nassen Räumen lagern.

- Den Grill nie mit Wasser begießen, wenn die Oberflächen heiß sind.
- Heiße Teile nie mit ungeschützten Händen anfassen.

Obwohl unsere Produkte nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt sind und alle Maßnahmen getroffen wurden, sie so witterungsbeständig wie möglich zu machen, können wir keine Verantwortung übernehmen, wenn auf freiliegenden Metallteilen Rost vorkommt, außer es handelt sich dabei um fehlerhafte Herstellung von Teilen.
Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und seinen Zustand aufrechtzuerhalten, empfehlen wir dringend, dass das Gerät zugedeckt wird, wenn es nicht in Gebrauch ist, besonders während der Wintermonate.

EDELSTAHLPFLEGE UND REINIGUNGSRATSCHLÄGE

Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden. Nur sauberer Edelstahl kann optimale Leistung erzielen – für maximale Korrosionsbeständigkeit und zur Erhaltung des guten Aussehens und der Lebensdauer Ihres Grills ist Sauberkeit unerlässlich.

ARTEN VON OBERFLÄCHENVERUNREINIGUNGEN

FINGERABDRÜCKE UND FLECKEN

Fingerabdrücke und kleinere Flecken, die durch normalen Gebrauch entstehen, sind die häufigsten Oberflächenverunreinigungen. Sie können mit einem Glasreiniger oder einem weichen Tuch entfernt werden. Daraufhin sollte man nochmals gründlich mit warmem Wasser nachspülen.

SCHMUTZ

Edelstahl wird schmutzig, wie jede andere Oberfläche auch, die der Witterung ausgesetzt ist, besonders in küstennahen Gegenden. Reinigung mit warmem Wasser mit oder ohne ein mildes Reinigungsmittel ist ausreichend. Milde, nicht kratzende Scheuerpulver, wie die typischen Haushaltsreiniger, sind ebenfalls zweckmäßig. Diese können zusammen mit warmem Wasser, Nylonbürsten, Schwämmen oder Wischtüchern benutzt werden. Stahlbürsten oder Stahlwolle sollten vermieden werden, da sich Partikel auf der Oberfläche festsetzen können, was zu ROST führen kann. Nach der Reinigung sollte man immer mit klarem, heißen Wasser nachspülen.

FETT

Bei der Zubereitung von Speisen kann Fett Edelstahloberflächen verschmutzen. Wenn sie nicht entfernt werden, können diese Schmutzreste leicht korrosionsfördernd sein oder die Oberflächenpassivität angreifen. Folglich ist regelmäßiges Entfernen eine Notwendigkeit für das Aussehen.

ARTEN VON REINIGUNGSMITTELN UND METHODEN

Darauf achten, dass nicht gekratzt wird, was möglicherweise zu Korrosion führen kann, wenn Reinigungsmittel nicht komplett entfernt werden. Wenn nicht absolut erforderlich, Scheuermittel vermeiden.

KLARES WASSER UND WISCHEN

Für kleine Flecken und losen Schmutz und Verunreinigungen eignen sich bevorzugt ein weiches Tuch und klares, warmes Wasser. Ein letztes Nachspülen mit klarem Wasser und Trockenwischen beenden den Vorgang und schließen die Möglichkeit von Wasserflecken aus.

HAUSHALTSREINIGUNGSMITTEL

Es gibt zwei Arten von Haushaltsreinigungsmitteln: Spülmittel (nicht-scheuernd) und Scheuermittel. Scheuermittel sind effektiver, aber sie können Oberflächen auch zerkratzen. Ein neutrales Reinigungsmittel mit wenig Chloridgehalt ist unerlässlich. Die mit diesen Reinigungsmitteln normalerweise verwendete Reinigungsmethode ist, sie auf die Edelstahloberfläche aufzutragen und sie in Richtung der Maserung oder entlang der Polierlinien (nicht quer dazu) mit einem Tuch abzuwischen. Dann sollte die gereinigte Fläche sorgfältig mit klarem Wasser abgespült und mit einem weichen Tuch trocken gewischt werden, falls man Wasserflecken vermeiden möchte.

EDELSTAHLPFLEGE AN IHREM GRILL

Ihr Grill hat Bestandteile aus Edelstahl. Alle Edelstahlgüteklassen benötigen gute Pflege und einen gewissen Schutz, um ihr Aussehen beizubehalten. Entgegen der öffentlichen Wahrnehmung ist Edelstahl nicht gegen Rost gefeit oder wartungsfrei. Sogar Edelstahl der höchsten seefesten Güteklasse muss häufig gereinigt werden, damit Oxidation und andere Korrosionsaspekte vermieden werden können.
Der heutige Geschmack verlangt, dass ein Grill aus gebürstetem Edelstahl sein soll. Diese gebürstete Oberfläche wird dadurch erreicht, dass Edelstahlbleche einem Schleifprozess unterzogen werden, der den Hochglanz entfernt und die gebürstete Oberfläche hinterlässt. Gebürsteter Edelstahl muss häufig gereinigt und gepflegt werden, um sein hochwertiges Aussehen beizubehalten. Bei unzureichender Pflege kann man daher auf die Dauer Zeichen von Korrosion erwarten.
Edelstahl ist zweifellos kein pflegefreies Material. Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden.
Je sauberer Edelstahl gehalten wird, wenn er aufbewahrt oder benutzt wird, um so größer ist die Wahrscheinlichkeit einer optimalen Korrosionsbeständigkeit. Um das gute Aussehen und die Lebensdauer Ihres Grills zu erhalten, befolgen Sie diese zusammenfassenden Tipps für Edelstahlpflege:

- Wir empfehlen dem Besitzer, eine dünne Schicht Olivenöl auf Edelstahloberflächen in neuem Zustand oder nach dem Reinigen und Trocknen aufzutragen. Das Olivenöl trägt großartig zum Schutz des Edelstahls vor korrosionsfördernden Verunreinigungen bei und beseitigt Fingerabdrücke und andere Flecken, und lässt den Edelstahl wie neu aussehen. Eine Olivenölbeschichtung erleichtert auch darauffolgendes Polieren.
- Zur Reinigung des Grills weiche Tücher oder Schwämme benutzen.
- Nie Stahlbürsten oder Stahlwolle benutzen.
- Freiliegende Flächen regelmäßig reinigen.
- Nach dem Reinigen gründlich mit Wasser nachspülen.
- Reinigung mit chloridhaltigen Reinigungsmitteln vermeiden.
- Auf polierten Oberflächen sollte in der Richtung der Polierlinien, NICHT quer dazu, gerieben oder gewischt werden.
- Stirnblende vorsichtig reinigen. Aufgedruckte Informationen könnten durch starkes Reiben ausgelöscht werden.

GRILLOBERFLÄCHEN AUS GUSSEISEN

Vor dem Grillen, Grillplatte oder Grillschale (falls mitgeliefert) mit heißem Seifenwasser reinigen, um Öl oder Rückstände von der Verpackung oder vom Herstellungsprozess zu beseitigen. Mit klarem Wasser abwaschen und Platten auf natürliche Weise trocknen lassen. In den Grill zurücklegen, bevor er angezündet wird. Nach dem Anzünden des Grills, die Platten über einen Zeitraum von 30 Minuten langsam erwärmen lassen, wobei die Temperatur erhöht wird. Leichte Dämpfe machen sich über den Platten bemerkbar, was normal ist, da Rückstände abgebrannt werden. Grill ausschalten, damit die Platten abkühlen können. Jetzt kann man die Platten durch Auftragen von Speiseöl vorbereiten. Darauf achten, dass die Platten nicht so heiß sind, dass das Auftragen von Öl gefährlich wird. Platte mit Öl bepinseln, so dass das Öl von der Oberfläche absorbiert wird. Platten völlig abkühlen lassen, dann überschüssiges Öl entfernen. Der Grill ist jetzt betriebsbereit. Obigen Vorgang wiederholen, damit die Platte und der Rost nach jedem Grilldurchgang in betriebsbereitem Zustand sind.

GRILLOBERFLÄCHEN AUS EMAILLE

Emaillebeschichtete Gegenstände sollten vorsichtig behandelt werden und nicht mit Scheuermitteln oder kratzigen Scheuerlappen gereinigt werden. Die Oberflächen können brechen oder angeschlagen werden, wenn sie aufgeschlagen oder fallen gelassen werden. Emaille-Oberflächen gelten NICHT als antihaftbeschichtet, normale Anwendung von Speiseöl ist erforderlich. An überhitzten oder nicht geölten Emaille-Oberflächen können Speisen haften bleiben. Die Oberflächen können leichter gereinigt werden, wenn sie erst über Nacht eingeweicht werden.

BRENNERWARTUNG

Vorausgesetzt, dass sie bei normalem Gebrauch ordnungsgemäß funktionieren, werden die Brenner durch das Abbrennen der Rückstände nach dem Kochen sauber gehalten. Die Brenner sollten jährlich entfernt und gereinigt werden, oder dann, wenn starke Ablagerungen festgestellt werden, um sicherzustellen, dass keine Anzeichen von Verstopfung (Schmutz, Insekten) in den Brenneröffnungen, dem Primärlufteinlass oder dem Hals der Edelstahlbrenner vorhanden sind. Verwenden Sie einen Pfeifenreiniger, um Verstopfungen zu entfernen. Achten Sie beim Wiedereinbau der Brenner darauf, dass sie wie folgt positioniert sind. Der Hals des Brenners passt über den Ventilauslass, die oberen Klappen der Gassammelkästen passen über die Brenneroberseiten.

BRENNERWARTUNG UND ERSATZTEILE

Sowohl die Brenner aus Edelstahl als auch die Flammenverteiler haben eine bestimmte Betriebslebensdauer; diese Produkte sind oft Kochmarinaden und extremer Hitze in einem Bereich des Grills ausgesetzt, der bei der regelmäßigen Reinigung vernachlässigt werden kann. Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Grillhändler.

SPINNEN UND INSEKTEN WARNUNG!

Spinnen und Insekten können sich in den Brennern des Grills einnisten und das Gas von der Vorderseite des Brenners strömen lassen. Dies ist ein sehr gefährlicher Zustand, der ein Feuer verursachen kann, wodurch der Grill beschädigt wird und der Betrieb unsicher wird.

WANN SIE NACH SPINNEN SUCHEN SOLLEN

Sie sollten die Brenner mindestens einmal jährlich oder unmittelbar nach Auftreten einer der folgenden Bedingungen überprüfen:

- Gasgeruch in Verbindung mit gelblichen Brennerflammen.
- Der Grill erreicht keine richtige Temperatur
- Der Grill heizt ungleichmäßig.
- Die Brenner machen knallende Geräusche.

PRIMÄRLUFTEINLASS-ANFORDERUNG AN DEN DURCHMESSER:

Für 4-Brenner-Grills:

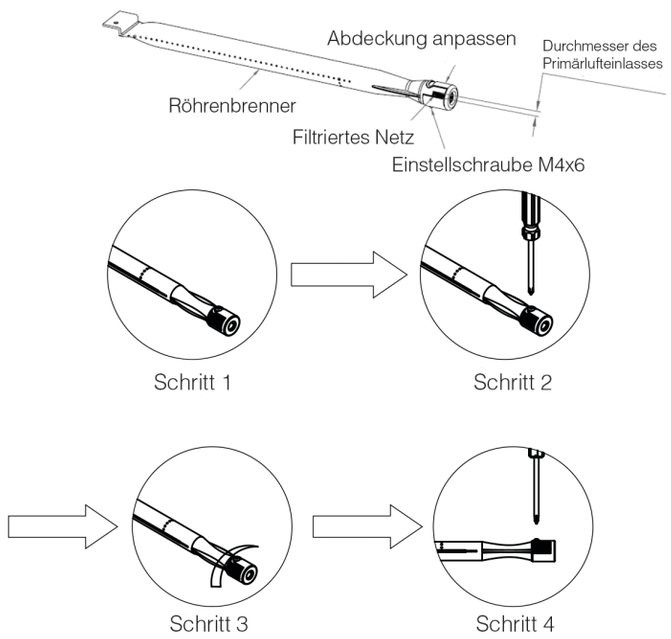
- ***Durchmesser für jede Seite: 5,5 ~ 6,5 mm***
- ***Gesamter Durchmesser für zwei Seiten: 11 ~ 13 mm***

Für 6-Brenner-Grills:

- ***Durchmesser für jede Seite: 2 ~ 2,5 mm***
- ***Gesamter Durchmesser für zwei Seiten: 4 ~ 5 mm***

EINSTELLEN DES LUFTEINLASSES:

Stellen Sie den Durchmesser des Primärlufteinlasses gemäß den folgenden Abbildungen ein.
(Das unten abgebildete Brennerbild dient nur zur Illustration)



TROPFSCHALE

Kontrollieren Sie nach jeder Verwendung die Tropfschale, die Tropfpfanne und die Folienpfanne auf Fettablagerungen. Wenn diese Bereiche nicht gewartet werden, kann dies zu einem Fettbrand oder einem übermäßigen Aufflammen führen. Dies kann Ihren Grill ernsthaft beschädigen und ist nicht von der Garantie abgedeckt.

GRILLGEHÄUSE

WARNUNG!
Wenn Sie den Grill nicht reinigen, besteht Brandgefahr!

Überschüssiges Schmalz oder Fett regelmäßig mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber vom Grillgehäuse entfernen. Es ist nicht notwendig, das gesamte Schmalz vom Gehäuse zu entfernen. Wenn Sie vollständig reinigen müssen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten. Entfernen Sie Kochflächen und Brenner vor einer vollständigen Reinigung. Tauchen Sie die Gasregler oder den Verteiler nicht in Wasser ein. Überprüfen Sie den Brennerbetrieb nach dem sorgfältigen Einbau in das Gehäuse.

BEFESTIGUNGEN

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

ENDE DER KOCHSESSION

Drehen Sie nach jeder Kochsession die Grillbrenner auf “HOCH” und brennen Sie sie für 5 Minuten ab. Bei diesem Verfahren werden Speisereste abgebrannt und die Reinigung wird somit erleichtert.

LAGERUNG

Lagern Sie Ihren Grill an einem kühlen, trockenen Ort. Decken

Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab, um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Fremdkörper in den Brenneröffnungen ansammeln. Eine Schutzabdeckung sollte immer am Grill angebracht werden, um Ihre Investition vor dem Wetter zu schützen, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Wenn der Grill im Innenbereich gelagert werden soll, muss die Gasflasche entfernt und draußen gelassen werden. Die Gasflasche sollte immer im Freien, an einem trockenen, gut belüfteten Ort, fern von jeglichen Wärme- oder Zündquellen gelagert werden. Lassen Sie Kinder nicht mit der Flasche hantieren.

Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, den Grill durch eine geeignete Abdeckung zu schützen. Bitte beachten Sie jedoch, dass der Grill vor der Verwendung einer Schutzabdeckung immer abgekühlt, von Oberflächenverschmutzungen oder Schmutz gereinigt und gründlich trocken sein sollte. Wenn diese Informationen nicht befolgt werden, kann dies dazu führen, dass eine Grill-Abdeckung eher ein Korrosionsverursacher als ein Schutzwerkzeug ist.

HINWEIS:
Wenn Sie Ihren Grill lange Zeit abgedeckt halten, prüfen Sie gelegentlich auf Korrosion und Insektenbefall. Ölen Sie Oberflächen zum zusätzlichen Schutz.

SERIENNUMMER
Die Seriennummer Ihres Grills befindet sich auf der Innenseite des Gehäuses entweder an der rechten Tür oder an der Seitenwand. Wenn Sie weitere Hilfe bei Ihrem Grill von Ihrem lokalen Händler oder Masport benötigen, halten Sie bitte diese Seriennummer griffbereit, da sie uns schnell die Identifizierung des Grills ermöglicht.

CONTENTS

SAFETY AND WARRANTY INFORMATION 30

PARTS DIAGRAM, PARTS LIST & FIXTURES 32

4 BURNER WITH (REAR BURNER) PARTS LIST 33

FASTENERS 34

ASSEMBLY INSTRUCTIONS 34

FLAME TAMER CONFIGURATION 46

ROTISSERIE (OPTIONAL) 47

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE 48

LEAK TESTING 48

INSTALLATION 48

OPERATION 49

TECHNICAL DATA 53

TROUBLESHOOTING 53

SAFETY AND WARRANTY INFORMATION

KEEP THE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE USE.

DO NOT OPERATE THIS BBQ BEFORE IT HAS BEEN ASSEMBLED CORRECTLY AND YOU HAVE READ AND UNDERSTOOD THESE INSTRUCTIONS.
These instructions are intended as a general guide and do not supersede national or local codes in any way. Contact local authorities for clarity of laws relating to the operation of this appliance.

SYMBOLS IN THIS OWNER'S MANUAL

	Possible hazard or hazardous situation. Not observing this instruction can lead to injuries or cause damage to property.
	Important information on proper handling. Not observing this instruction can lead to faults in the BBQ.
	User information. This information helps you to use all the functions correctly.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE OR EXPLOSION WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

Accessible parts may be very hot. Keep young children away from the hot appliance at all times (even while cooling down). Some parts of this grill may have sharp edges especially as mentioned in this manual! Wear suitable protective gloves if necessary.
Assembled parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user. Any modification of the appliance by unauthorised persons may be dangerous.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read and understand this manual fully before assembly and use.

- The Manufacturer's Warranty may be voided by the incorrect use of this product.
- The Manufacturer or their Agents can accept no liability for the unsuitability of, or any damage to, food that is cooked on this appliance.
- Use the correctly specified fuel with this barbecue. Check with your dealer for the specific fuel for which this barbecue has been designed.

OWNER'S MANUAL

- The operator must understand all the safety requirements detailed in this manual before using the barbecue.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer for clarification before you use your barbecue.
- The unit must be correctly assembled before use. Failure to follow the manual's instructions could result in serious damage or injury.

PERSONAL SAFETY

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may

impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate this barbecue.

- The barbecue should be carefully checked for operational use every time before use.
- Never try to move the barbecue when it is on, or before it has had time to cool down.
- The person operating this barbecue should pay constant attention to the food being cooked.
- Do not leave the barbecue unattended when it is alight. The person should remain at the barbecue at all times when it is alight/cooking.

THIRD PARTY SAFETY

- The operator is responsible for the safety of all third parties while the barbecue is in use.
- Onlookers should be kept a safe distance away from the barbecue when it is in use.
- Keep children and animals well away while the barbecue is in use and while it is cooling down.

LOCATION

- Do not use indoors. Barbecue units are designed for OUTDOOR USE ONLY.
- Use in a weather-protected area, preferably under shelter.
- Ensure that the barbecue is on an even and secure surface before operating. Use the castor locks if fitted to lock the wheels in place.
- Do not use within one metre of any flammable surface of structure.

BURN AWARENESS

- Parts of the barbecue do get extremely hot and could cause serious burns – touch test the surface before applying a firm grip.
- The hood handle can become hot! The use of cooking gloves and long sleeves are advised.
- If cooking with the hood closed, be very careful opening the hood, a sudden rush of hot air could burn an unprotected arm.

GAS AWARENESS

- Ensure all gas couplings and hoses are in good condition and have been correctly fitted.
- Leak test all gas lines and connections before use.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not place the gas bottle underneath the barbecue directly.
- Do not store spare LPG cylinders under or near this barbecue.
- Do not place or use aerosols near this barbecue.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this barbecue.
- Ensure that the gas is turned OFF at the cylinder after use and while the barbecue is unattended.
- When turning off the barbecue, shut off the gas at the supply source before turning off all the burner controls.
- Do not store gas cylinders below ground level. ULPG is heavier than air. Should a leak occur, the gas will collect and could ignite due to presence of a flame or electric spark.

FOR YOUR SAFETY AND OTHERS

If you smell gas:

- Shut off the gas supply to the barbecue.
- Extinguish any open flame (candles, cigarettes, etc.)
- Clear the area to allow the unburned gas to dissipate.

Be aware of the reason for the gas smell, address this before continuing. Should the gas odour come from the LPG cylinder, immediately contact the fire department from an elevated safe distance.
Connecting the gas cylinder to the barbecue, refer to that section in the manual.
Leak testing, refer to that section in the manual.

SAFETY EQUIPMENT

When cooking with oil/grease, fire extinguishing materials should be readily accessible.
In the event of an oil/grease fire do not attempt to extinguish with water or alcohol. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother the fire with dirt, sand or baking soda.

RAIN HAZARD

In the event of rain while cooking with oil/grease, turn off the gas supply and all burners, cover the barbecue as soon as possible. Move people/animals away from around the barbecue. Do not attempt to move the barbecue until it has cooled and can safely be moved.

INSTALLATION

This Cooking Appliance is For Outdoor Use Only and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.

NOTE:
Read carefully the pages containing the parts and assembly before assembling your gas grill.

THE LOCATION FOR YOUR GRILL

Do not use your gas grill in garages, porches, breezeways, sheds or other enclosed areas. Your gas grill is to be used outdoor only, at least 430mm from the back and side to any combustible surface. The grill should not be placed under any surface that will burn. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill housing. Keep this barbecue away from any flammable materials!
(Refer to page 20).

GAS AND REGULATOR INFORMATION

Gas grills are used safely by millions of people when following simple safety precautions. This barbecue is designed for LPG use only. Bottle size of 4.5kg or greater is recommended for use with this barbecue. The regulator must have an outlet pressure of 2.75kPa. You must have the correct regulator and bottle for the barbecue to operate safely and efficiently. The items used in the fuel system are designed for operation with the grill.
(See parts list for replacement items).

WARRANTY

Refer to the warranty supplied with this BBQ. Should any part fail due to defective workmanship or faulty materials within the specified period from the date of purchase, Masport will replace or repair the defective part free of charge. Refer to the warranty for details. Do not use a BBQ that is unsafe.

LPG CYLINDER

The cylinder manufacturer/distributor is responsible for the safety and performance of the LPG cylinder. This is not included in the Masport BBQ warranty. Do not use a cylinder that is unsafe.

DISPOSAL OF PACKAGING

Remove all protective packaging including any protective film from stainless steel surfaces.
Make sure you properly dispose of, or recycle the packaging material where possible to comply with applicable waste disposal laws in your area.

NOTE:
The images/instructions in the next few pages cover many models of BBQ, please ignore instructions for features that are not included with your BBQ.

PARTS DIAGRAM, PARTS LIST & FIXTURES

4 BURNER (WITH REAR BURNER) PARTS DIAGRAM

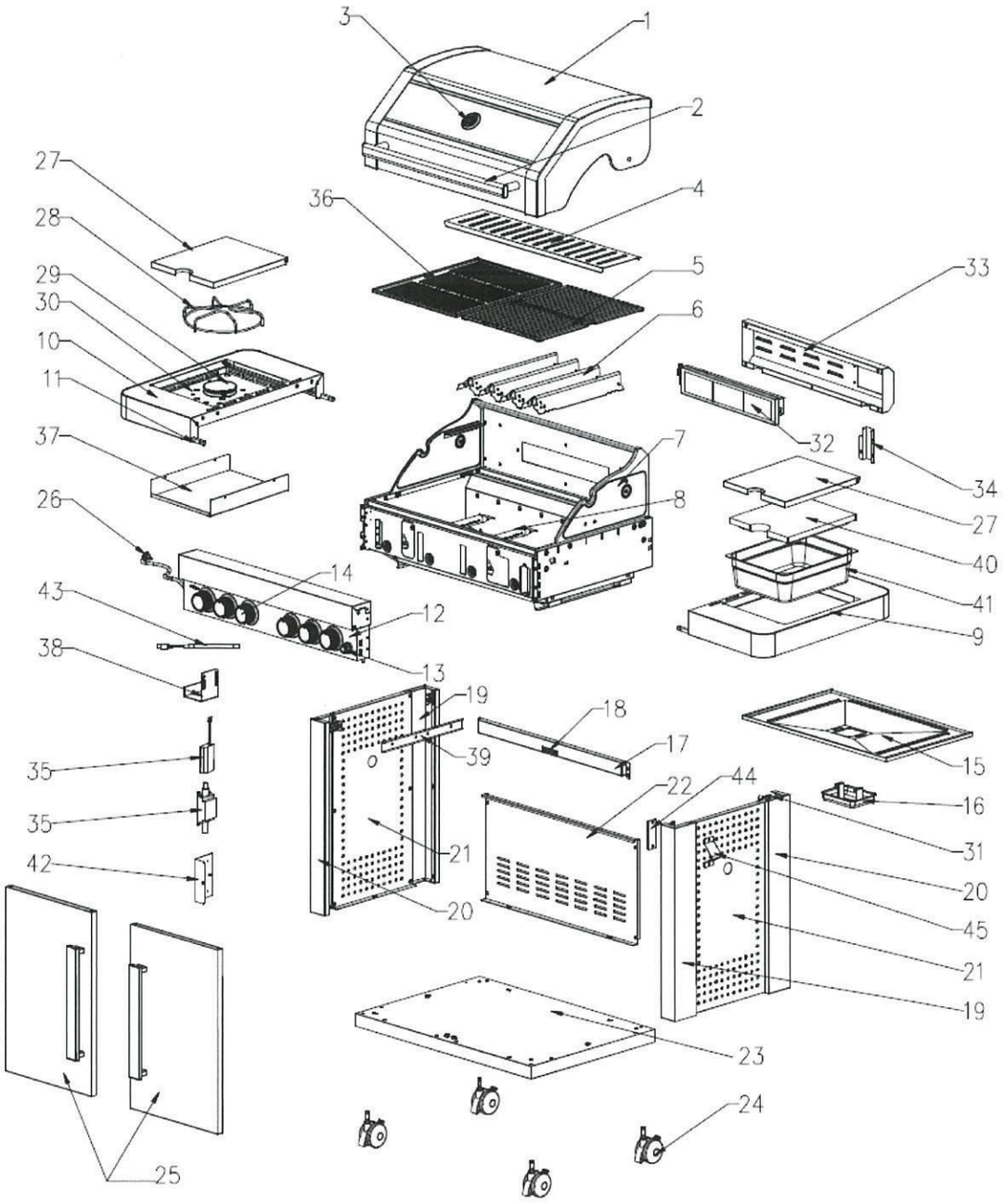


*IMAGE IS FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY AND MAY SHOW COMPONENTS THAT ARE NOT INCLUDED ON ALL MODELS OF BBQ.

4 BURNER WITH (REAR BURNER) PARTS LIST

Item No.	Description	Qty
1	Lid	1
2	Lid handle	1
3	Thermometer	1
4	Warming rack	1
5	Cast iron cooking grids	2
6	Heat distribution panel	10
7	Firebox assembly	1
8	Main burner tube assembly	6
9	Right side table	1
10	Side burner layer	1
11	Reinforced bar	4
12	Control, panel assembly	1
13	Rear burner electronic ignition button	1
14	Control knob	8
15	Grease tray	1
16	Grease cup assembly	1
17	Cart front beam	1
18	Door magnet	1
19	Leg - A	2
20	Leg-B	2
21	Side low panel	2
22	Rear side low panel	1
23	Bottom panel assembly	1
24	Swivel caster	4
25	Door assembly	2
26	Side burner nozel base	1
27	Side buner cover	1
28	Side burner cooking grid	1
29	Side burner assembly	1
30	Side buner insert tray	1
31	Cart attachment braket	4
32	Rear burner assembly	1
33	Rear burner windshield cover	1
34	Rear burner bellows protective cover	1
35	Battery holder/adampter	1
36	Cast iron cooking plate	1
37	Bottom panel of side burner	1
38	Gas cylinder hook	1
39	Fix beam for gas cylinder	1
40	Chopping board	1
41	Ice box	1
42	Fix panel for adapter	1
43	Not Required/included	0
44	Fix panel for bottle opener	1
45	Bottle opener	1

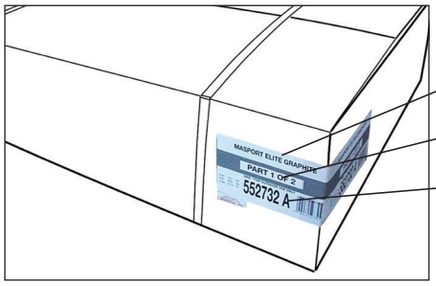
FASTENERS

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
	 M4x12	 M4x12	 M4x12	 M6						
QTY	x 2	x 8	x 52	x 10	x 48	x 2	x 4	x 2	x 4	x 4

*For stainless steel model BBqs - Fasteners I & J are not required.

CAUTION!
Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edged can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.

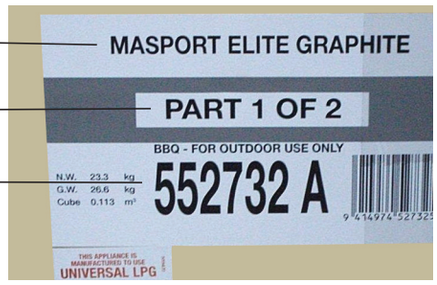
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

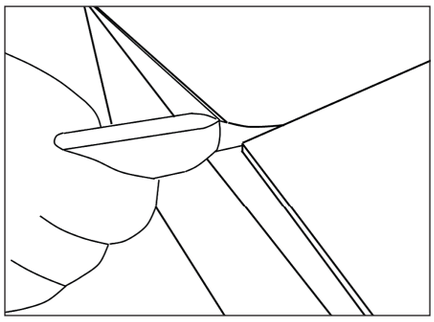


Product Description

Carton Identification

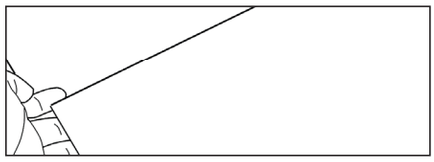
Product Part Number

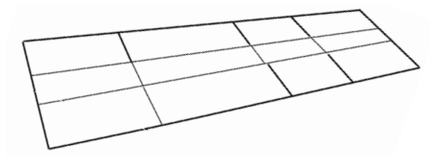




Open the carton by removing the shipping straps then slitting along both ends. Cut the tape only by a small amount in the middle, finish by lifting the carton flaps with your hand.

Unpack the entire carton, this carton will be used as a surface protector as the cabinet is being built. Open the carton as shown and place where the BBQ will be assembled



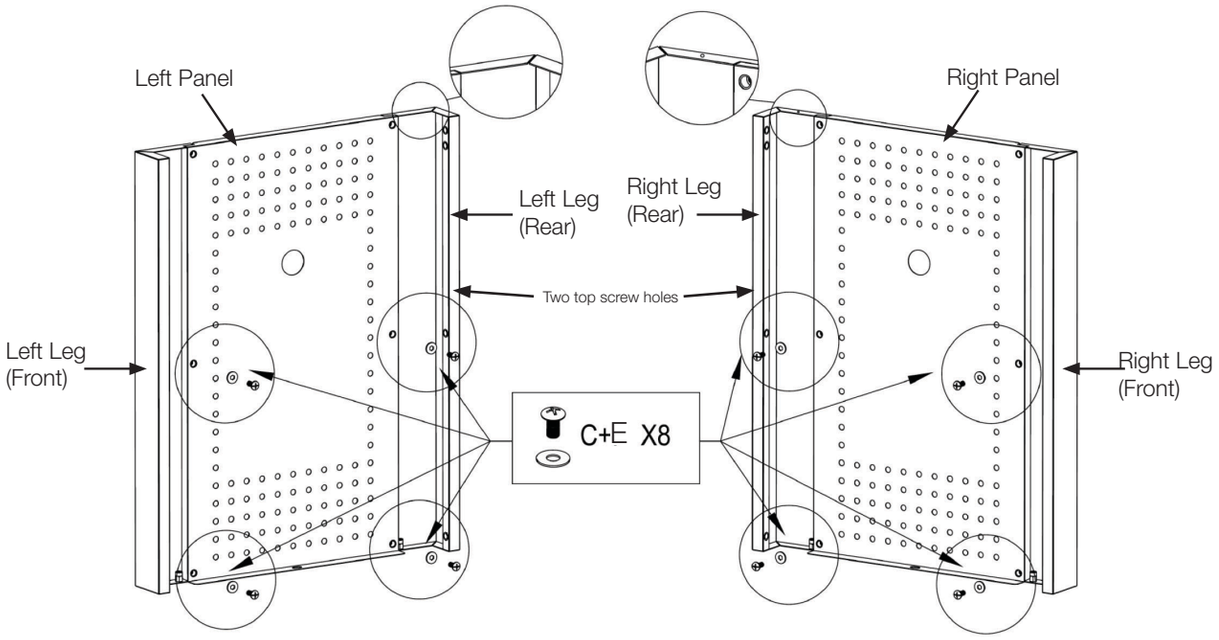


Tools needed for assembly: Crosshead screwdriver, 10mm Spanner.

NOTE:
When assembling the barbecue, ensure it is sitting on a flat surface.
For illustration purposes a 6 Burner with Rear Burner is used in assembly steps shown in the next few pages. This cabinet assembly is easier to assemble with two people.

STEP 1

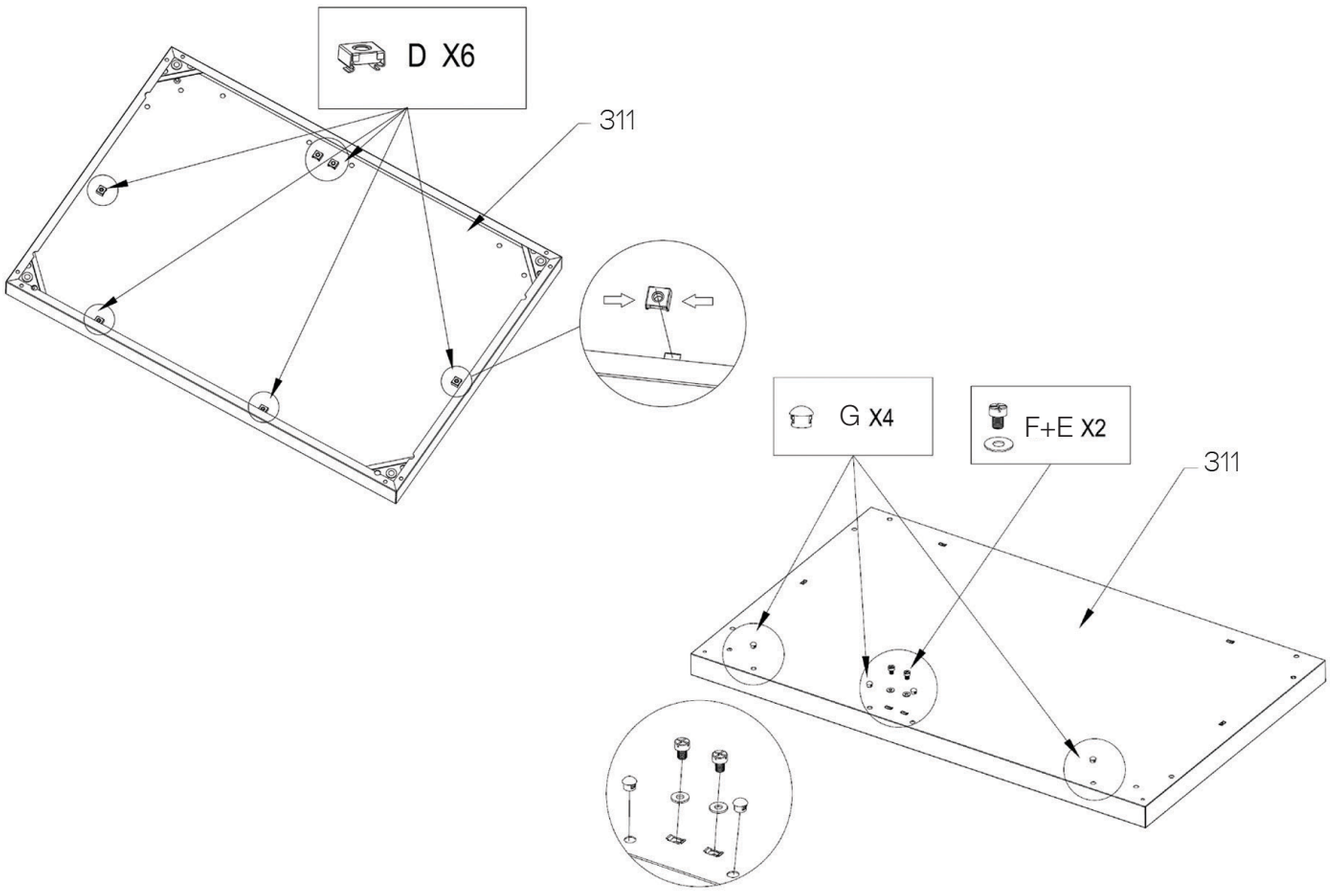
Identify the two different types of legs. The left leg at the left front is the same as the right rear and the leg at the right front is the same as left rear. Assemble the legs to the side panels.



Alternate way of identifying can be aligning legs such that there are two screw holes on top facing inside the BBQ.

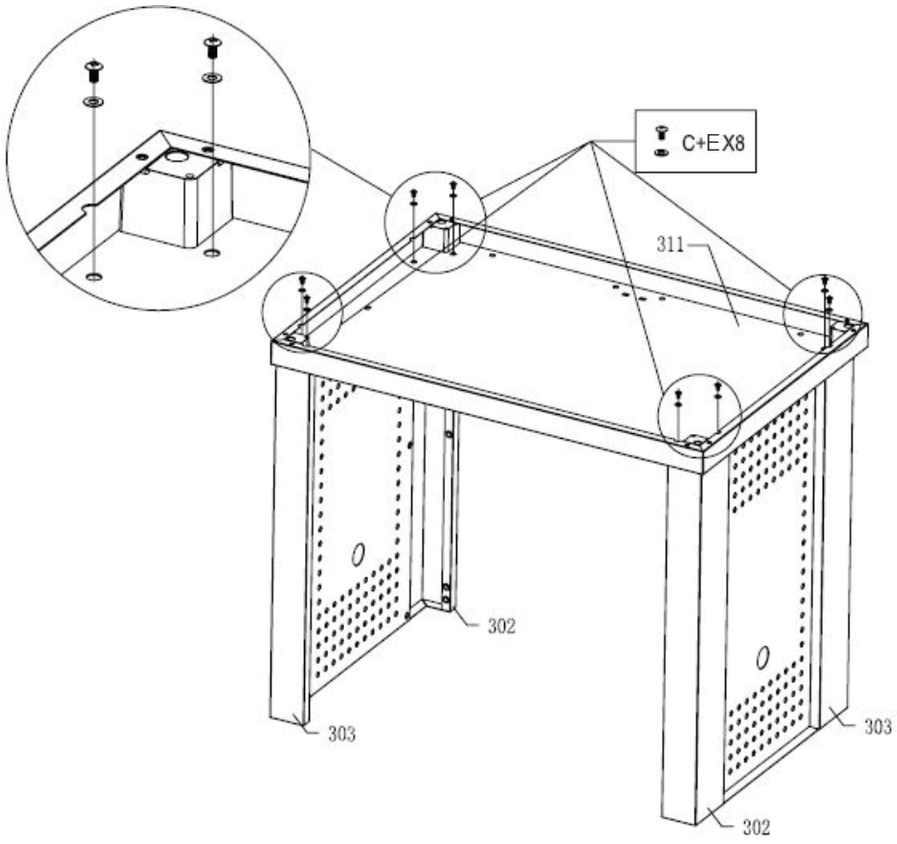
STEP 2

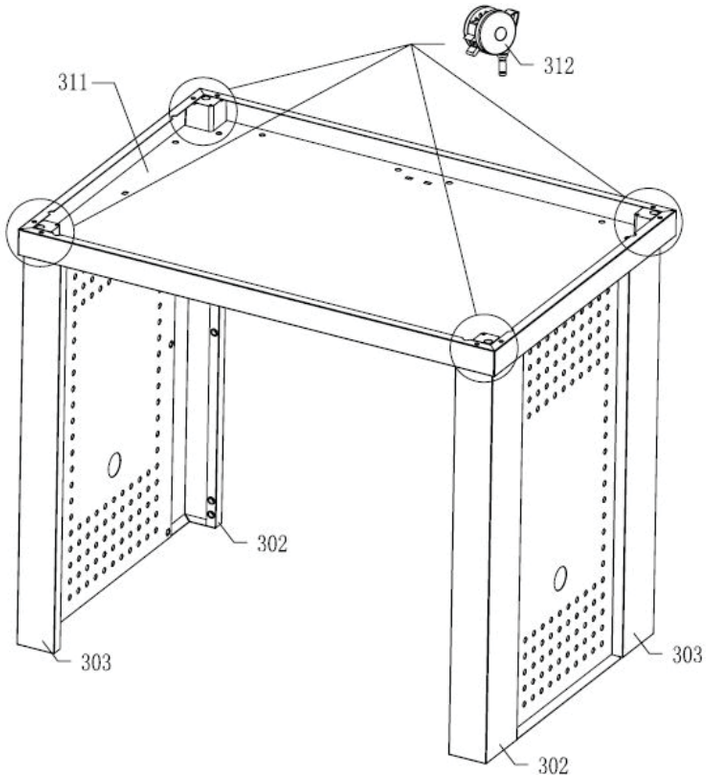
Insert 6 x D (M6) nut on the underside of the bottom panel. Assemble the plastic push pins and the door stopper pins on the top face of the bottom panel.



STEP 3

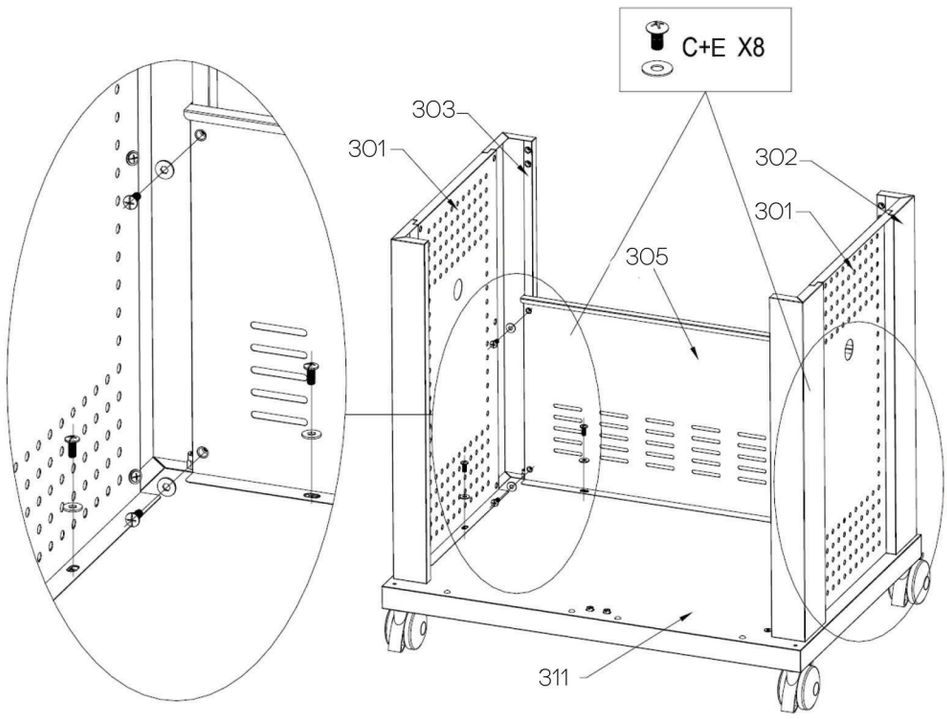
Assemble the side panels to the bottom panel. Then assemble the 4 casters on the bottom panel by pushing them in.





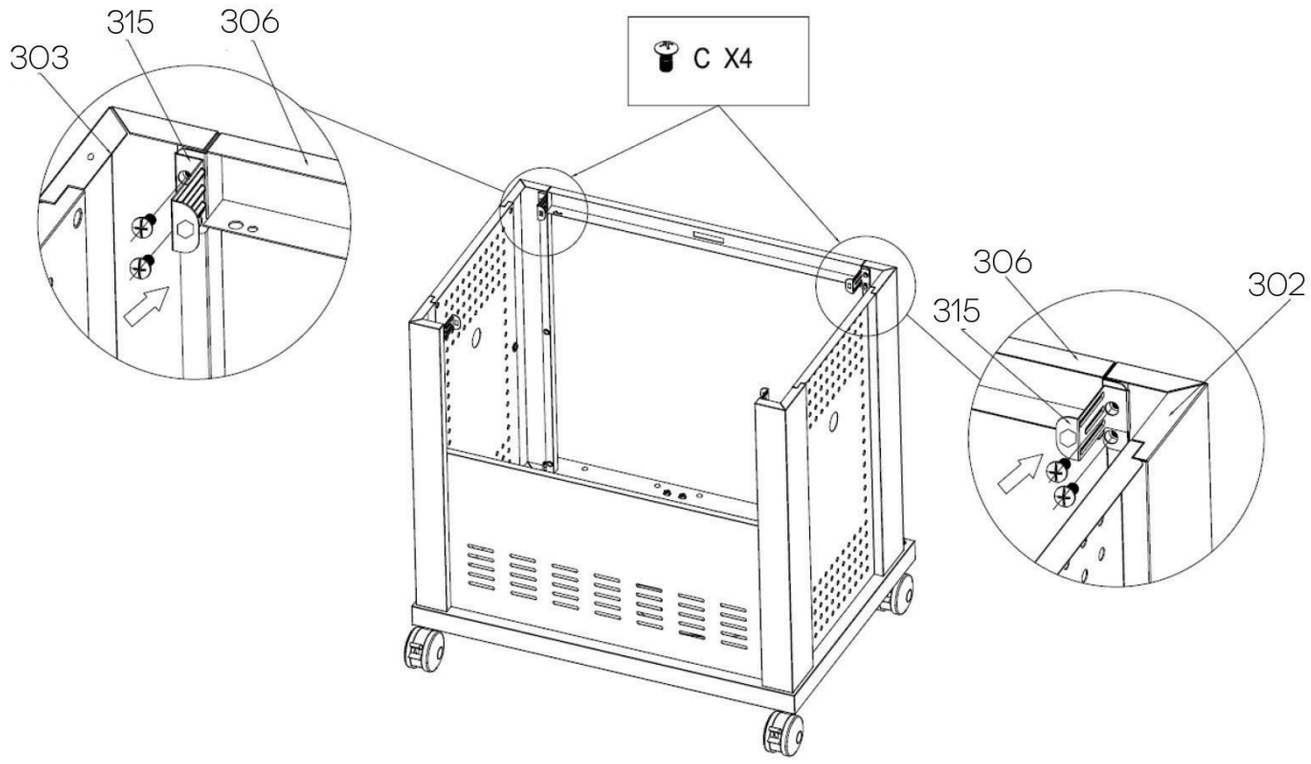
STEP 4

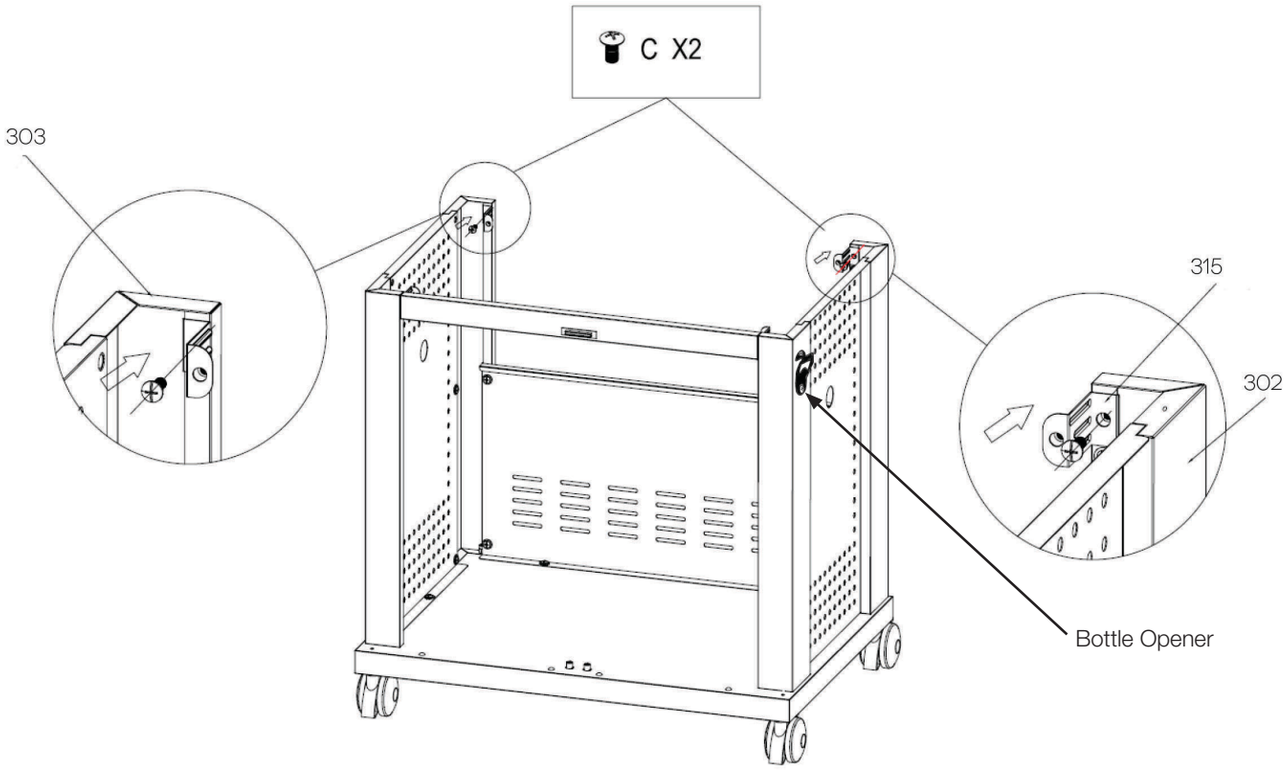
Assemble the rear panel.



STEP 5

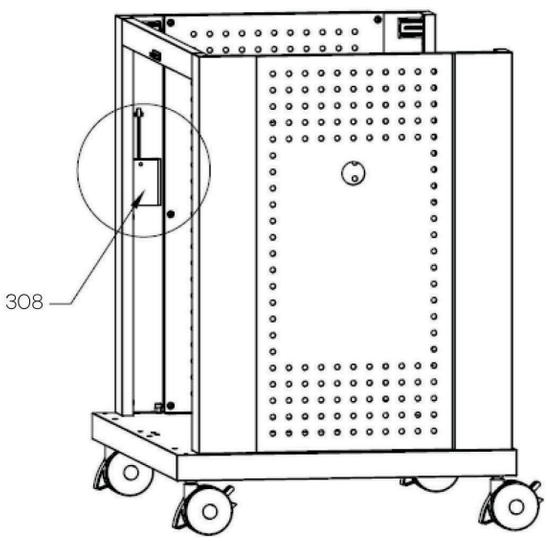
Attach the panel support to the front of the trolley and attach the trolley brackets on the top four corners. Trolley brackets need to be screwed in the top hole of the panel as shown below.

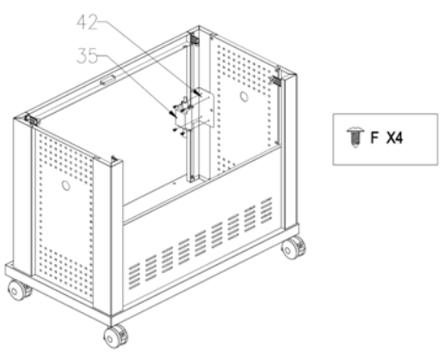




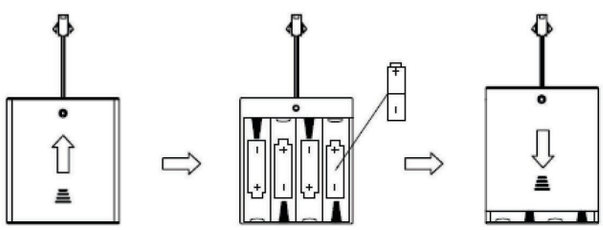
STEP 6

To power the LED Knob lights (not available on all models), the lead coming out from the grill body has to be connected to the battery box.
Make sure that the battery box is positioned as low as the lead allows, to protect the battery box from the heat.
Measure the length of the lead coming out from the grill body assembley and the length of the lead attached to the battery box.
Attach the battery box to the left hand side panel at the farthest possible position (Approximately: 150mm from the bottom panel.
Some BBQ's may come with fix panel for adapter (Part 42), Assemble the panel as shown below.

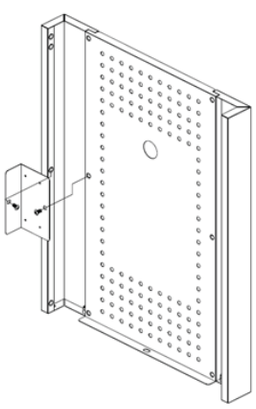




F X4

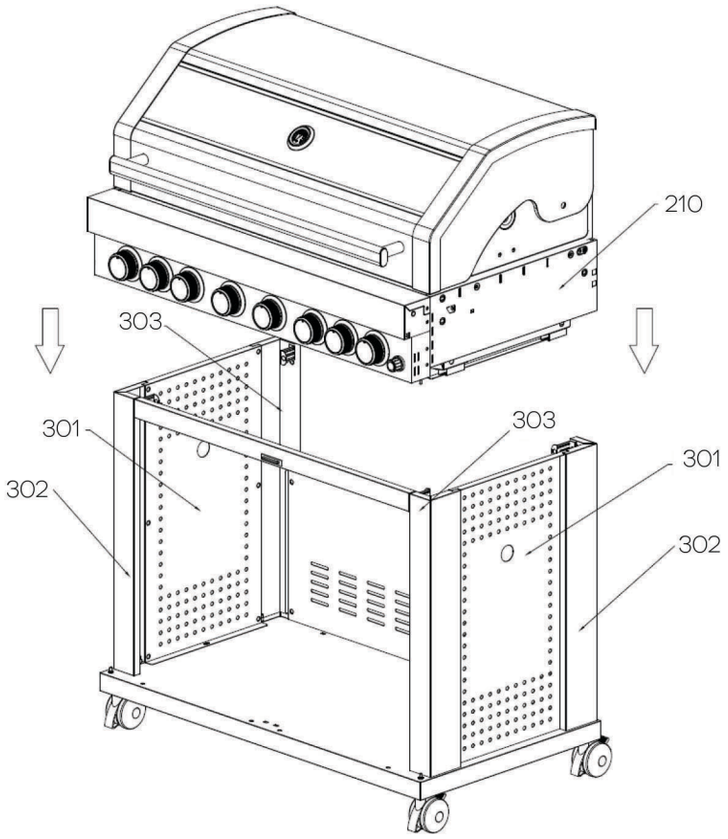


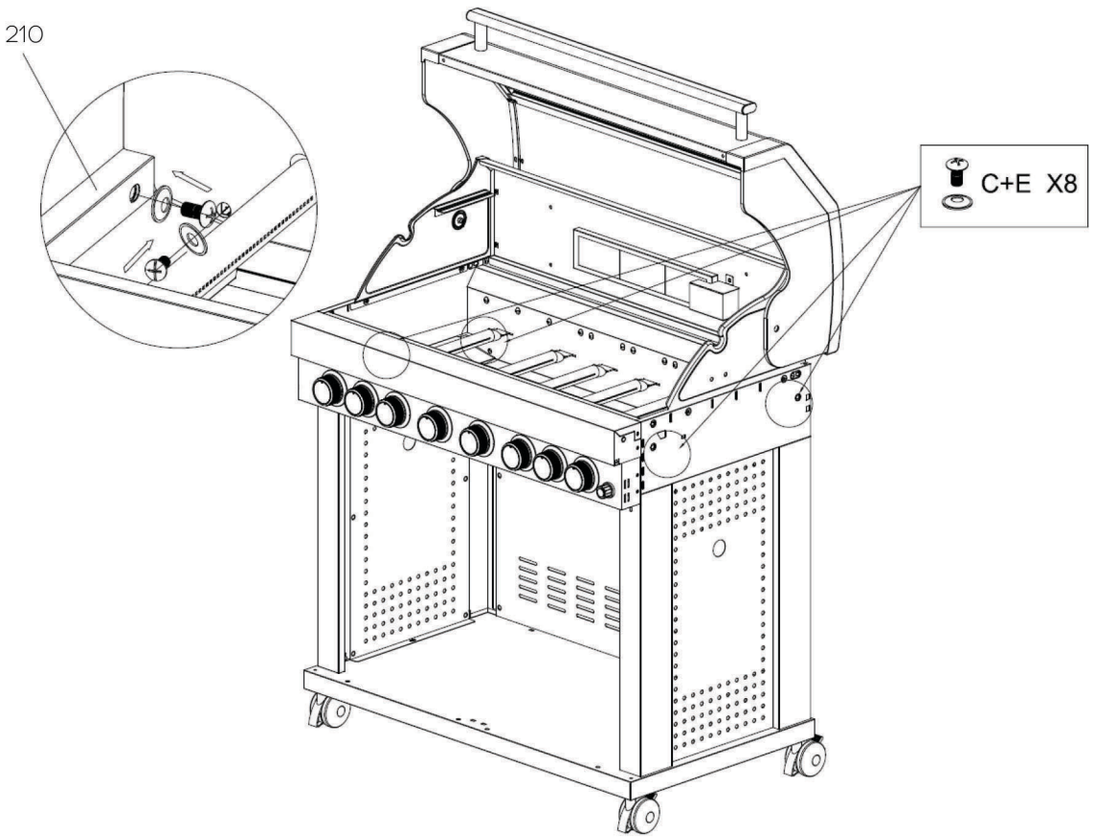
C X2



STEP 7

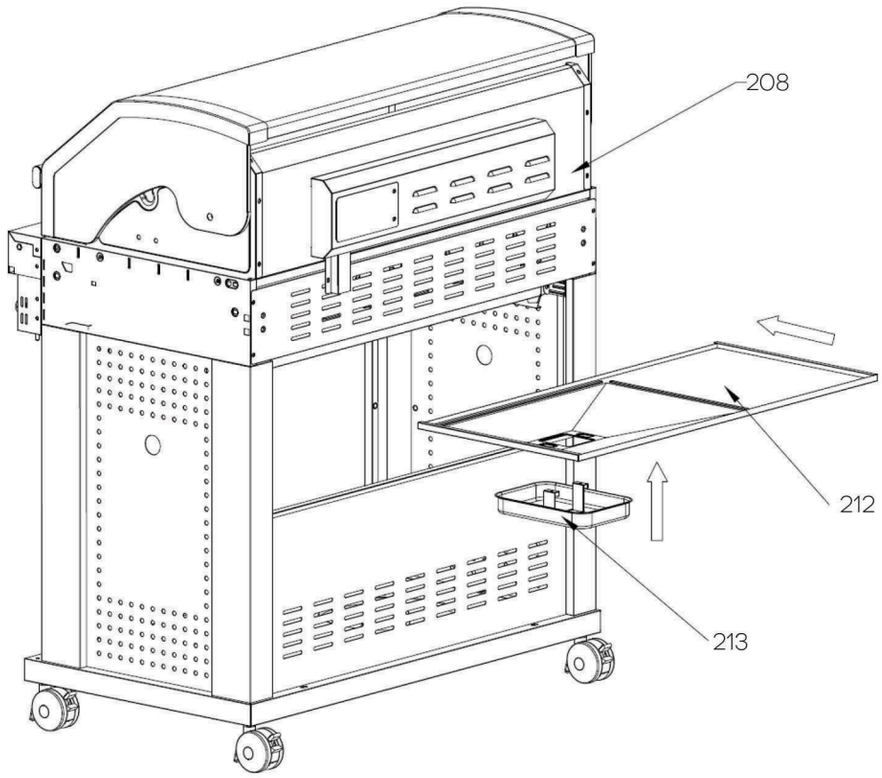
Assemble the hood and grill assembly to the cabinet trolley.





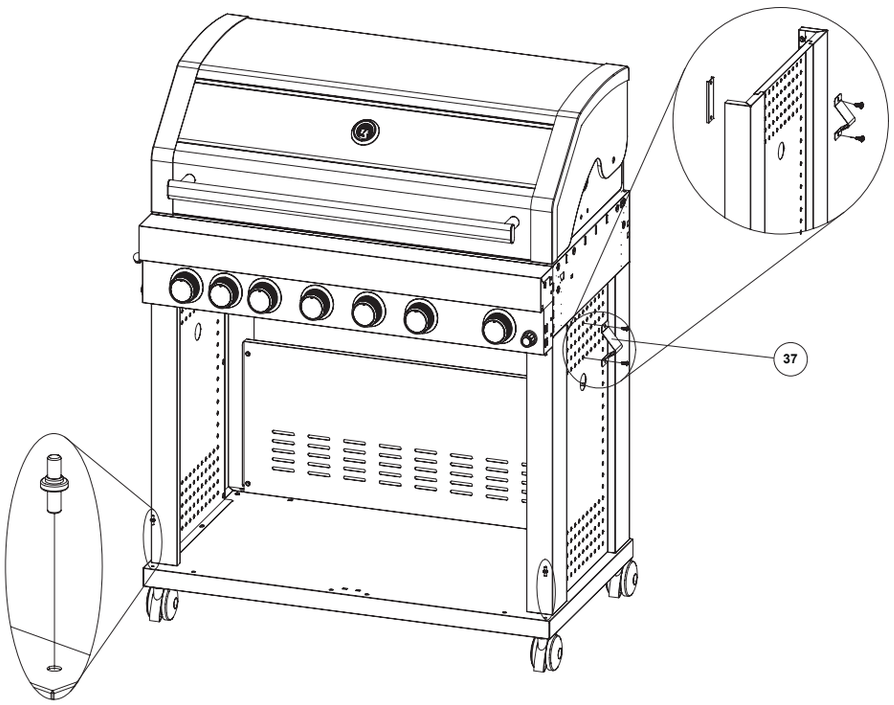
STEP 8

Attach the grease cup and slide & place the drip tray into the grill body.

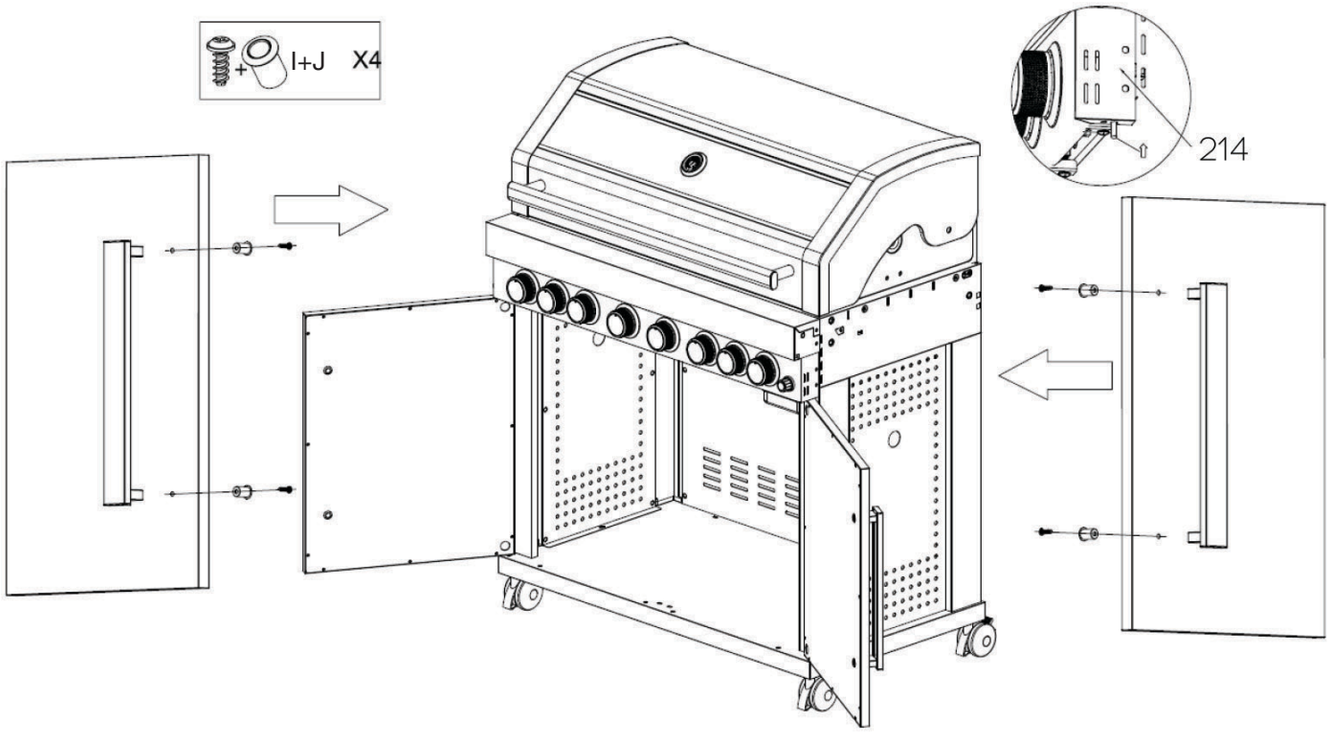


STEP 9

Insert the door hinge pins & bottle opener.

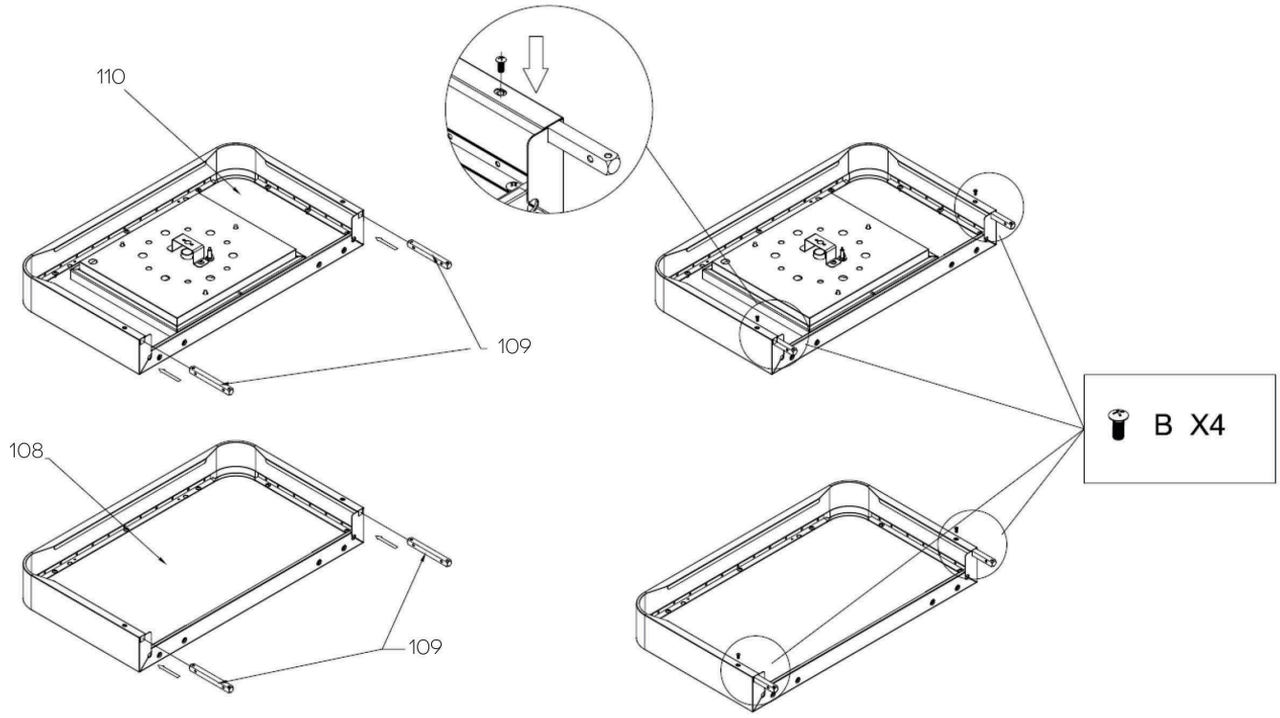


*For stainless steel model BBQs: No assembly required for the door handles.



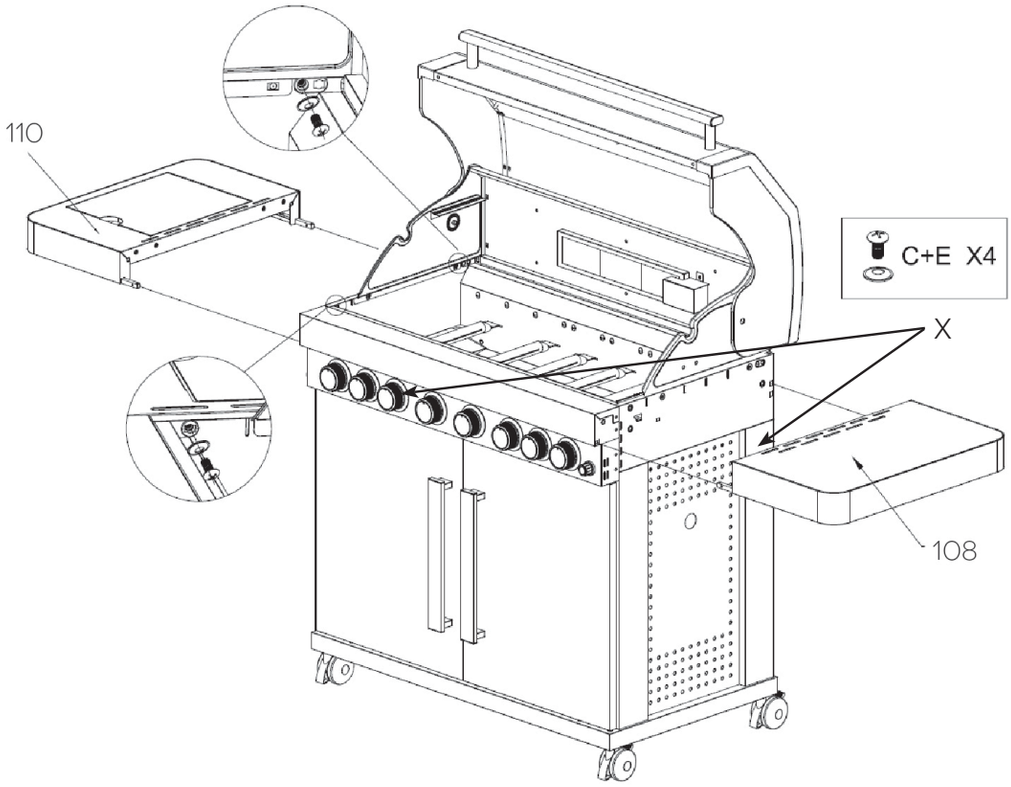
STEP 10

Assemble the side tables. Assemble the support rods on the side tables.



STEP 11

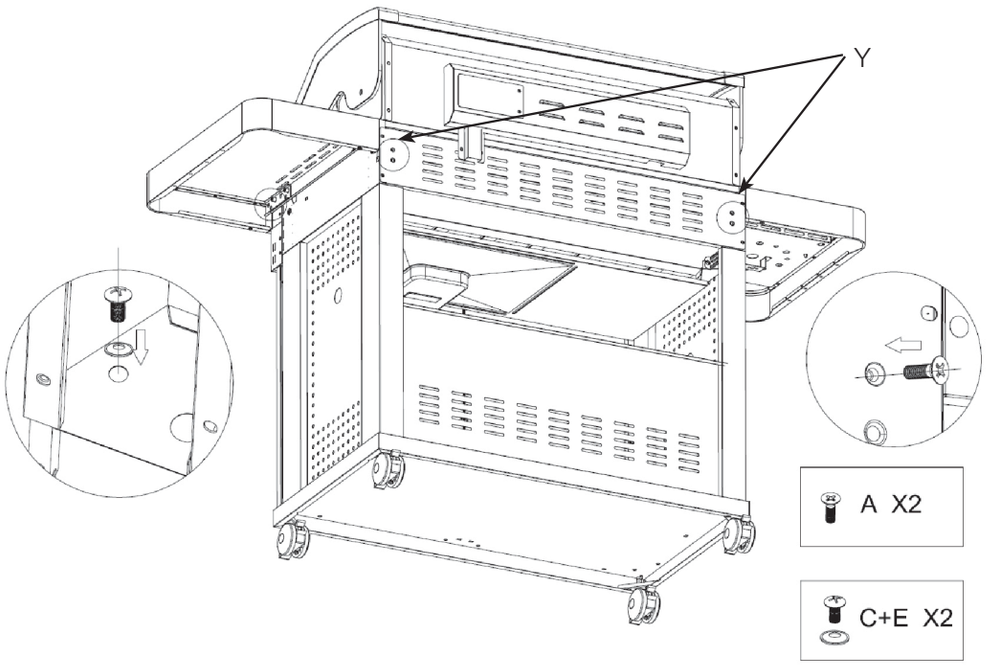
Slide the side tables into the assembled grill body and secure the tables using screws from the grill body to the side tables.



NOTE:
Insert front screw first and then insert the rear screw. Tighten the screws once both of the screws are in place.

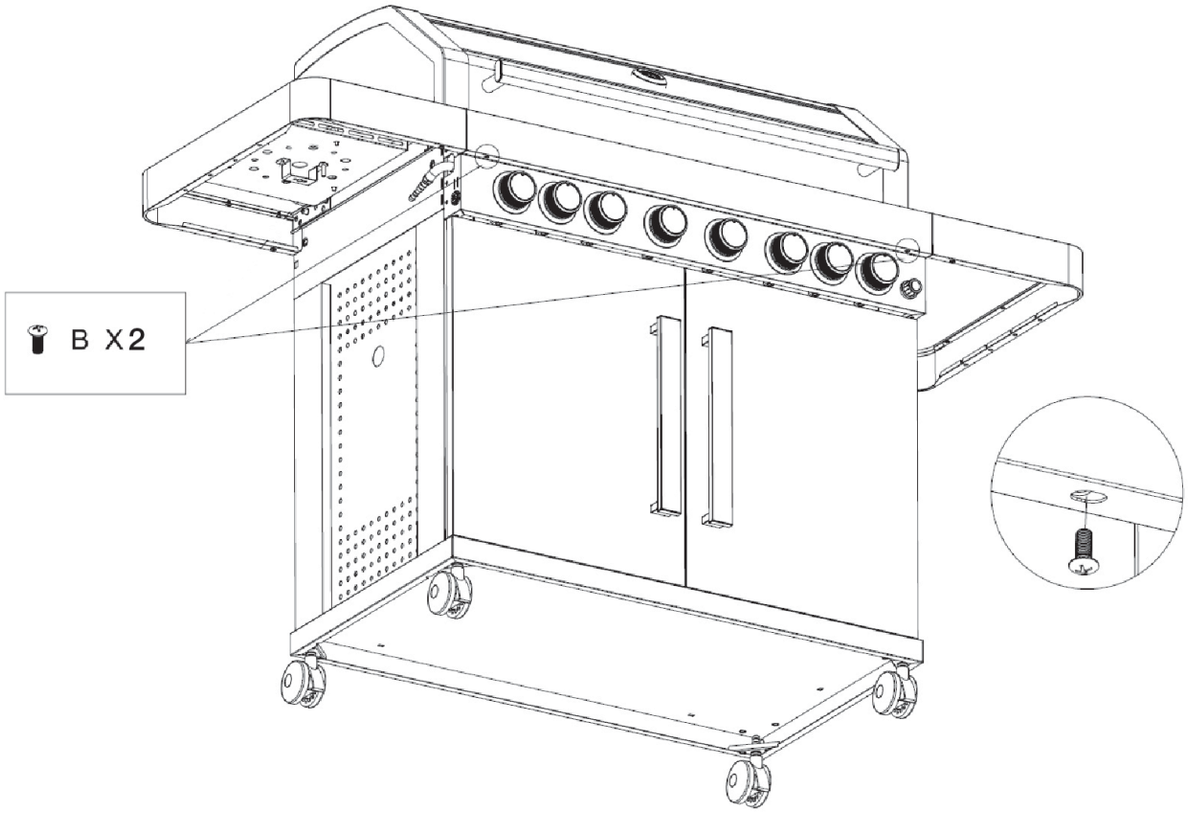
STEP 12

Secure the free end of the support rod from the side table using screws (A x2) at the rear of the grill body. (see location Y)



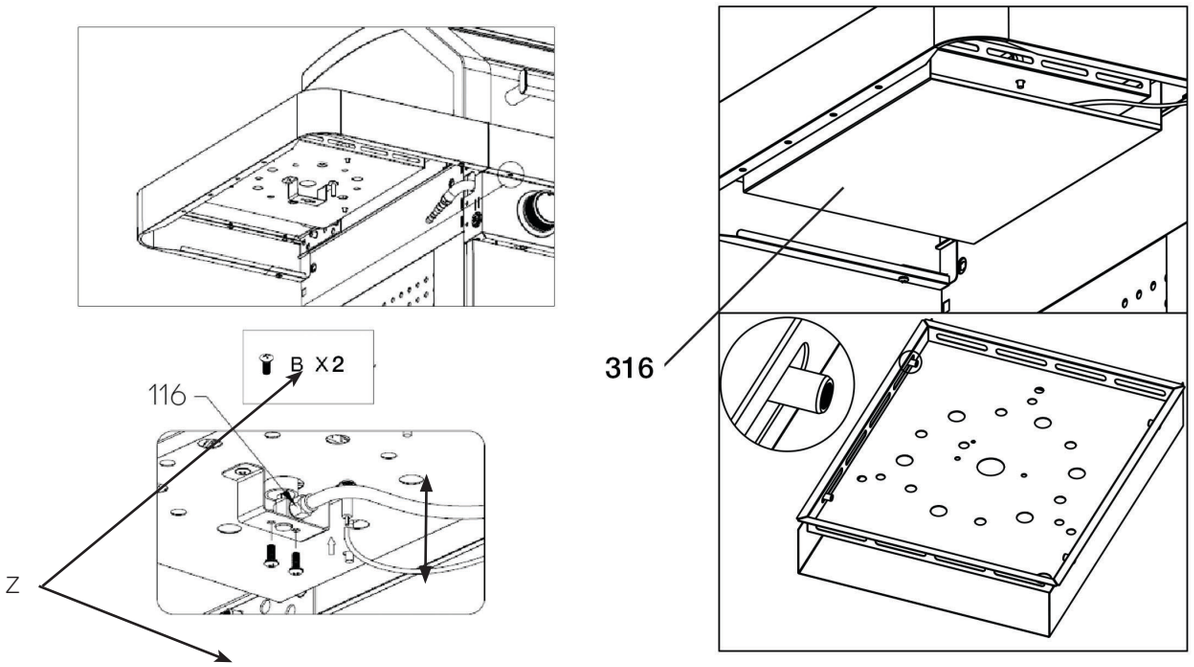
STEP 13

To secure the Side Tables at the front of the grill body, insert screws (B x2) as shown below.



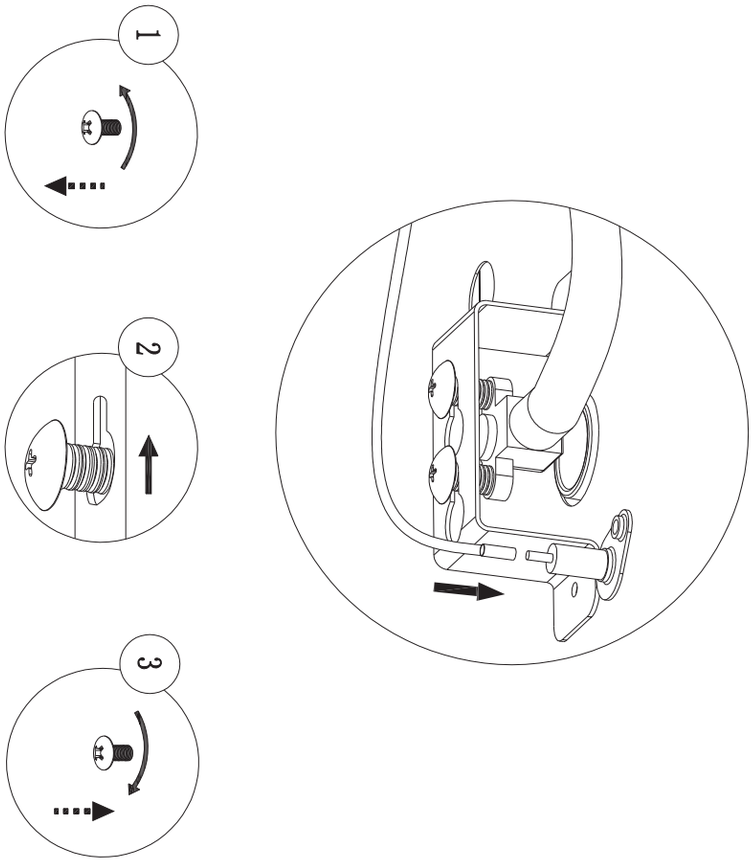
STEP 14

Attach the Side Burner Jet to the Side Burner using screws (B x2) at location Z. Then attach the bottom cover panel by sliding into place under the Side Burner.



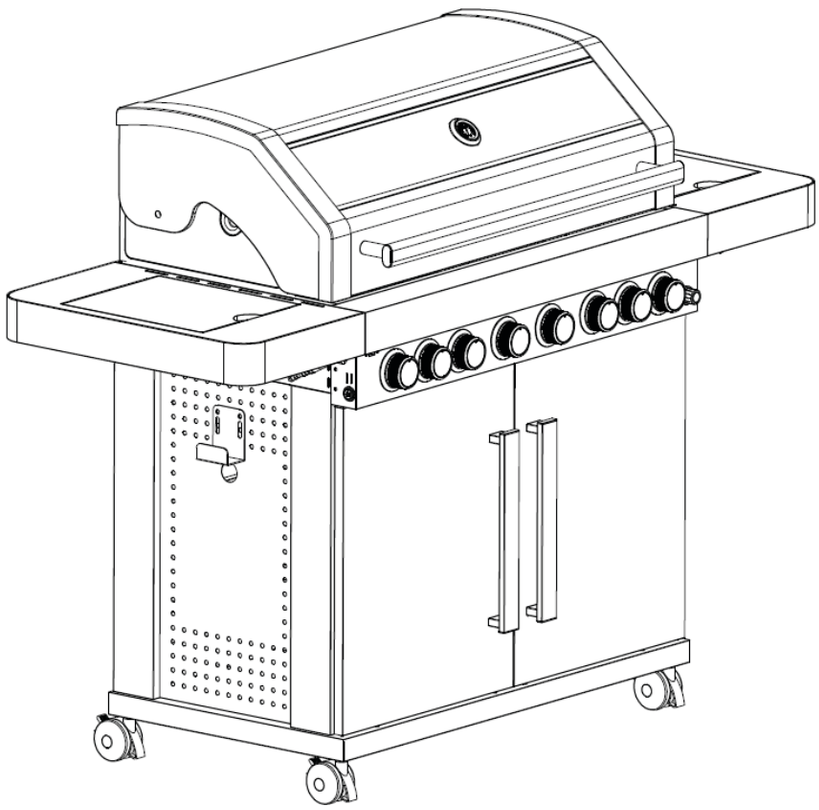
STEP 15

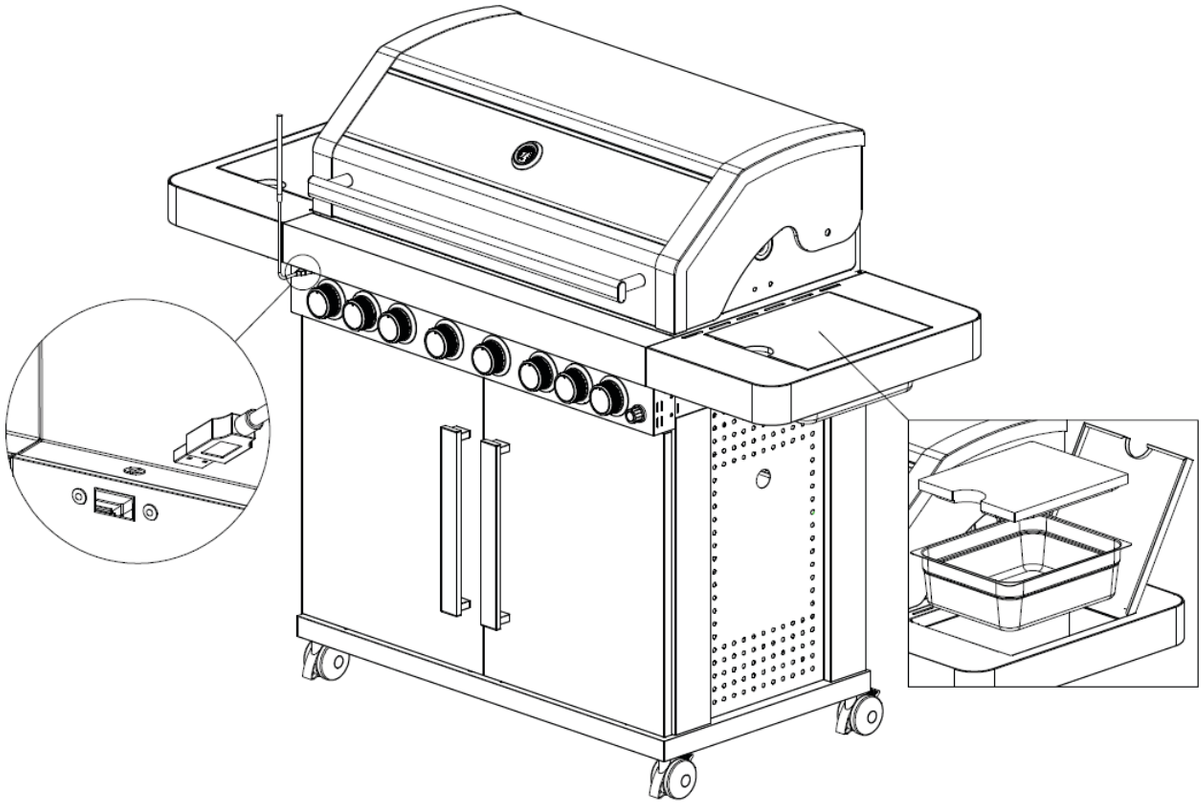
Side Burner connection.



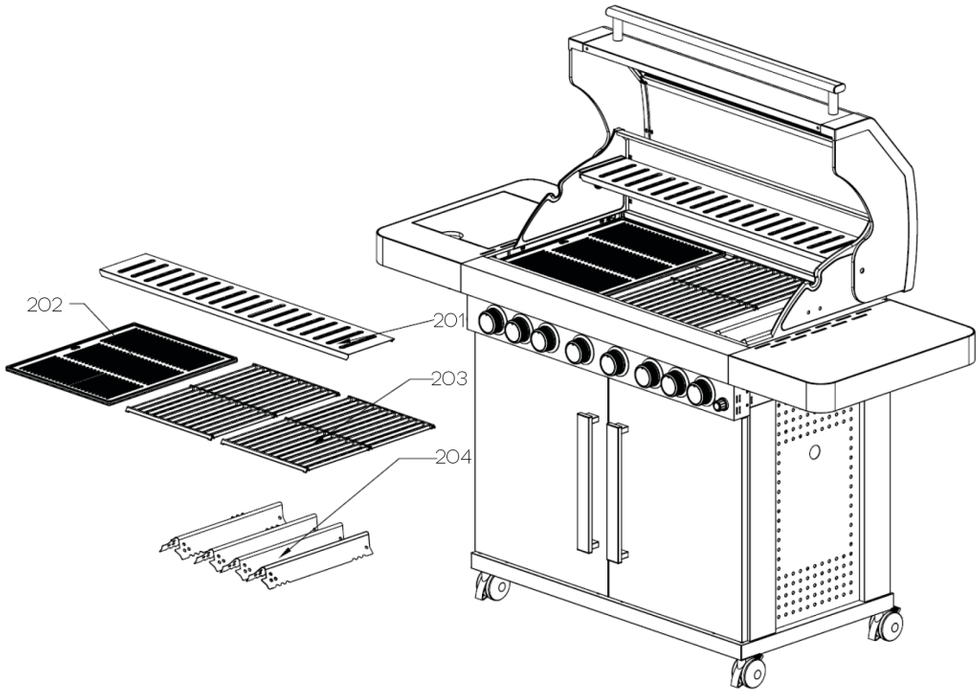
STEP 16

Icebox assembly





STEP 17



FLAME TAMER CONFIGURATION

The Flame tamers are required to be inserted in to the BBQ directly above the stainless steel Burner tubes and under the 2 x Grills (Flame tamers are not required under the Plate), there are location points for these to fit in to.

Shown in photos 3 & 4 are the stainless steel burner tubes of the BBQ and depending on which Grill & Plate configuration used, the Flame tamers are to be placed so that they sit directly over these Burners. Whilst different Burners are exposed due to the configuration of the Grills & Plate, the quantity of Flame tamers required remains at four.



Photo 3 (note 4 Flame tamers required)

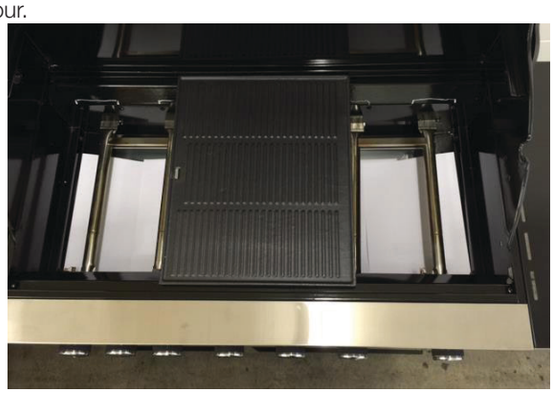


Photo 4 (note 4 Flame tamers required)

**Please note that Flame tamers are not required underneath the Plate.

STEP 18

Assemble the cylinder bracket. Please note that the support bar is mounted on the inside of the cabinet and the cylinder bracket is mounted on the outside (See Fig. 1). Install the igniter battery (See Fig. 2).

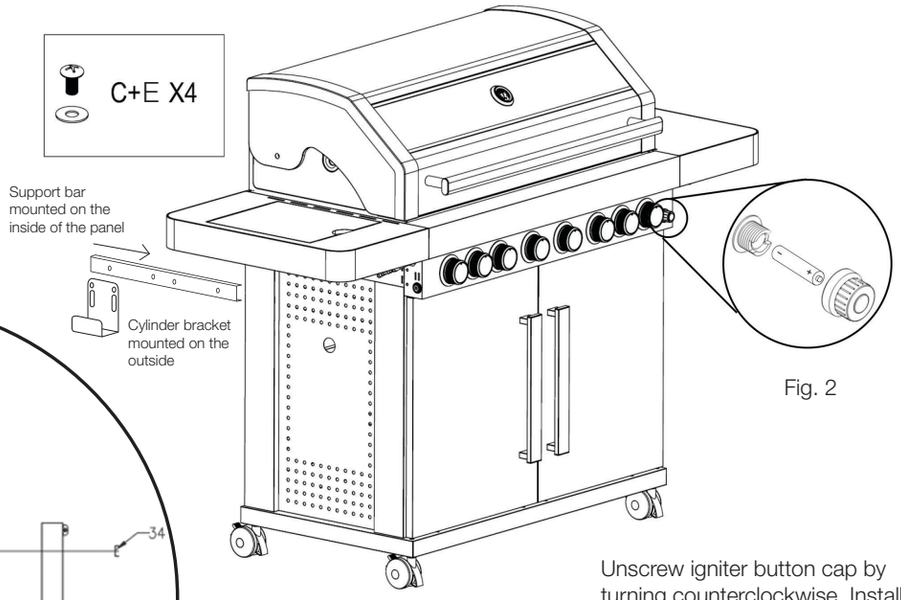
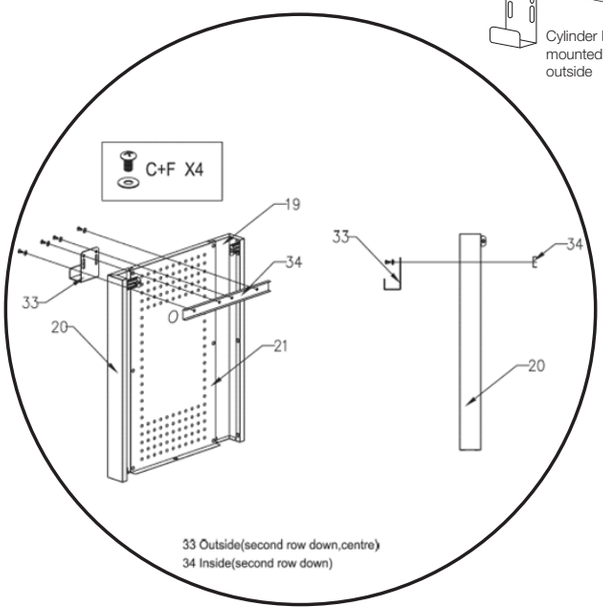


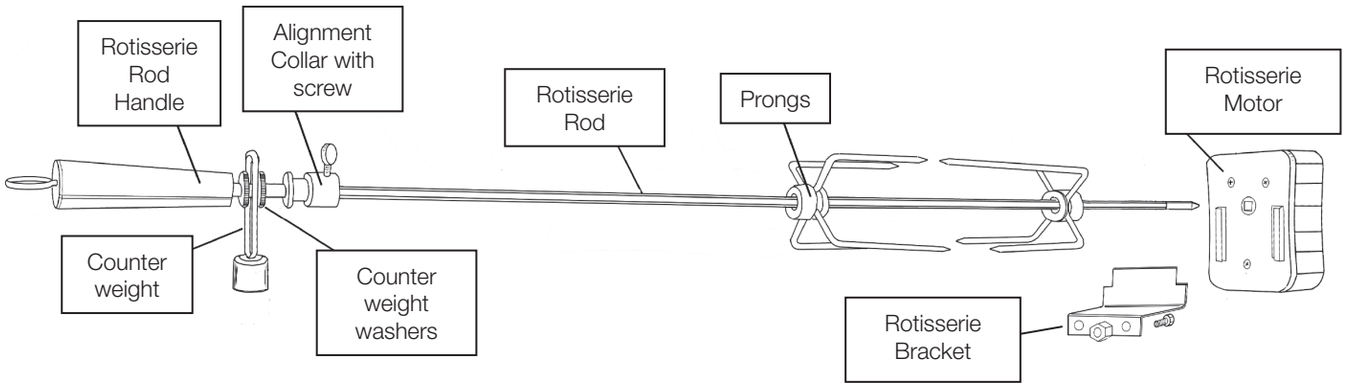
Fig. 2



Unscrew igniter button cap by turning counterclockwise. Install AAA battery with negative end inserted first. Screw back on the igniter button cap turning clockwise.

NOTE:
Before operating this appliance LEAK TEST ALL JOINTS
Read thoroughly the information on assembling the hose & regulator and also the section on Leak Testing

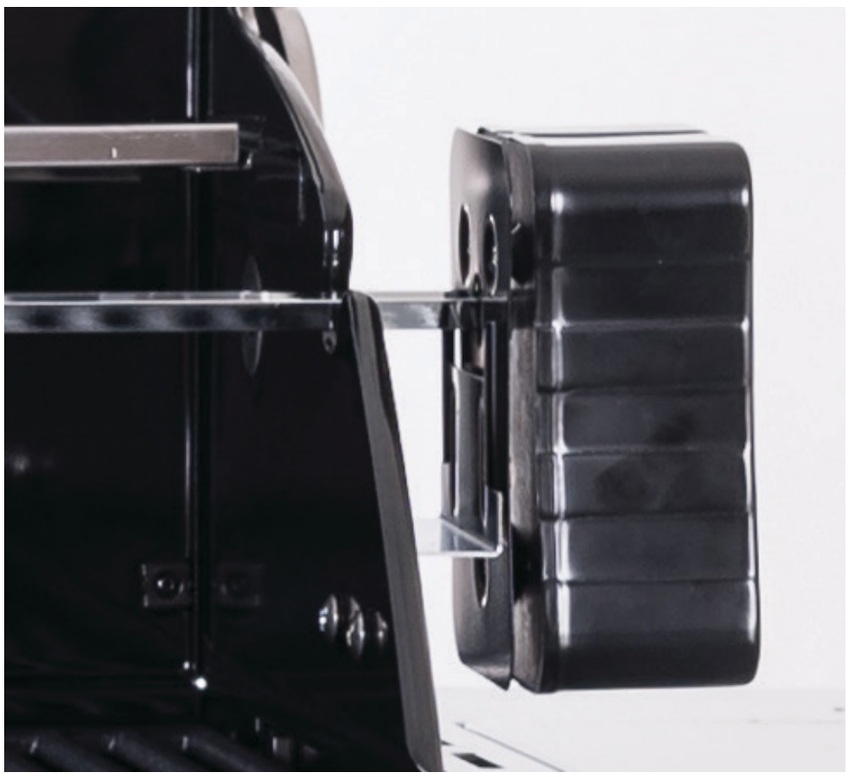
ROTISSERIE (OPTIONAL)



Assembling the Rotisserie Rod with Prongs
Slide the prongs into the rotisserie rod. Slide in the alignment collar with screw on the threaded end, use the round nut, counter weight, nut and then rotisserie handle in this order.



Attaching the Rotisserie Bracket onto the BBQ grill:
Open the BBQ hood. Use two screws provided with the rotisserie bracket in the mounting holes provided in the side panel of the grill body.



Slide the Rotisserie motor on to the bracket and place the rotisserie rod assembly locating in the square bush in the motor as above.



While using the rotisserie, adjust the counter weight to balance the food being cooked

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane, propane or their mixture gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The barbecue is set to operate
* 28-30 mbar regulator with butane gas @ category I3+
* 37mbar regulator with propane gas @ category I3+
* 37 mbar regulator with butane, propane or their mixtures @ category I3B/P(37)
* 30 mbar and 50mbar regulator with butane, propane or their mixtures @ category I3B/P(30) or category I3B/P(50) respectively

CAUTION!
Only the gas type and Gas Category listed in the rating label on the barbecue could be used on your barbecue.

GAS HOSE AND GAS REGULATOR
Use only regulator and hose approved for LP Gas at the correct pressures.

The pressure adjuster should comply with the standard EN12864 and current regulations in the country where it is installed, which may be found at your nearest retailer of gas items. Refer to the technical date. It is strictly prohibited to use adjustable pressure.

The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture or the national conditions require it.

The type of replaceable hose should meet the standard of EN1763-1-Class 3. The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 0.7 meters (minimum) and 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection. It is recommended that the hose is changed within 1 year of the date of manufacture or the national conditions require it.

LEAK TESTING

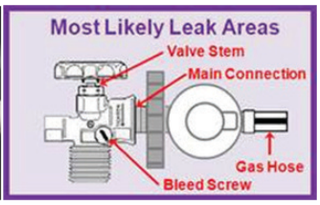
When to Test: The BBQ gas bottle, regulator & hose assembly should be checked for leaks, using the soapy water leak test, every time you reconnect your regulator to the BBQ gas bottle. You should also test after any long period of non-use, such as at the beginning of BBQ season.

What to use: You will need a soapy water solution to check for any leaks. Mixing liquid hand soap with water will work fine (do not use any other household cleaning products).



How to Test: Put some soapy water in a spray bottle or a dish. Turn on the gas bottle but do **not** turn on the BBQ. Next, spray the entire valve, regulator and hose assembly with the soapy water including where the hose connects to the BBQ. Alternatively, you can apply the soapy water with a paint brush, basting brush. Bubbles will form if there is a gas leak and you may also smell the gas. If you find a leak, turn off the gas bottle immediately!





Do not turn back on or attempt to use the BBQ if a gas leak has been detected, contact your local BBQ Dealer for repair.

INSTALLATION

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area. Take care to ensure that the minimum clearances guidelines are followed.

MINIMUM CLEARANCES:

- From sides: 430mm; From back: 430mm
- From above (vertical): 1000mm

Keep this barbecue away from any flammable materials! This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection. This barbecue is not designed for marine use.

ANY ENCLOSURE IN WHICH THE APPLIANCE IS USED SHALL COMPLY WITH ONE OF THE FOLLOWING:

1. An enclosure with walls on all sides, but at least one permanent opening at ground level and no overhead cover.
2. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls.
3. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two walls, the following shall apply:
   a) at least 25% of the total wall area is completely open and unrestricted
   b) at least 30% of the remaining wall area is open and unrestricted

In the case of balconies, at least 20% of the total of the side, back and front wall areas shall be and remain open and unrestricted.

See following diagrams for further illustration:

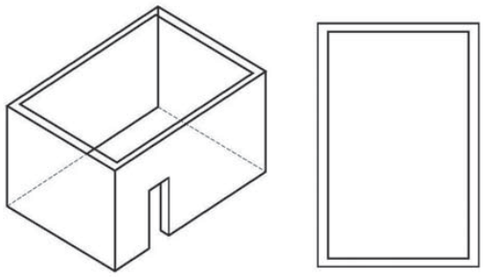


FIGURE F1-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 1

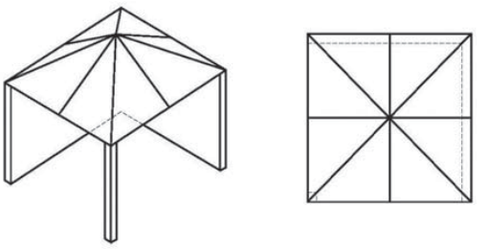


FIGURE F2-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 2

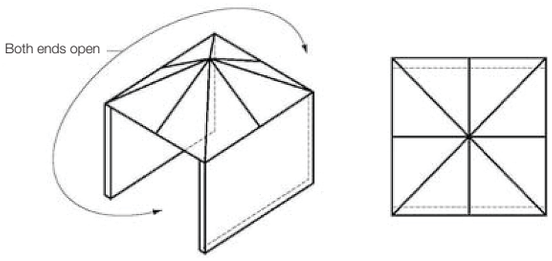


FIGURE F3-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 3

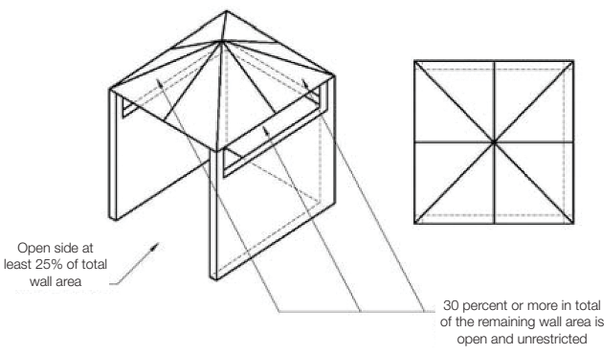


FIGURE F4-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 4

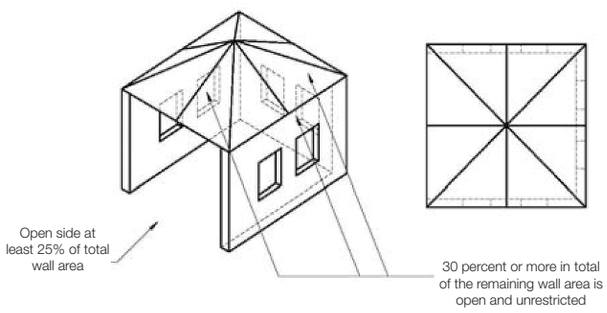


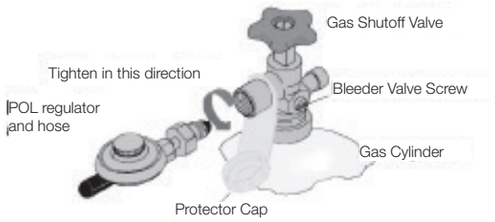
FIGURE F5-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 5

OTHER PRECAUTIONS

Do not obstruct any of the ventilation openings in the barbecue body. Also, position the gas supply cylinder inside the cabinet, in the cylinder base positioning hole. Should you need to change the gas cylinder, confirm that the cylinder is off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near before proceeding. Be sure to inspect the gas hose and ensure it is free of any twisting or tension. The hose should hang freely with no bends, folds, or kinks, which could obstruct free flow of gas. Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. Inspect the hose before use. If the hose is damaged, it must be replaced with a hose suitable for use with ULPG and meet the national standards for the country of use. The length shall not exceed 1.5m. Should minimum clearances not be adhered to severe flare up may be experienced due to lack of airflow around the barbecue, thus voiding manufacturer's warranty.

GAS AND REGULATOR INFORMATION

This barbecue is designed for LP gas use only. Bottle sizes of 4.5kg or greater are recommended for use with this barbecue. Suitable LPG regulators must have an outlet pressure of 2.75 kPa. You must have the proper regulator and bottle in order for the barbecue to operate safely and efficiently. Please consult your local gas dealer for the most suitable gas cylinders. Please note the regulator supplied with this barbecue is of an approved type.
The manifold thread type is 5/8" x 18.
For more information on pipe sizing, please refer to AS/NZS 5601 / AG601.
The gas cylinder must always be stored or used in an upright position.



FIXING THE POL GAS REGULATOR TO THE CYLINDER

Confirm all barbecue control knobs are in the off position.
Hand-tighten the regulator supplied with this barbecue to the gas cylinder by screwing in an anti-clockwise direction.
DO NOT OVER TIGHTEN!
As the regulator is fitted with a soft nose, it should only be tightened a further 1/4 turn after resistance is first felt.

OPERATION

WARNING!
Before proceeding, be certain you understand the safety information contained in this manual.
This barbecue is not designed to be used with more than 66% of the cooking area as a solid plate. Full coverage of plates will cause excessive build-up of heat and damage the barbecue.

- Never leave burners on high for more than 10 minutes unless actually cooking. If the burner makes hissing sounds when lit, it

may be burning inside. Turn burner off, allow it to cool and try again.

- Close the gas cylinder valve after each use.
- Never use plastic or glass utensils on the BBQ
- Never use the BBQ in strong winds
- Never lay the gas cylinder down (always keep upright)
- Never allow the flexible gas supply hose or any electrical cord to come in contact with any heated surface of the BBQ.
- Never lean heavily on the side shelves of your BBQ or attempt to transport your BBQ by lifting it from the side shelves.
- Before you start cooking for the first time, clean the BBQ thoroughly with hot soapy water. This is necessary to remove residuals and solvents, oil and grease, which may have remained from the manufacturing process. The hotplate and grill should be thoroughly cleaned in the same manner.

NOTE:
Before using the barbecue for the first time, the barbecue must be lit and burning for 30 minutes on the "low" setting.

IMPORTANT
The regulator supplied with this BBQ may incorporate an Excess Flow Control Safety Device. The Excess Flow Control will activate to prevent gas flow should a regulator malfunction occur. It is important that the BBQ operator understands that all gas valves on the BBQ are closed in the OFF position prior to opening the gas cylinder valve. If the BBQ valves are open prior to opening the cylinder valve, the Excess Flow Control will be activated and prevent the BBQ from being lit. To reset, close the BBQ valves and gas cylinder valve, wait for 1 minute and use correct lighting procedure as detailed below.

LIGHTING THE BBQ

Lighting the BBQ is easy, but must be done with due care. Make sure that the gas is turned on at the cylinder, or that gas is available to the BBQ. Also, if your BBQ has a roasting hood, ensure that the hood is up.

SPARK IGNITION

Push the knob control in and turn anticlockwise to the high position. You should hear clicking as the igniter creates sparks to light the gas. Once lit, release the igniter button.

DIFFICULTY LIGHTING

If the burner doesn't light first go, check the gas controls and try a couple more times. If the burner still does not light, wait a few minutes to allow the gas to disperse before trying again. If satisfactory operation cannot be achieved, consult your retailer before proceeding.
Note: Failure to follow the lighting procedures correctly can lead to a hazardous condition.

MAIN BURNER AND SIDE BURNER LIGHTING (INTEGRATED IGNITION)

1. Open the lid before igniting the barbecue
2. Check all the knobs are in the "OFF" position
3. Open the gas control valve at the gas cylinder

NOTE: The valves fitted to this BBQ include a safety feature. The valve must be depressed before turning. This feature prevents accidental activation of the knob

4. From the "OFF" position, push in then turn control knob anti-clockwise to the "HI" position until hear a "click" sound
5. Repeat step 4, 3-4 times until the burner is lit
6. If the burner fails to light, turn off and wait for 5 minutes, then begin from step 4
7. Once a burner is lit, similarly light the remaining burners.
8. Turn the knob anticlockwise to adjust the heat from High – Medium – Low to your heat requirement.

FOR MANUAL LIGHTING (MAIN BURNER)

IMPORTANT
Use a match holder and long match stick or BBQ lighter for lighting the BBQ manually to avoid burning your hand.

1. Open the lid before igniting the barbecue.
2. Check all the knobs are in the "OFF" position.
3. Open the gas control valve at the gas cylinder.
4. From the "OFF" position, push in and then turn the control knob anticlockwise to the "HI" position.
5. Hold a lit match (in a match holder) next to one of the main burners. The burner will light from the match.

Once a burner is lit, the burner next to it can be turned on and will light off the lit burner. Repeat until all burners are alight.
Each burner can be adjusted. Turn the knob anticlockwise to adjust the heat from High - medium - Low to your heat requirement.

FOR MANUAL LIGHTING (SIDE BURNER)

1. Turn all knobs to "OFF" then open the LP tank valve. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.
2. Raise side burner lid.
3. Push in and then turn control knob anticlockwise to high position.
4. Use a match holder and long match stick or BBQ lighter for lighting the BBQ manually to avoid burning your hand. Place a lit match near the burner until the burner ignites.
5. If burner fails to light, turn off and wait 5 minutes, then try again. If burner still does not light after repeated attempts, call your local dealer for assistance.

REAR BURNER LIGHTING (ELECTRONIC IGNITION)

1. Open the lid before igniting the barbecue.
2. Check all the knobs are in the "OFF" position.
3. Open the gas control valve at the gas cylinder.
4. Operate the rear burner knob in combination with the electronic ignition push button on the side burner table.
5. From the "OFF" position, push in then turn control knob anti-clockwise to the "HI" position.
6. Keep the knob pushed in at the "HI" position for 4 seconds whilst pressing the electronic ignition push button.
7. Repeat the steps from beginning, 3-4 times until the burner is lit.
8. Once the rear burner has ignited keep the knob pushed in at the "HI" position for 20 seconds until stabilized then release the rear burner control knob.
9. If the burner fails to light, turn off and wait for 5 minutes, then

repeat the steps from beginning.

10. Turn the knob anticlockwise to adjust the heat from High – Medium – Low to your heat requirement.

FOR MANUAL LIGHTING (REAR BURNER)

1. Open the lid before igniting the barbecue.
2. Check all the knobs are in the “OFF” position.
3. Open the gas control valve at the gas cylinder.
4. From the “OFF” position, push in and then turn the rear burner control knob anticlockwise to the “HI” position.
5. Hold a lit match (in a match holder) next to rear burner. The burner will light from the match.
   FOR REAR BURNER: LP gas takes longer time to travel from the valve to the rear burner. Keep the knob pushed in at the “HI” position for a further 20 seconds until stabilized, then release the rear burner control knob. Repeat from step 4, 3-4 times until the burner is lit.
6. If the burner fails to light, turn off and wait 5 minutes, then begin from step 4.

IMPORTANT
Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

TURNING OFF A BURNER

WARNING!
Do not light the grill if odour of gas is present.
It is important to ensure that all control valves, including the gas cylinder, are turned off after use.
When using the rear burner and rotisserie use 1 or 2 of the main burners at the low heat setting if a little extra heat is required. Do not use the rear burner in combination with main burners on high heat setting when the hood is closed. **Caution / Danger:** Extreme care is required when cooking with hood in closed position. Frequent checks must be undertaken for the heat and temperature to ensure safe cooking.
Too much heat can cause fire..

Push in then turn each burner control knob clockwise to the “OFF” position.

TURNING OFF YOUR BARBECUE

When you have finished using your barbecue, turn off the gas at the bottle. Push in and then turn all the control valves fully clockwise to the “OFF” position. Wait until the barbecue is sufficiently cool before replacing the barbecue lid or closing its hood. Once cooled, a protective cover should always be fitted to the barbecue to protect your investment from the ailments when not in use.

WARMING RACK

Warming racks are a convenient way to keep cooked food warm or to warm items such as bread rolls. Always check that your warming rack is properly fitted before use.

GRILL COOKING

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

FLAT PLATE / FLAT-RIBBED PLATE

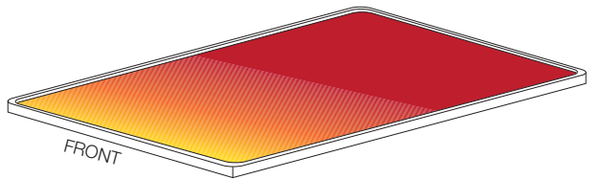
The burners heat the griddle plate directly, which then cooks the food on contact. These allow for the cooking of smaller items, such as seafood, which could fall through the spaces of a grill. They are also suitable for cooking items that require high-temperature/ short-duration cooking, such as vegetables and smaller cuts of fish. Similarly, these can be used in exactly the same way as a griddle in the kitchen, for searing steaks, cooking eggs, etc.
DO NOT use both the plate and deep dish at the same time. This will cause your BBQ to overheat and could cause a fire.

COOKING AND USE OF HOOD

Barbecues equipped with a roasting hood give the option of cooking with hood closed to form an ‘oven’ for roasting food, such as joints of meat, whole chickens, etc.

WARNING!
Cooking with the hood closed and the burners on high creates a fire risk. When the hood is closed, a large amount of heat is trapped inside the barbecue. Thus, it is IMPORTANT to make sure that all the burners are turned to the low position to prevent burning of the food and damaging the barbecue. Avoid lifting the hood unnecessarily as heat is lost every time the hood is opened. Use the temperature gauge to check the heat of the barbecue.
DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. A BARBECUE SHOULD NEVER BE LEFT UNATTENDED WHILE COOKING!.

For safety reasons, barbecue plates and grills will not cook as hot towards the front of the barbecue.



The slightly lower temperature at the front can easily be overcome by rotating the food being cooked around the barbecue plate or grill.

FLARE-UP CONTROL

Flare-ups occur when meat is barbecued, and its fats and juices fall upon the flame tamers. The smoke from some flare-up helps give cooked meat its barbecued flavour, but excessive flare-up will result in meat being burned. To control flare-up, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling. Also, the burners should always be placed on the low setting during cooking. Finally, extinguish flare-ups by applying baking soda or salt directly onto the flame tamers. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue.
If a fat fire should occur in the drip tray, turn all knobs to the off position, turn off the gas at the bottle, and wait for the fire to go out. Do not pull out the drip tray or douse with water.

COOKING USING OPTIONAL ACCESSORIES
ROTISSERIE COOKING (OPTIONAL)

1. Carefully remove the cast iron cooking surfaces and the warming rack from the barbecue.
2. Place the flame tamers to the centre of the barbecue body. It is over this area that the meat will be cooked.
3. Slide one of the spit forks onto the spit rod and tighten its thumb screw to secure it into place. Insert the pointed end of the spit rod into the meat being cooked and slide the meat towards the centre of the rod. Make sure the fork is fully into the meat. Slide the other fork onto the rod, into the meat, and tighten the thumb screw once in place. For optimal rotisserie cooking, food must be placed securely onto the middle of the spit rod and balanced so that the rotisserie can rotate freely without interference from any barbecue surfaces. Any loose sections of meat should be secured so they do not hang down and interfere with the rotation of the spit rod.
4. Insert the pointed end of the spit rod into the motor. Lay the other end of the spit rod onto the opposite bracket.
5. Light the barbecue.
6. Turn on the rotisserie motor to begin rotisserie cooking. The hood has been designed so that it may be closed during rotisserie cooking.

7. Always cook foods on the lowest flame setting to avoid burning or overcooking.
8. DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. A BARBECUE SHOULD NEVER BE LEFT UNATTENDED WHILE COOKING!
9. If cooking with rotisserie using indirect heat (not using burners directly under meat - oven style cooking), a baking dish (not supplied on some models) can be placed under the food to catch fats and drippings.

INFRARED REAR BURNER & ROTISSERIE (OPTIONAL)

Preparing your barbecue:
You will need to remove both grill plate and solid plate, also the flame tamers and warming rack. Place these in a safe place for later re-assembly. Place a baking dish (not supplied) onto the burners, the dish should be large and deep enough to capture the excess grease as it falls from the food.
Centrally secure the food with the rotisserie prongs, turning the rotisserie rod by hand to test for balance, adjust the food position if required. Insert pointed end of rod into the motor, test that everything is running correctly.
Using the Rear Burner for roasting on a barbecue can be different depending on our preferences. A suggestion might be to use 1-3 of the main burners to cook the roast and then use the Rear Burner towards the end of the cooking to “brown up” the roast. Using the Rear Burner by itself to do the cooking can take a long time depending on the size of the roast.
Do not use the rear burner in combination with main burners on high heat setting when the hood is closed.



WARNING!
Caution / Danger: Extreme care is required when cooking with hood in closed position. Frequent checks must be undertaken for the heat and temperature to ensure safe cooking. Too much heat can cause fire.

Coloured BBQ’s are more prone to fading than Black BBQ’s. To look after your BBQ, do not cook with the Hood down at High tempreture for long periods of time. Use the BBQ cover when BBQ is not being used to protect it from direct sunlight.

TECHNICAL DATA

K104BEC3-SS + K104BEC3

Stromversorgung (Reglerschalterbeleuchtung)	6,0 V (AA-Batterie x 4) (nicht inbegriffen)			
Nennwärmebelastung	Hauptbrenner (x4): 3,5 kW Seitenbrenner (x1): 3,0 kW Gesamt: 17,0 kW		Gasverbrauch	Butan: 1237 g/h Propan: 1215 g/h
Kochfläche (Breite x Tiefe)	70 cm x 44,7 cm			
Kochhöhe (H)	90,8 cm			
Abmessungen (H x T x B)	118,0 x 59,0 x 137,5 cm			
Maximallänge des Gasschlauchs:	1,5 m (für Finnland nur 1,2 m)			
Gerätekategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)	I3B/P (37)
Gasart und -druck	Butan bei 28-30 mbar / propan bei 37 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und deren Gemische bei 28-30 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und deren Gemische bei 50 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und deren Gemische bei 37 mbar
Düsengröße des Hauptbrenners	ø 0,90 mm	ø 0,90 mm	ø 0,81 mm	ø 0,86 mm
Düsengröße des Seitenbrenners	ø 0,88 mm	ø 0,88 mm	ø 0,75 mm	ø 0,79 mm
Bestimmungsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK	PL
			✔	
Gasdruckreglertyp	Gasdruckreglertyp für verschiedene Bestimmungsländer inbegriffen ➡ (Gasdruckreglertypen)			Masport

Nur im Freien benutzen!
Vor dem Gebrauch des Geräts Bedienungsanleitung lesen!
WARNUNG! Offene Geräteteile können sehr heiß sein. Von Kleinkindern fernhalten.
WARNUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Alkohol und kein Benzin benutzen!

CE 0359 18

546002.A.1

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following checklist before contacting your dealer for service.

APPLIANCE APPROVED OUTDOOR USE ONLY

USE ONLY THE 5/8” x 18 GAS CONNECTION HOSE AND REGULATOR PROVIDED BY THE MANUFACTURER!
If a replacement is necessary, please contact either our Masport Customer Service Department or your local dealer.
The use of unauthorised parts can create unsafe conditions and environment.
Refer to your Masport warranty card for warranty information.

STORAGE OF THE GRILL

1. Clean the BBQ.
2. Store the BBQ outdoors in a dry, well ventilated area and out of reach of children when LP tank is connected to the grill.
3. Store the BBQ indoors ONLY after the LP tank is turned off and removed, the LP tank must be stored outdoors, out of reach of children, NEVER store the tank in a building, garage or any other enclosed area.
4. If using a cover for your barbecue, check your BBQ every few weeks.

CHECKLIST

Problems	Possible Cause	Solutions
Integrated Ignition When push the knob and turn anticlockwise:		
- Won't light	Orifice blocked	Check the orifice for blockage
- No spark	Dirty contacts of the electrode and or loose contacts	Remove the connecting wire, clean and reconnect firmly
- Still no spark	Electrode terminals are damaged	Inspect electrode and replace if damage
- Weak spark	Due to moisture / food residue on the electrodes	Remove the moisture using paper towel / clean the electrode
- Spark at places other than the tip of electrode	Ignition wire damaged	Replace the ignition wire
Electronic Ignition (Rear Burner) When push the knob and turn anticlockwise:		
- Won't light	Orifice blocked	Check the orifice for blockage
- No spark	Dirty contacts of the electrode and or loose contacts	Remove the connecting wire, clean and reconnect firmly
- Still no spark	Dirty / loose contacts at the battery	Clean
	Dead / discharged Battery	Replace battery
	Wrong polarity	Check and insert the battery correctly
- Still no spark	Circuit incomplete due Loose contacts at the ignition module	Re-assemble the ignition module make sure the assembly is tight and makes a complete circuit
- Still no spark	Electrode terminals are damaged	Inspect electrode and replace if damage
- Weak spark	Due to moisture / food residue on the electrodes	Remove the moisture using paper towel / clean the electrode
- Spark at places other than the tip of electrode	Ignition wire damaged	Replace the ignition wire
Burner can't light by match	No gas	Open the LP tank valve
	Gas flow is not smooth	Clear burner tubes
	Incorrect assembly between burner and valve	Re-assemble
Yellow or orange flames, with gas odour	Incomplete combustion	Check the burner inlet for obstruction such as spiders Check air shutter for correct adjustment Check for the source
Low heat with knob in "high" position	Gas hose bent or kinked	Straighten
	Burner or orifice blocked	Clear
	Low gas pressure	Check Cylinder/ Regulator (refer to pg. 15)
	Grill not preheated	Preheat the grill for 15 minutes
Flare up	Excessive meat fat	Cut off fat before grilling
	Over high temperature	Adjust
	Grease deposit	Clean
Flame out	Over high winds	Find a less windy place
Flame lifting	Over high gas pressure	Call the gas dealer
Flashback	Burner port blocked	Clean
Grease fire	Grease accumulated in food	Turn off knobs, LP tank valve, leave lid open, let fire burn out. Clean the grill when cool.

CARE AND MAINTENANCE

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.

Whilst our products are made to the highest standards and all care is taken to make them as weather proof as possible, we cannot accept responsibility for rust occurring on exposed metal parts unless this is a result of faulty manufacture of parts.

In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit is covered when not in use, especially during the winter months.

STAINLESS STEEL CARE AND CLEANING ADVICE

Cleanliness and stainless steel are closely related. Stainless steel performs best when clean - cleanliness is essential for maximum resistance to corrosion and to maintain the good looks and life of your BBQ.

TYPES OF SURFACE CONTAMINANTS

Fingerprints and Stains

Fingerprints and mild stains resulting from normal use are the most common surface contaminates. They can be removed with a glass cleaner or with a soft rag. This should be followed by a thorough warm water rinse.

DIRT

Like any surface that is exposed to the environment especially in coastal areas, stainless steel can get dirty. Cleaning with warm water with or without a gentle detergent is sufficient. Next in order are mild non-scratching abrasive powders such as typical household cleaners. These can be used with warm water, nylon bristle brushes, sponges, or clean cloths. Carbon steel brushes or steel wool should be avoided as they may leave particles embedded on the surface which can lead to RUSTING. Cleaning should always be followed by rinsing in clean hot water.

GREASE

Grease may soil stainless steel surfaces in food preparation. These soils may be mildly corrosive if left or may not allow the surface to maintain passivity, and so regular removal is a necessity for the appearance.

TYPES OF CLEANERS AND METHODS

Consider the possibility of scratching and the potential for post-cleaning corrosion caused by incompletely removed cleaners. Avoid using abrasive cleaners unless absolutely necessary.

CLEAN WATER AND WIPE

A soft cloth and clean warm water should always be the first choice for mild stains and loose dirt and soils. A final rinse with clean water and a dry wipe will complete the process and eliminate the possibility of water stains.

HOUSEHOLD CLEANERS

Household cleaners fall into two categories: detergent (non-abrasive) and abrasive cleaners. Abrasive cleaners are more effective but introduce the possibility of scratching the surface. A neutral cleaner low in chloride is essential. The cleaning method generally employed with these cleaners is to apply them to the stainless surface and follow by cloth wiping in the direction of the grain or polish lines (not across them). The cleaned surface should be thoroughly rinsed with clean water and wiped dry with a soft cloth if water streaking is a consideration.

CARE OF STAINLESS STEEL IN YOUR BBQ

Your BBQ features Stainless Steel components. All Stainless Steel grades require a level of care and protection to retain their appearance. Stainless Steels are not immune to corrosion and neither are they maintenance-free, contrary to popular public perception. Even the highest marine grades of Stainless Steel require frequent cleaning to avoid oxidation and other corrosive issues.

Modern tastes dictate that your BBQ features Stainless Steel with a brushed finish. This brushed finish is attained by running Stainless Steel sheets through an abrasive process that removes the mirror finish and leaves the brushed finish. Brushed-finish Stainless Steel requires frequent cleaning and care, to maintain its quality of appearance. Without adequate care it is realistic to expect that it will show signs of corrosion in time.

Stainless steel is definitely not a maintenance-free material. Cleanliness and Stainless Steel are closely related.

The cleaner stainless steel can be kept while in storage or during use, the greater the assurance of optimum corrosion resistance. In order to maintain the good looks and life of your BBQ, follow these summary tips on the care of stainless steel:

- When new or when cleaned and dried, we recommend the owner apply a thin coat of Olive Oil to stainless steel surfaces which should then be polished in. The Olive Oil will help greatly in protecting the stainless steel from corrosive contaminants and assisting removal of finger prints and other marks, keeping the appearance of the stainless steel in new condition. The Olive Oil coating also makes further polishing easier.
- Use clean, soft cloths or sponges to clean your grill.
- Carbon steel brushes or steel wool should never be used.
- Do routine cleaning of exposed surfaces.
- After cleaning, rinse thoroughly with water.
- Cleaning with chloride-containing detergents must be avoided.
- On polished finishes, rubbing or wiping should be done in the direction of the polish lines, NOT across them.
- Care must be taken when cleaning the fascia. Printed information may be erased with heavy cleaning.

CAST IRON COOKING SURFACES

Before cooking with the grill, flat plate or deep dish (if supplied with your BBQ) clean these with hot soapy water to remove any oil or residue from the packaging or manufacturing process. Wash with clean water and let the plates dry naturally. Prior to lighting your BBQ place them back into the BBQ. Then after lighting your BBQ, let the plates warm up slowly over a period of 30 minutes, during this time increasing the heat. You will notice slight vapors rise from the plates, this is natural as residues are burned off. Turn off your BBQ to allow the plate to cool slightly. The plates can now be prepared with the addition of cooking oil. Take care that the plates are not at a temperature where adding the oil will cause a hazard. Brush the oil over the plate, allowing the oil to be absorbed into the surface. Allow the plate to fully cool, then remove any excess oil. the BBQ is now ready. Repeat the above to keep the plate and grill in a ready condition after each BBQ session.

PORCELAIN ENAMEL COOKING SURFACES

Porcelain Enamel surfaced items should be treated with care and should not be cleaned with an abrasive cleaner or scratchy cleaning item. Surfaces will crack or chip if hit or dropped. Porcelain Enamel surfaces should NOT be regarded as ‘Non-stick’, use of cooking oil is required as normal. Food will likely stick to an overheated or un-oiled enamel surface. The surface will be more easily cleaned by first soaking overnight.

BURNER MAINTENANCE

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, the primary

air inlet, or the neck of the stainless steel burners. Use a pipe cleaner to clear obstructions. When refitting the burners, be careful to check they are positioned as follows. The neck of the burner fits over the valve outlet, the top flaps of the gas collector boxes fit over the top surfaces of the burners.

BURNER MAINTENANCE AND REPLACEMENT

Both the stainless steel burners and flame tamers do have a defined operating lifespan, these products are often exposed to cooking marinades and extreme heat in an area of the barbecue which can be neglected during regular cleaning.

Replacement parts are available from your local barbecue dealer.

SPIDER AND INSECT WARNING!

Spiders and insects can nest in the burners of the grill and cause the gas to flow from the front of the burner. This is a very dangerous condition, which can cause a fire to occur, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate.

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

- The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
- The BBQ does not reach temperature.
- The BBQ heats unevenly.
- The burners make popping noises.

PRIMARY AIR INLET WIDTH REQUIREMENT:

For 4 burner barbecues:

- Width for each side: 5.5~6.5mm
- Total width for two sides: 11~13mm

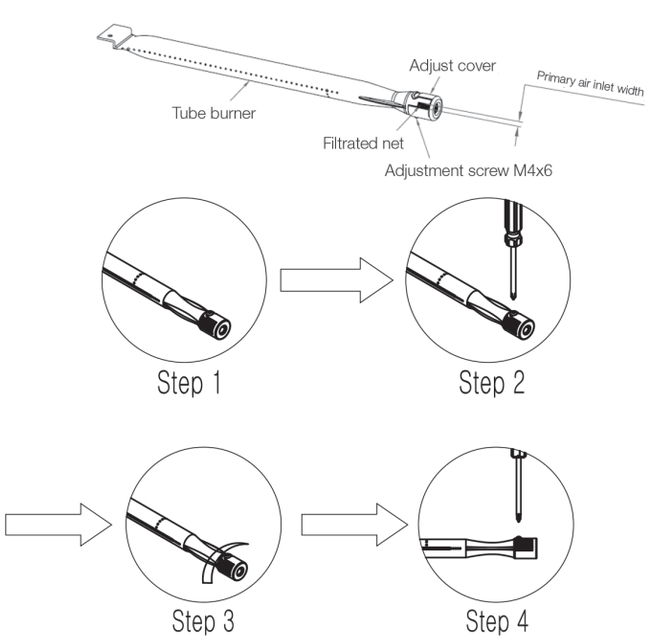
For 6 burner barbecues:

- Width for each side: 2~2.5mm
- Total width for two sides: 4~5mm

HOW TO ADJUST AIR INLET:

Adjust the primary air inlet width according to the pictures below.

(Burner image shown below is for illustration purpose only)



DRIP TRAY

After every use, check the drip tray, drip pan, and foil pan for fat build-up. Failure to maintain these areas could result in a fat fire or excessive flare up. This can severely damage your barbecue and is not covered by the warranty.

BARBECUE BODY

WARNING!
Not cleaning the barbecue can pose a fire risk!

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with 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. 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.

FIXINGS

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

END OF THE COOKING SESSION

After each cooking session, turn the BBQ burners to the “HIGH” position and burn off for 5 minutes. This procedure will burn off food residue, thus making cleaning easier.

STORAGE

Store your barbecue in a cool dry place. Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes. A protective cover should always be fitted to the barbecue to protect your investment from the elements when not in use. 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.

To protect your investment it is recommended that BBQs are protected by a suitable BBQ cover. But please note that prior to using a protective cover, the BBQ should always be cool, cleaned of any surface contaminant or dirt and be thoroughly dry. Failure to follow this information can lead to a BBQ cover being a corrosion breeder rather than a protective tool.

NOTE:
If leaving your BBQ covered for long periods, occasionally check for corrosion and insect habitation. Oil surfaces for extra protection.

SERIAL NUMBER

The serial number of your barbecue is located on the inside of the cabinet either on the right hand door or the side panel. If you do require any further assistance with your barbecue from your local dealer or Masport, please have this serial number handy as it will quickly allow us to identify the barbecue.

Masport Begrenzt
1-37 Mt Wellington Autobahn
Panmure
Auckland 1060
New Neuseeland
P: 0800 627 767 (Neuseeland)
P: 1300 366 225 (Australien)

Urheberrechte© 2018 Masport Begrenzt