


GRLLR



ASSEMBLY AND OPERATION MANUAL
GRLLR PRIME G4S

ENG

ASSEMBLY AND OPERATION MANUAL GRLLR G4S GAS BARBECUE

Parts List	4
Building Instructions	6
1. Technical Specifications	26
2. Warning Information	27
3. Gas	27
4. Before Use	27
5. Lighting The Barbecue	28
6. Maintenance	29
7. Troubleshooting	31
Warranty	80

NL

MONTAGE- EN GEBRUIKERSHANDLEIDING GRLLR G4S GASBARBECUE

Onderdelenlijst (In Het Engels)	4
Bouwinstructies	6
1. Technische Specificaties	32
2. Waarschuwing Informatie	33
3. Gas	33
4. Voor Gebruik	34
5. De Barbecue Aansteken	34
6. Onderhoud	35
7. Problemen Oplossen	37
Garantie	81

DE

MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG GRLLR G4S GASGRILL

Teilleiste (Auf Englisch)	4
Bauanleitung	6
1. Technische Spezifikationen	38
2. Warnhinweise	39
3. Gas	39
4. Vor Gebrauch	40
5. Den Grill Anzünden	40
6. Wartung	41
7. Fehlerbehebung	43
Garantie	82

FR

MANUEL D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION GRLLR G4S BARBECUE À GAZ

Liste Des Pièces (En Anglais)	4
Instructions De Construction	6
1. Spécifications Techniques	44
2. Informations D'avertissement	45
3. Gaz	45
4. Avant Utilisation	46
5. Allumer Le Barbecue	46
6. Entretien	47
7. Dépannage	49
Garantie	83

SW

MONTERINGS- OCH ANVÄNDARMANUAL GRLLR G4S GASGRILL

Delarlista (På Engelska)	4
Bygginstruktioner	6
1. Tekniska Specifikationer	50
2. Varningsinformation	51
3. Gas	51
4. Innan Användning	51
5. Tändning Av Grillen	52
6. Underhåll	52
7. Felsökning	54
Garanti	84

IT

MANUALE DI MONTAGGIO E USO GRLLR G4S GRIGLIA A GAS

Elenco Delle Parti (In Inglese)	4
Istruzioni Per La Costruzione	6
1. Specifiche Tecniche	56
2. Informazioni Di Attenzione	57
3. Gas	57
4. Rima Dell'uso	58
5. Accendere Il Barbecue	58
6. Manutenzione	59
7. Risoluzione Dei Problemi	61
Garanzia	85

ES

MANUAL DE ENSAMBLAJE Y OPERACIÓN GRLLR G4S BARBACOA DE GAS

Lista De Piezas (En Inglés)	4
Instrucciones De Construcción	6
1. Especificaciones Técnicas	62
2. Advertencia Información	63
3. Gas	63
4. Antes De Usar	64
5. Encendido De La Barbacoa	64
6. Mantenimiento	65
7. Localización De Averías	67
Garantía	86

SL

NAVODILA ZA SESTAVO IN UPORABO PLINSKEGA ŽARA GRLLR G4S

Seznam Delov (V Angleščini)	4
Navodila Za Gradnjo	6
1. Tehnične Specifikacije	68
2. Opozorilne Informacije	69
3. Plin	69
4. Pred Uporabo	69
5. Prižig Na Žaru	70
6. Vzdrževanje	70
7. Odpravljanje Težav	73
Garancija	87

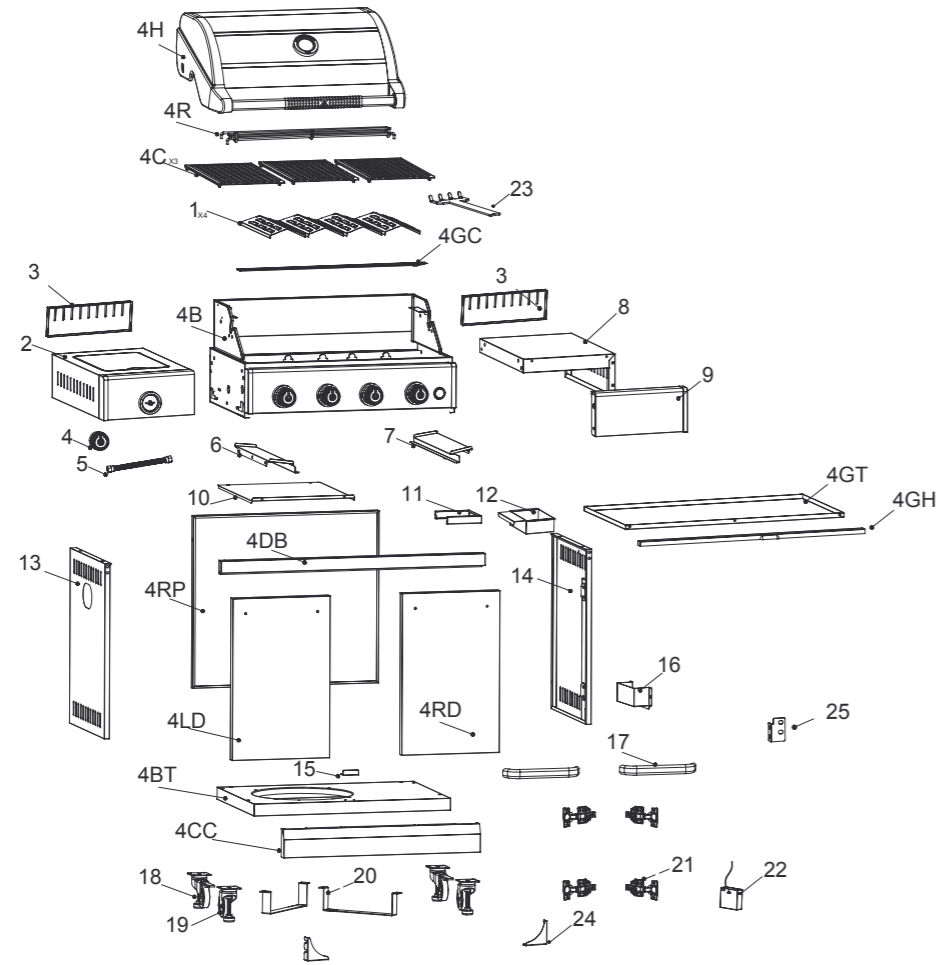
HR

UPUTE ZA MONTAŽU I UPORABU PLINSKOG ROŠTILJA GRLLR G4S

Popis Dijelova (Na Engleskom)	4
Upute Za Izgradnju	6
1. Tehničke Specifikacije	74
2. Upozorenja	75
3. Plin	75
4. Prije Uporabe	75
5. Paljenje Roštilja	76
6. Održavanje	77
7. Rješavanje Problema	79
Jamstvo	88



DISCOVER EVERYTHING GRLLR HAS TO OFFER ON GRLLR.COM

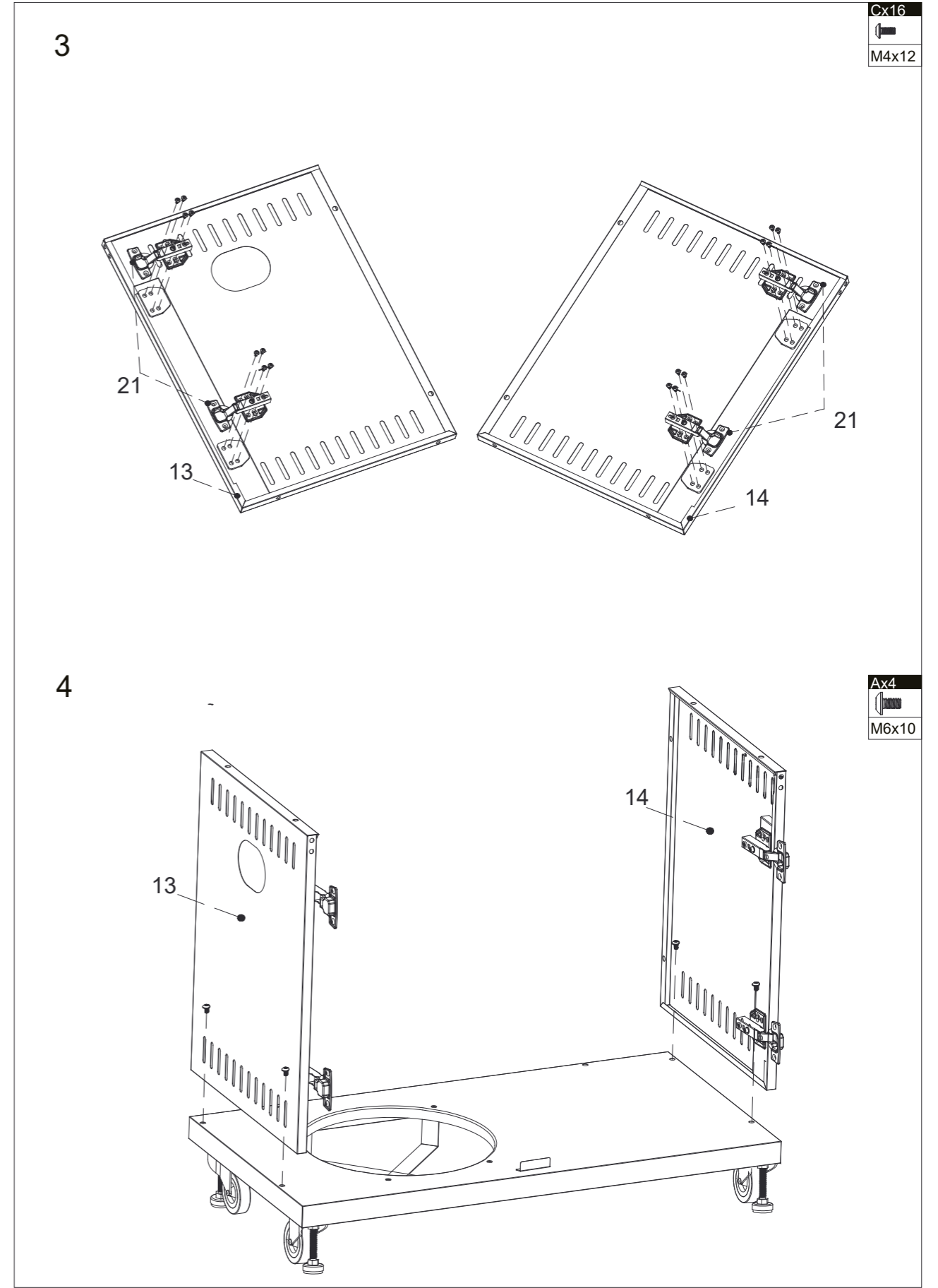
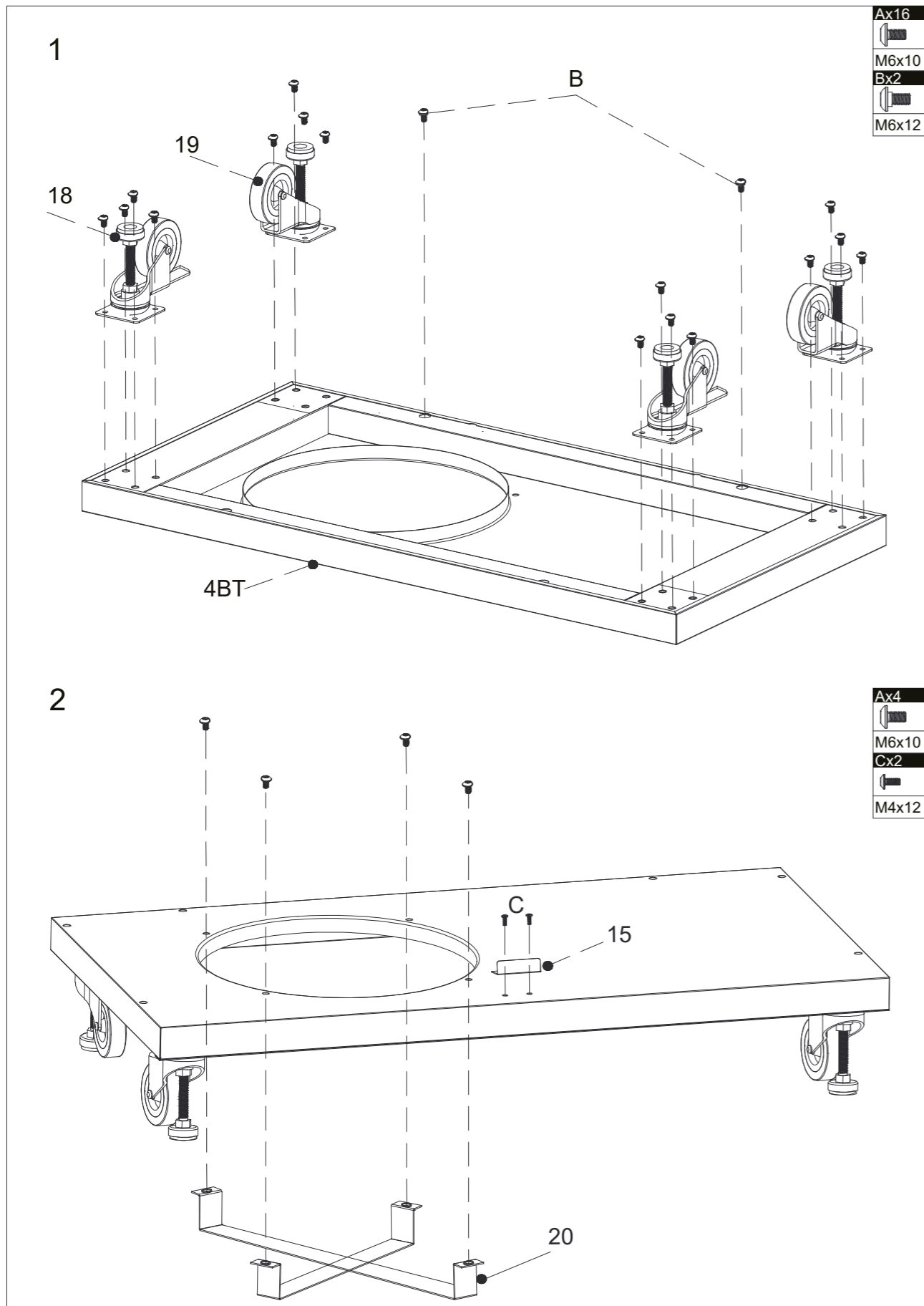


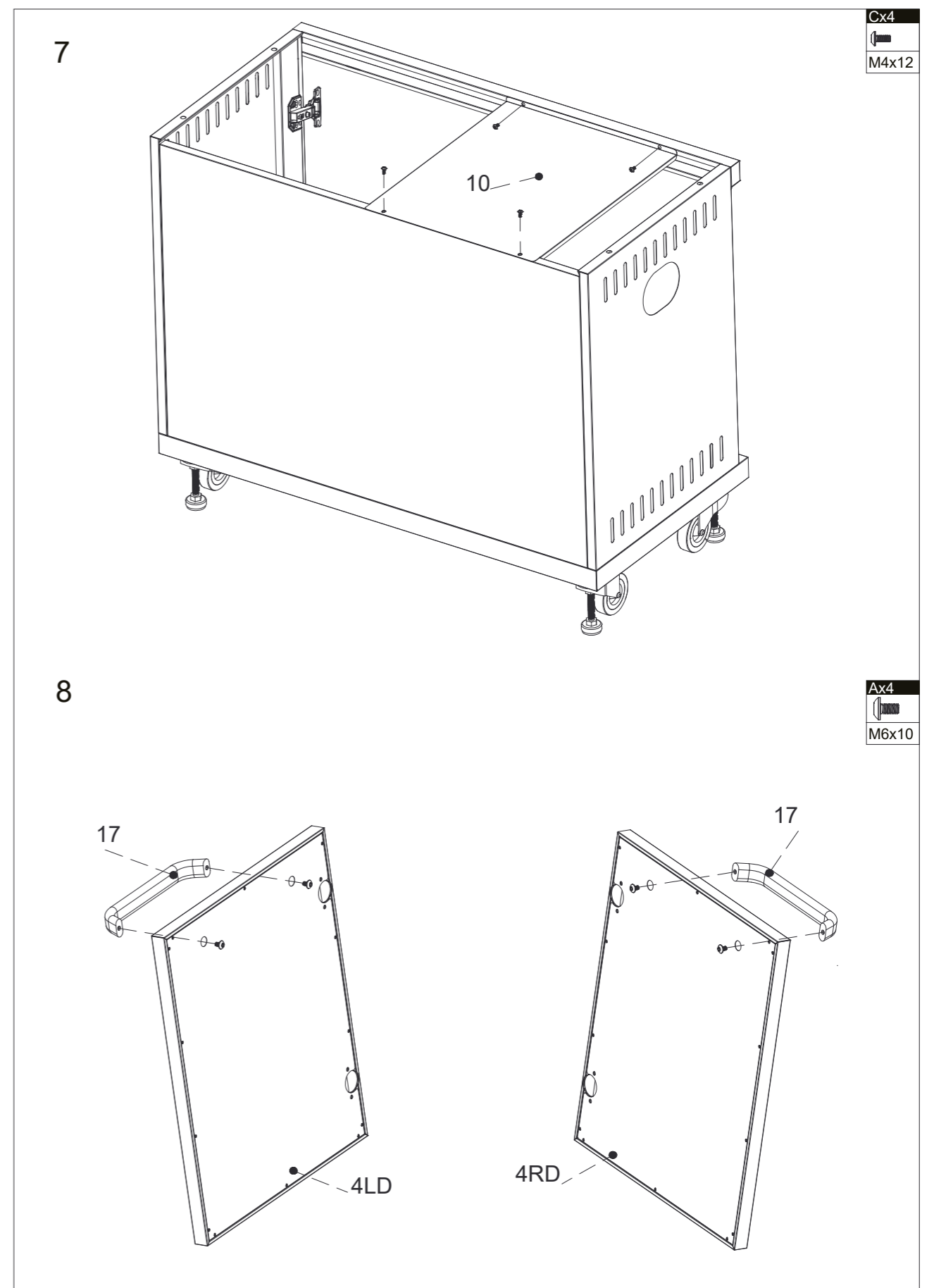
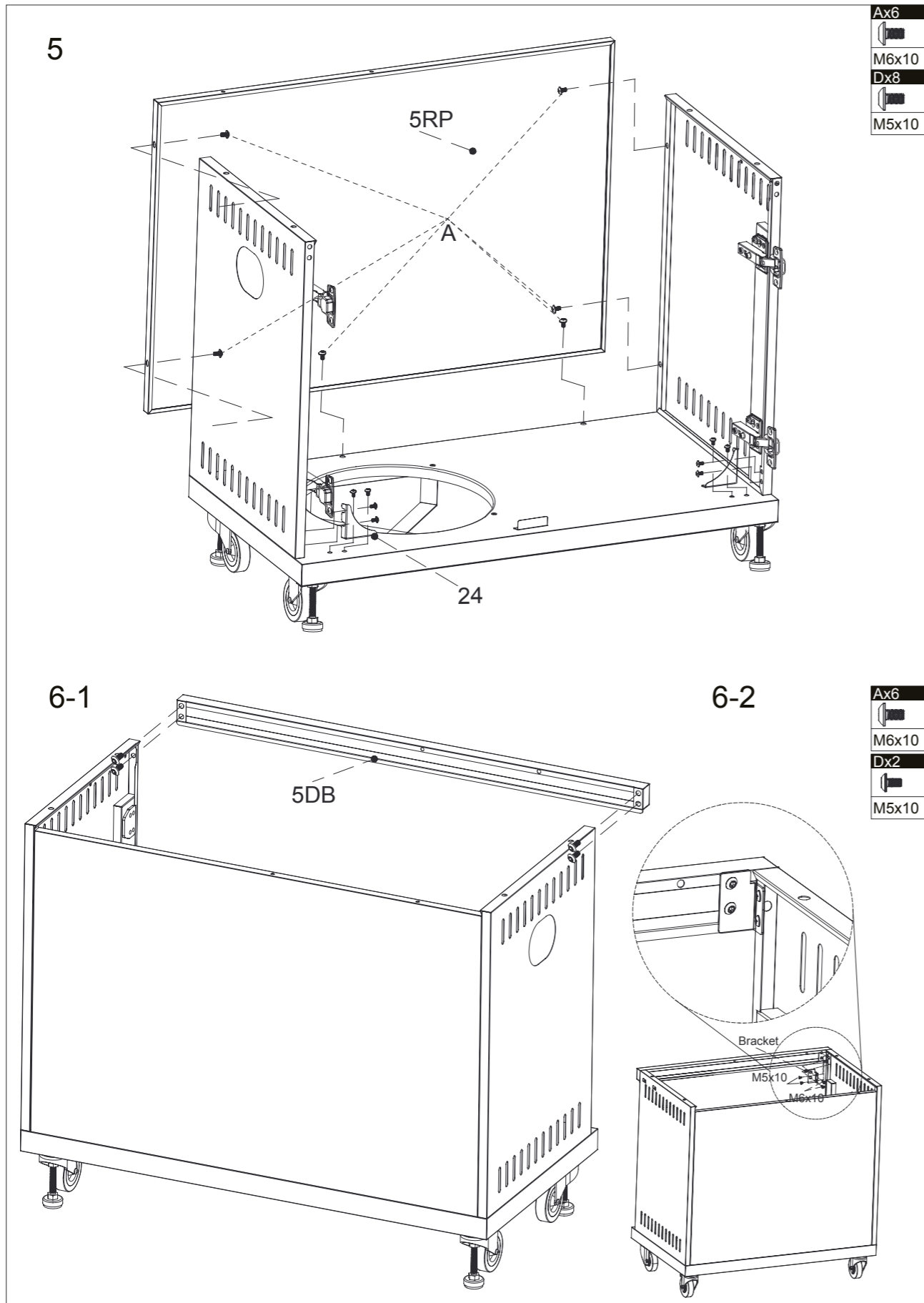
NO.	Description	Figure	Q'TY	NO.	Description	Figure	Q'TY
4H	Hood		1	4GT	Grease Tray		1
4R	Warm Rack		1	4GH	Grease Tray Handle		1
4C	Cooking Grid		3	4LD	Left Door		1
4GC	Grease Tunnel		1	4RD	Right Door		1
4B	Firebox Assembly		1	4BT	Bottom Tray		1
4RP	Rear Panel		1	4CC	Caster Cover		1
4DB	Door Bracket		1				

NO.	Description	Figure	Q'TY	NO.	Description	Figure	Q'TY
1	Flame Tamer		4	13	Left Side Panel		1
2	Side Burner Table		1	14	Right Side Panel		1
3	Rear Panel of Side Table		2	15	Door Stopper		1
4	Knob		1	16	Battery Compartment Holder		1
5	Metal Hose		1	17	Door Handle		2
6	Grease tray support Left		1	18	Lock Caster		2
7	Grease tray support Right		1	19	Caster		2
8	Side Table		1	20	Gas Cylinder Bracket		2
9	Front Panel of Side Table		1	21	Hinge		4
10	Heat Sheet		1	22	Battery Compartment		1
11	Grease Cup Bracket		1	23	Grid Handle		1
12	Grease Cup		1	24	Connect bracket		2
26	Gas Nozzle		1	25	Bracket		1

Screw Blister

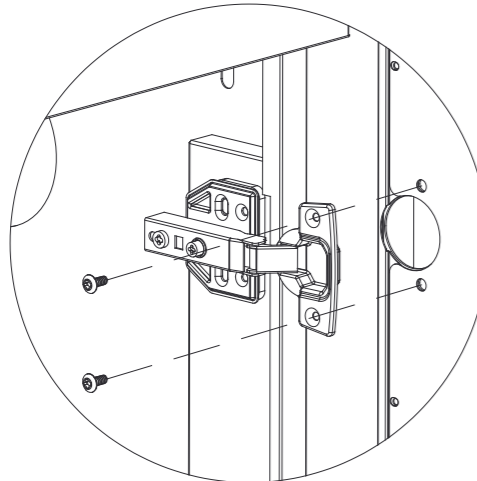
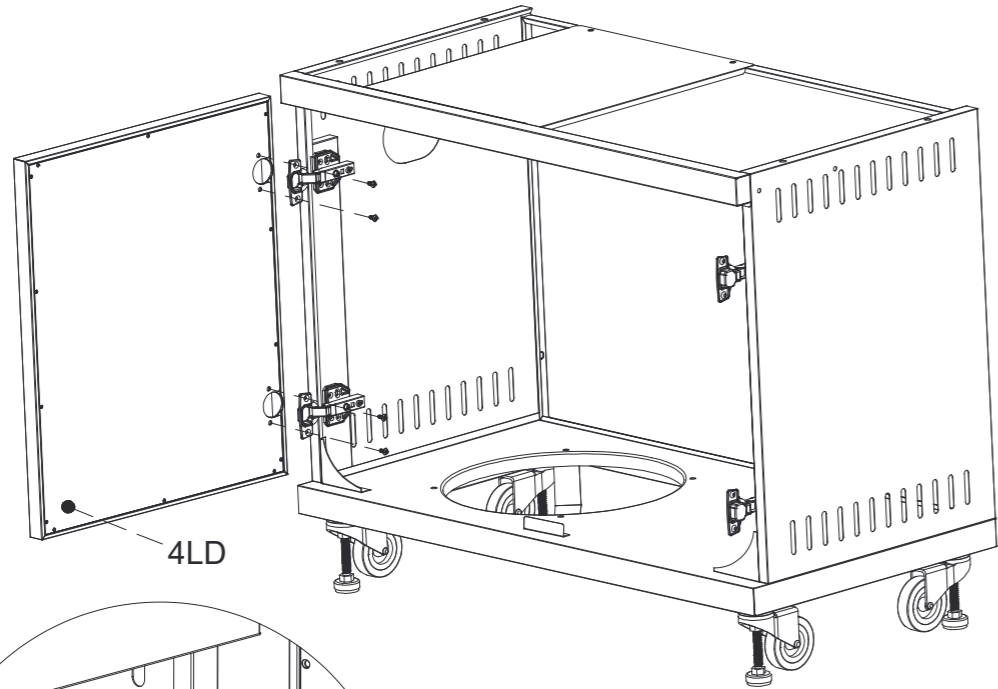
A	M6X10		74	C	M4X12		37
B	M6X12 Step Screw		2	D	M5X10		10



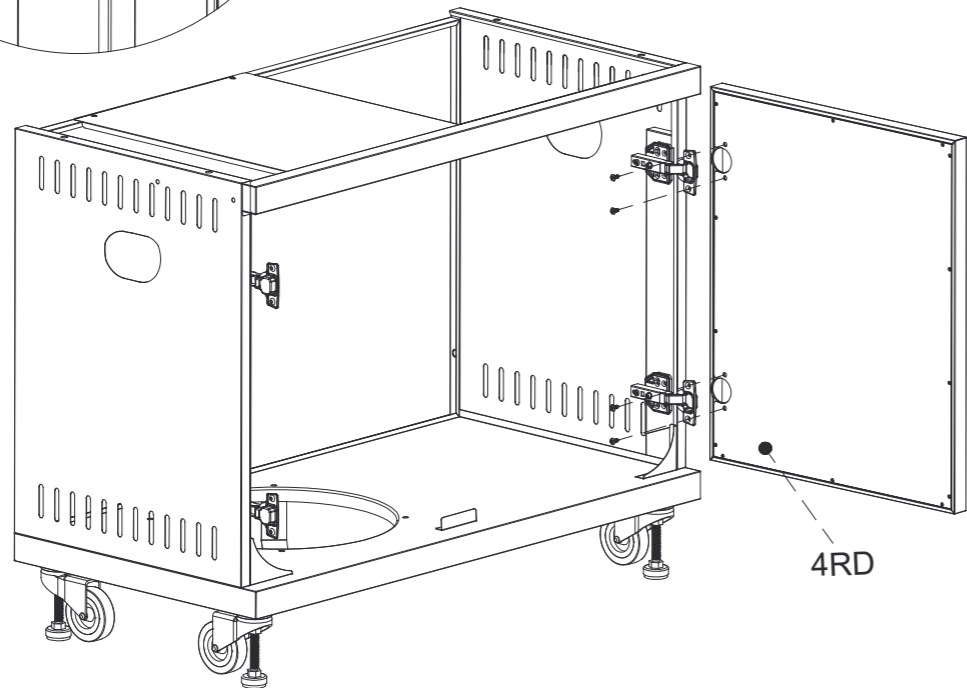


9

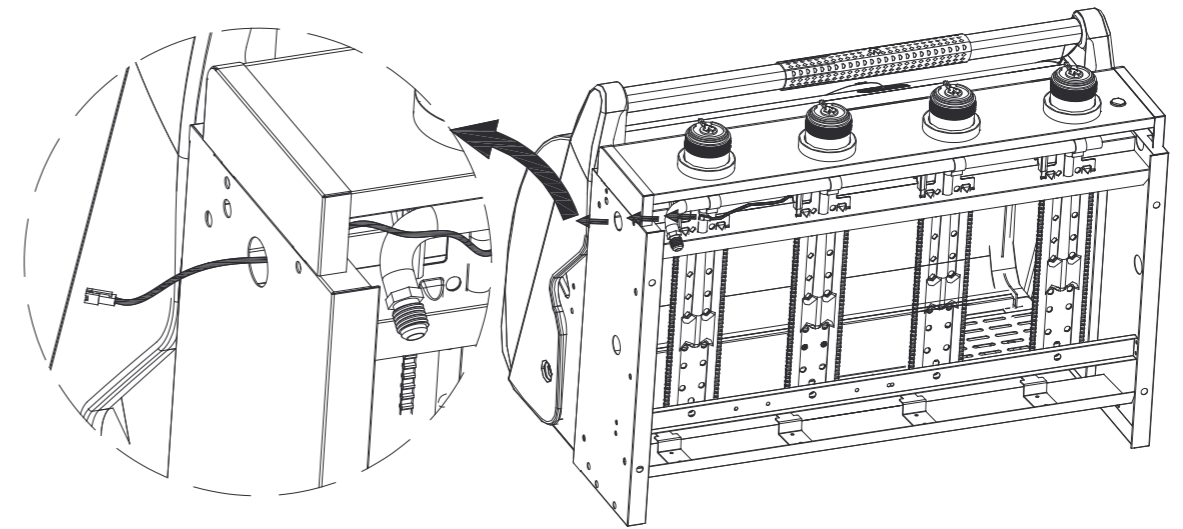
Cx8
M4x12



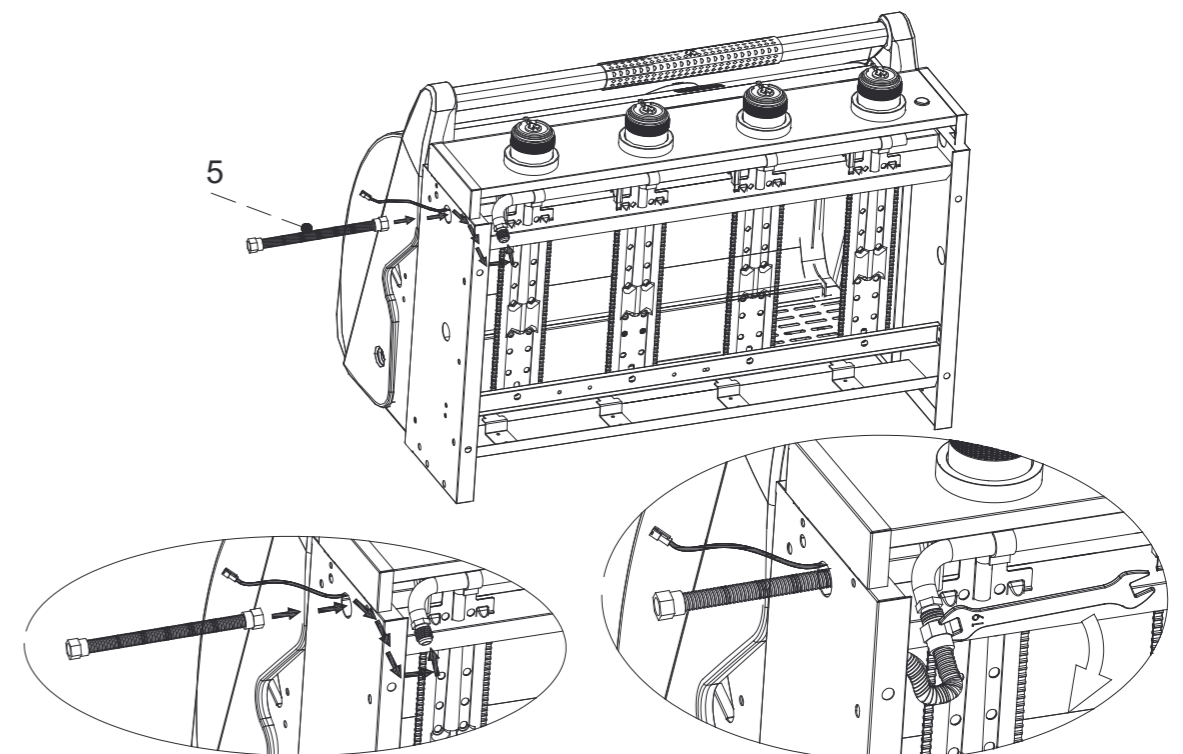
When assembling the unit, you may notice that the doors do not close smoothly. If this happens, it likely means that the walls of the unit are not positioned at a 90° angle, creating a slight imbalance in the structure. Ensure that all screws are properly tightened, the side walls are set at 90° (using a water leveler).



10-1 Pull the knob cable out

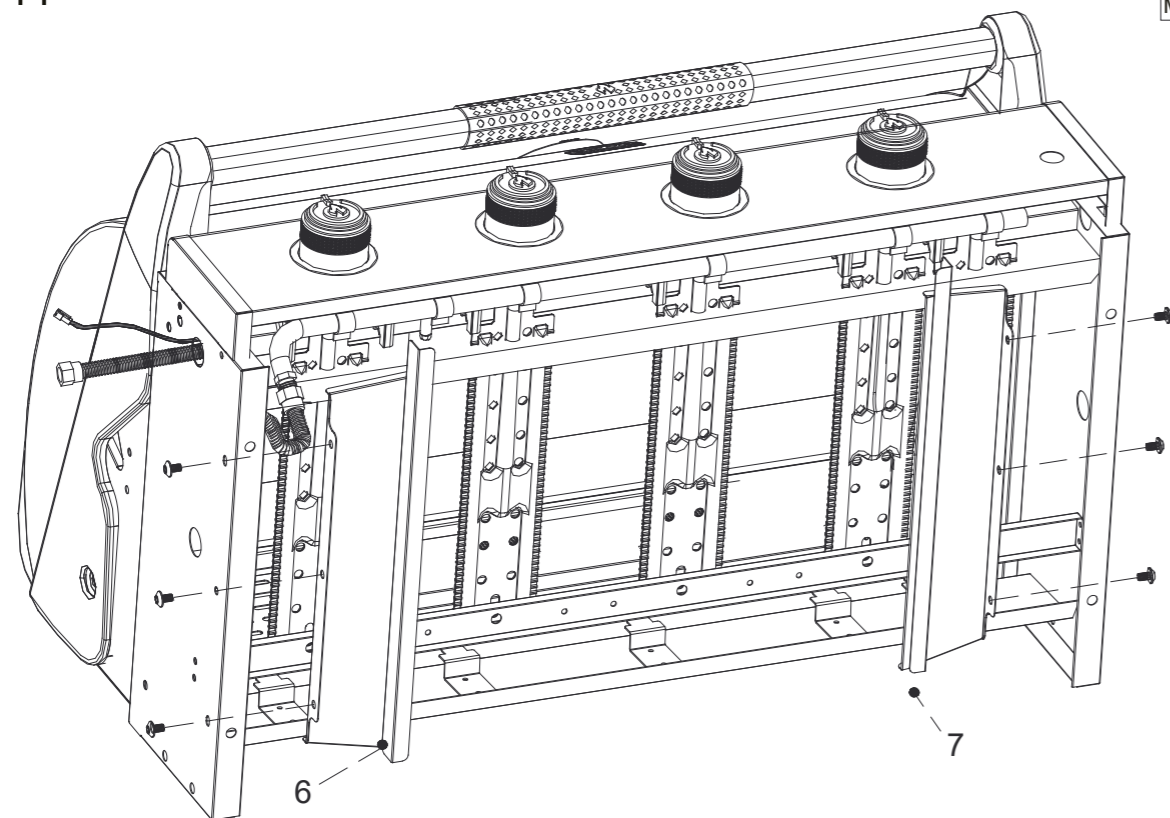


10-2 Connect the metal hose to the main burner valve then tighten by Wrench.



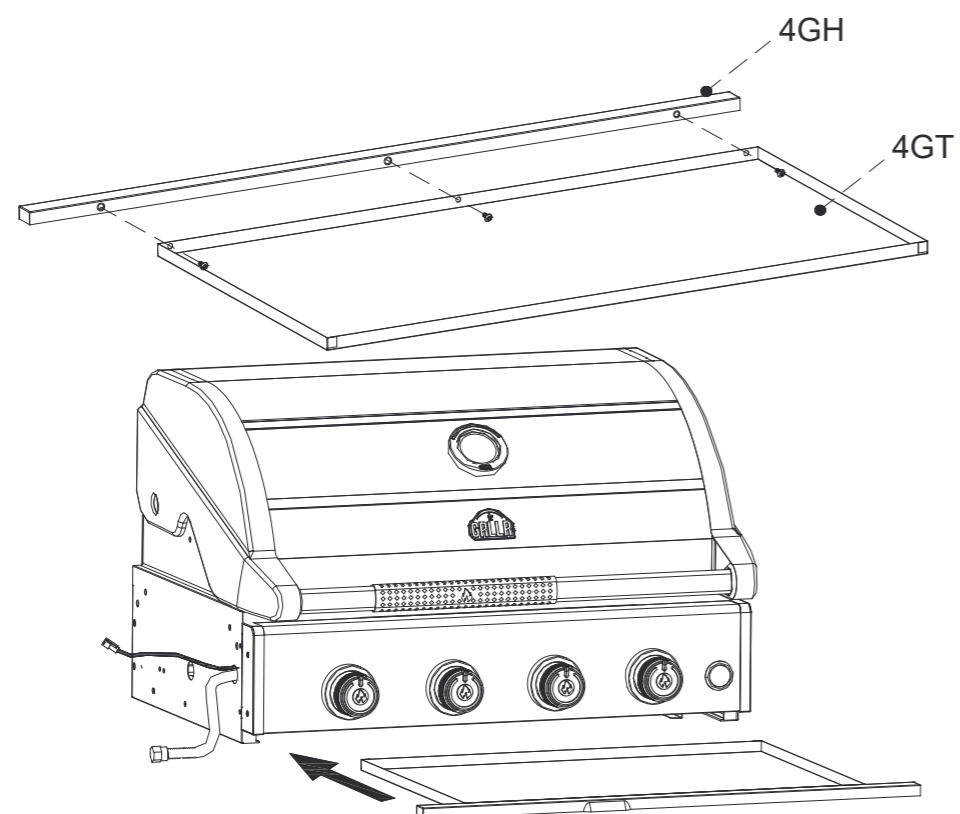
11

Ax6
M6x10



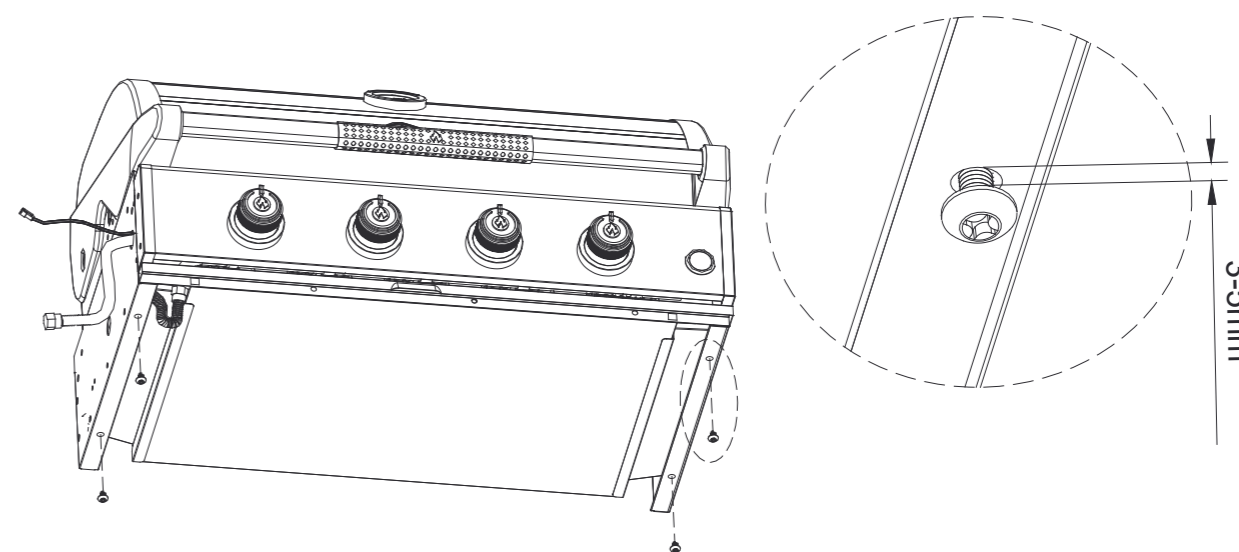
12

Cx3
M4x12

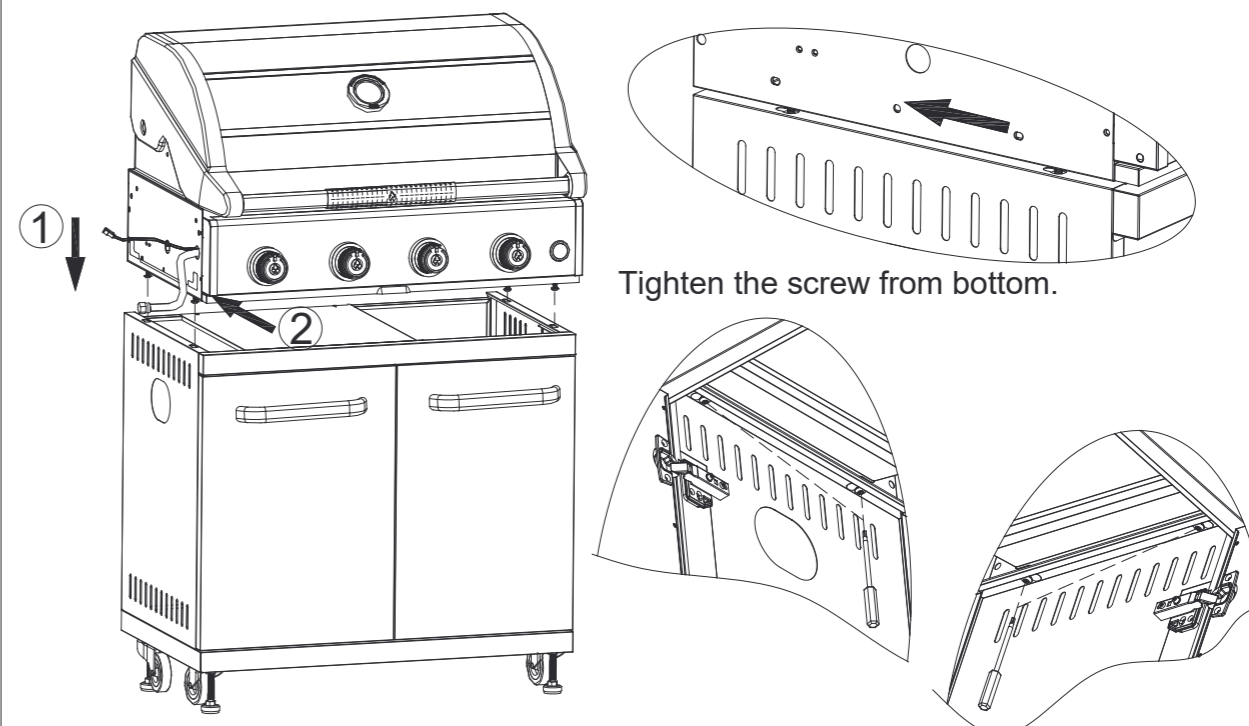


13

Ax4
M6x10



14

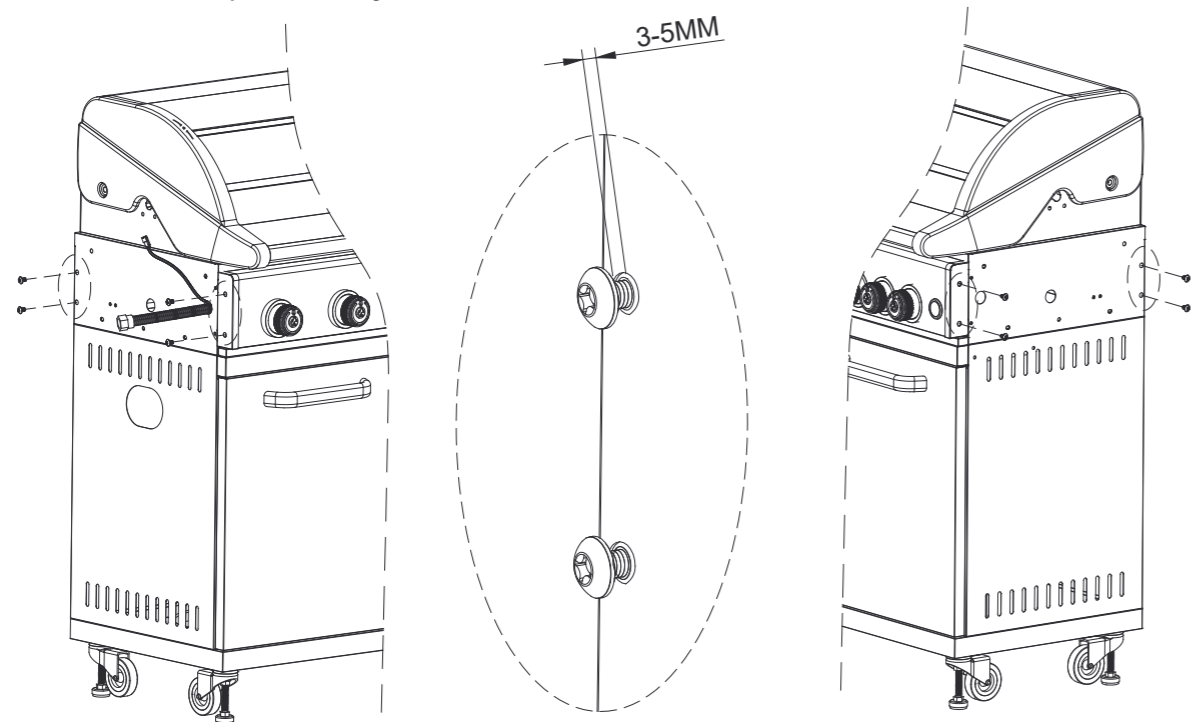


15

Note!

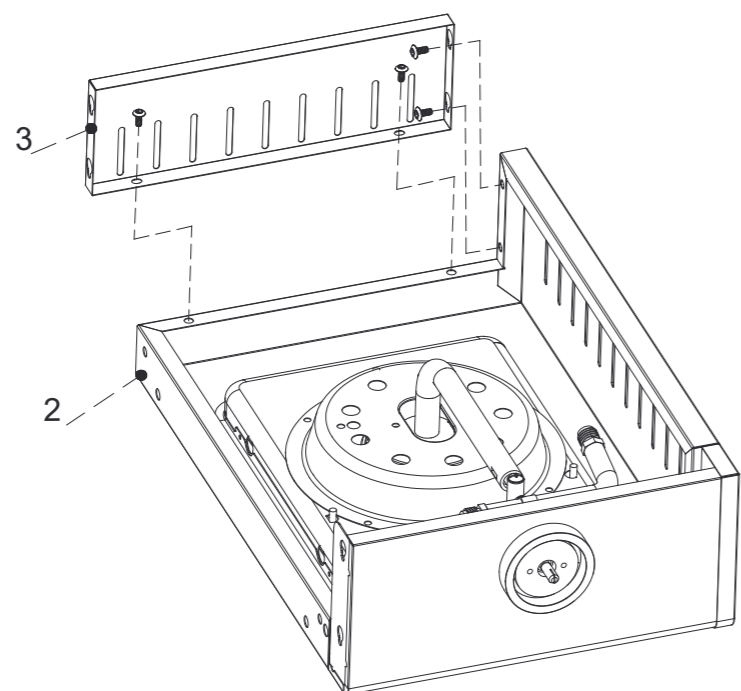
When incorporating The Prime Gas BBQ between the Connect Outdoor Kitchen Units, skip forward to step 23. When only one side shelf remains attached, skip the step belonging to the side-shelf that you are leaving out.

Ax8
M6x10



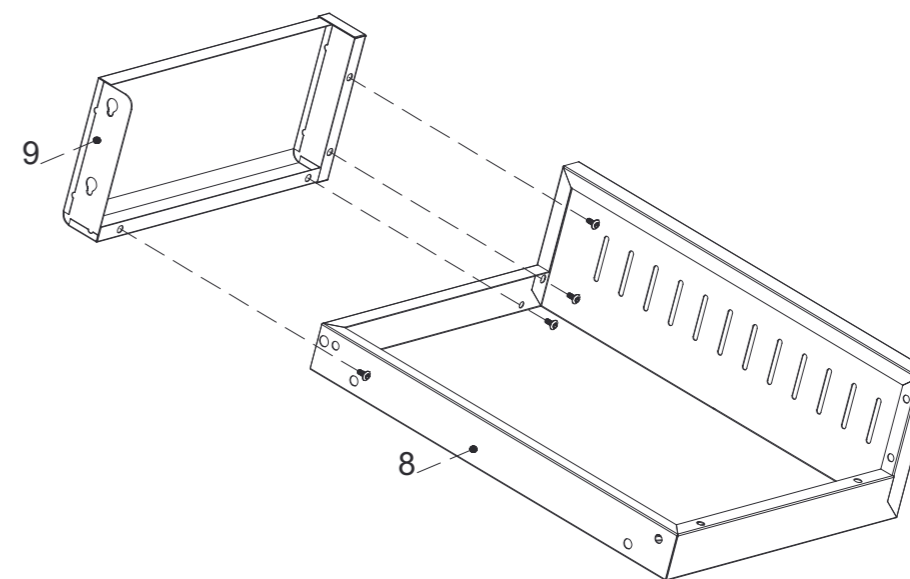
16

Ax4
M6x10



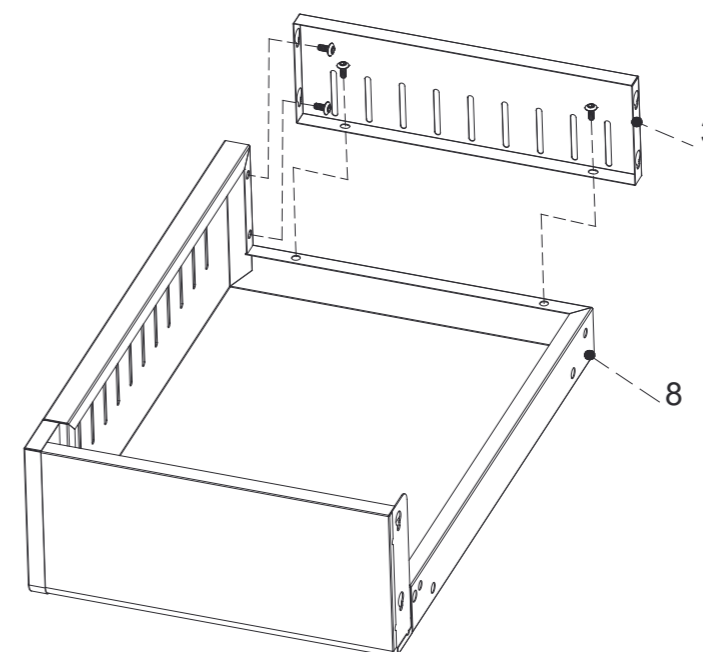
17-1

Cx4
M4x12

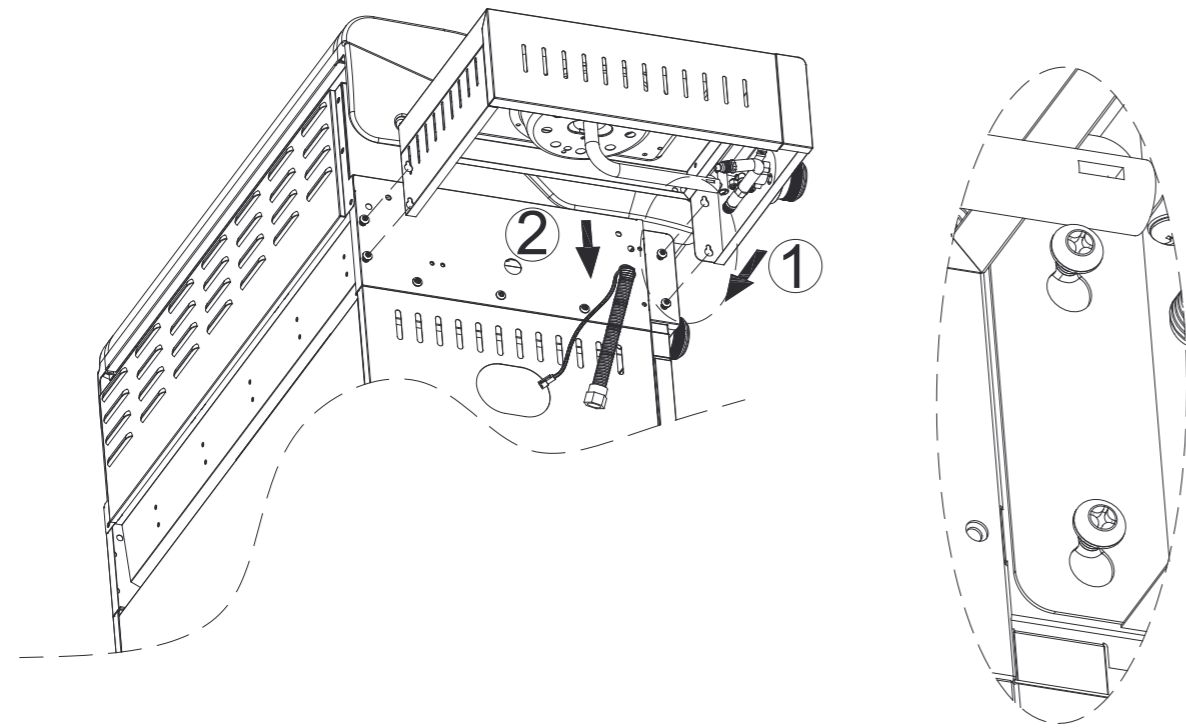


17-2

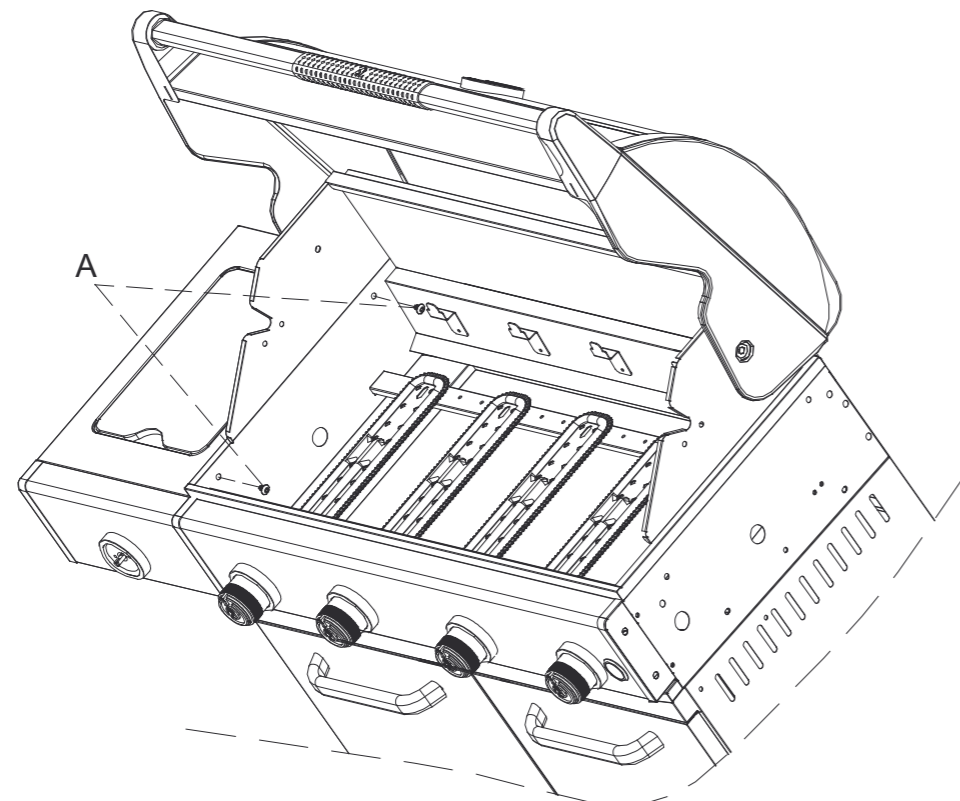
Ax4
M6x10



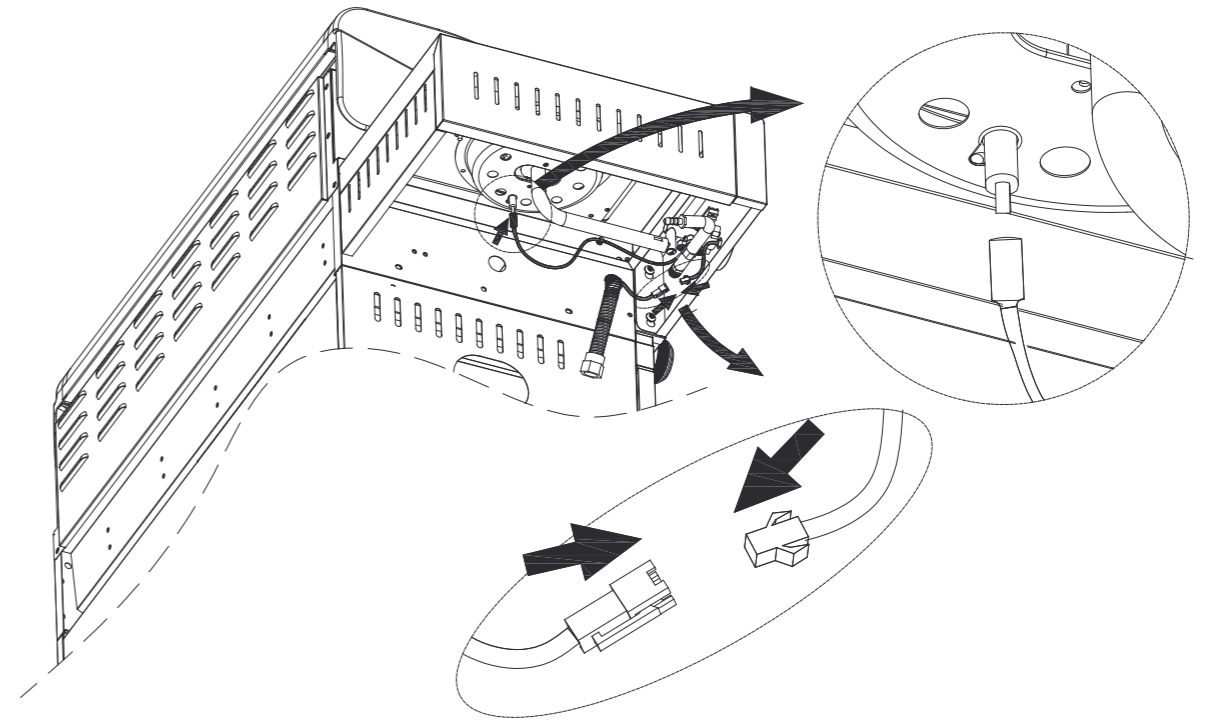
18-1



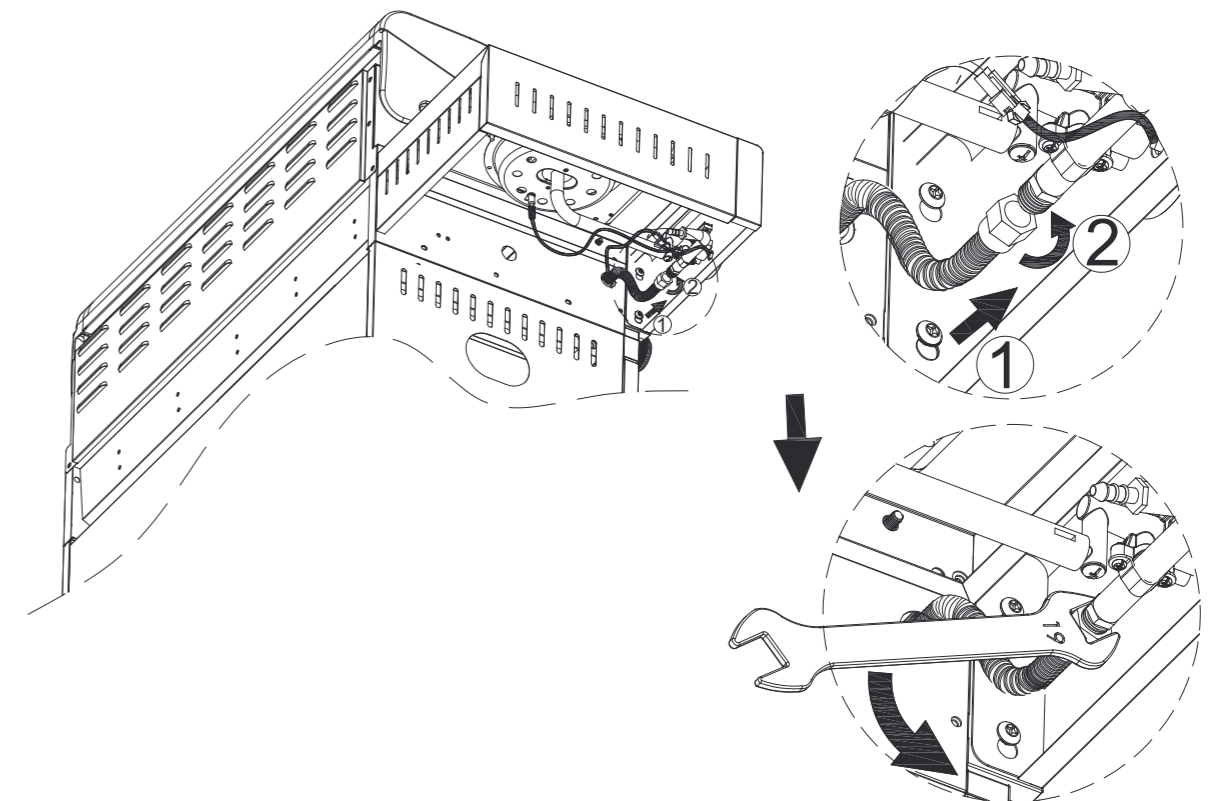
18-2 Fix the screw in this step, go back to step 18-1 to fix those 4 screws.



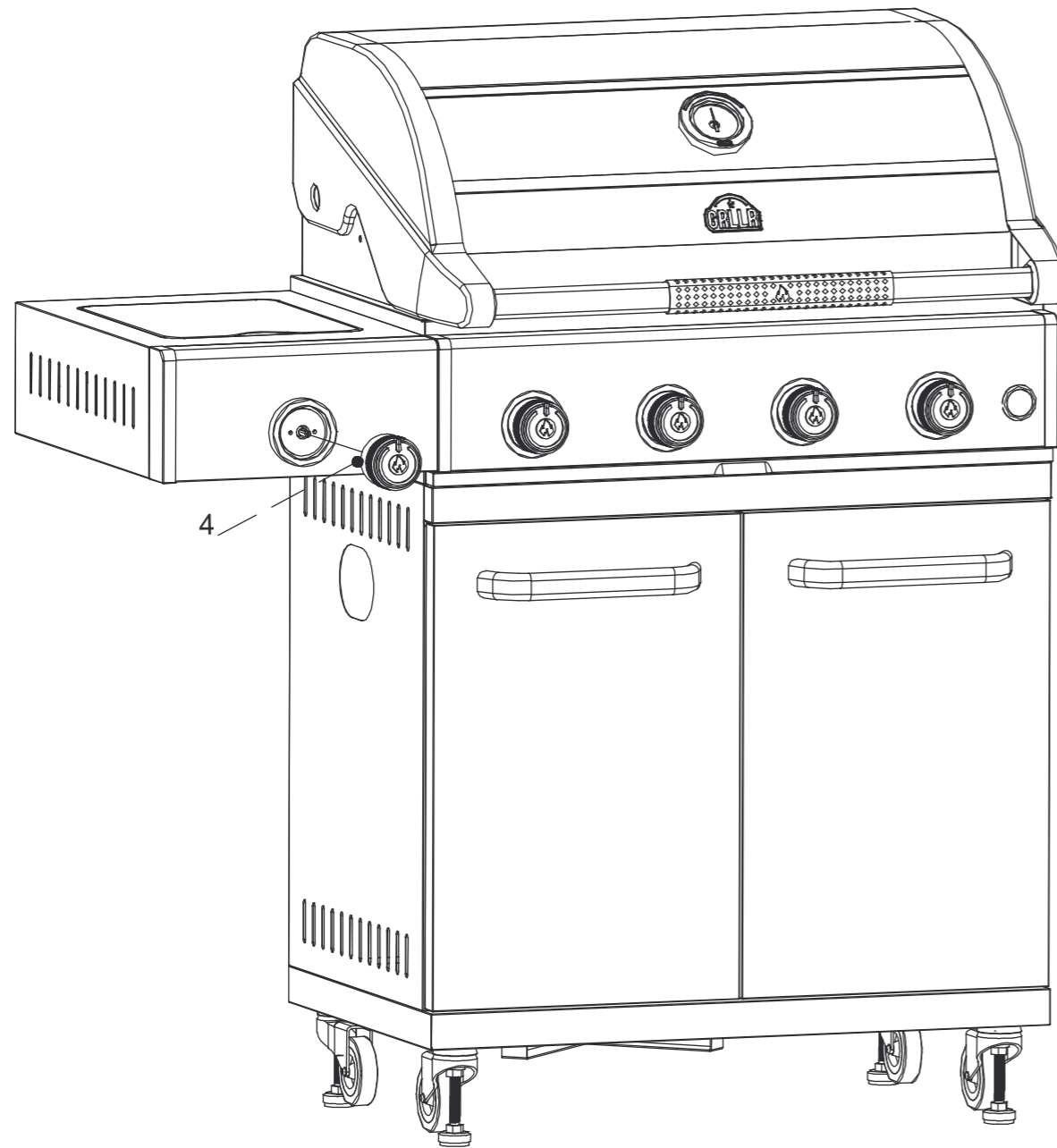
19



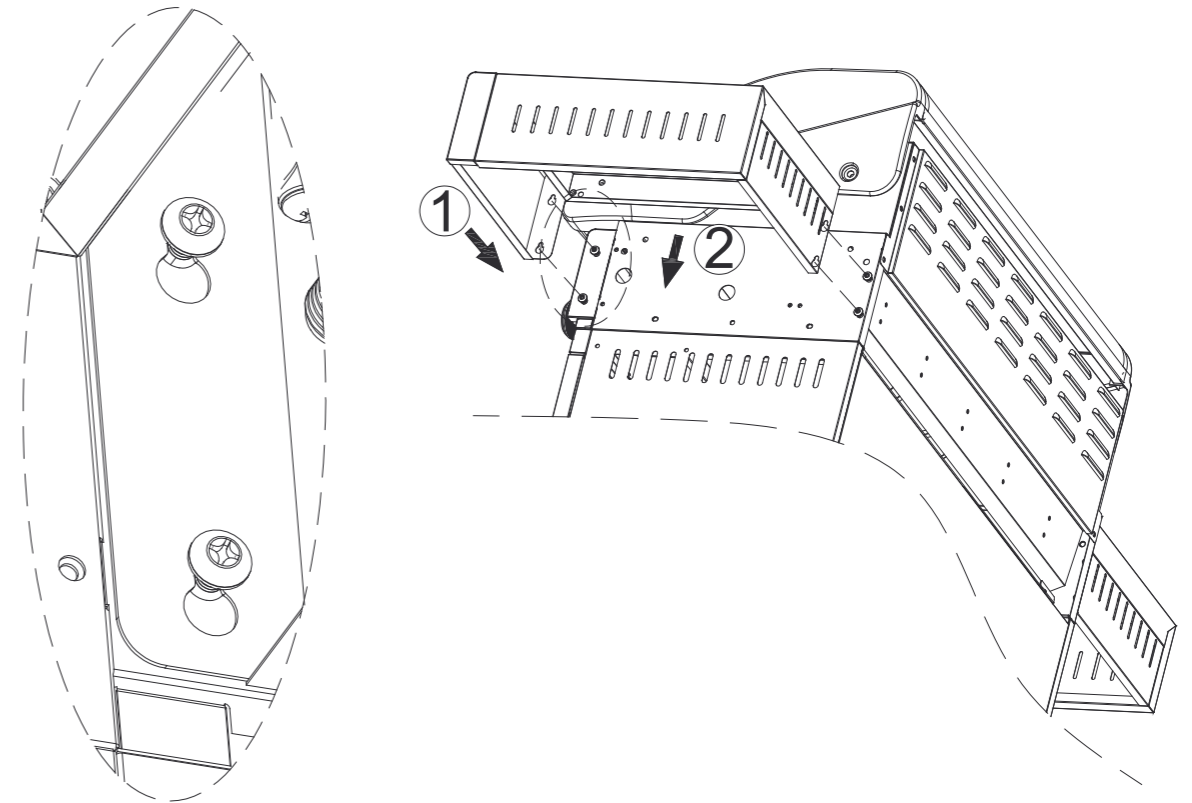
20



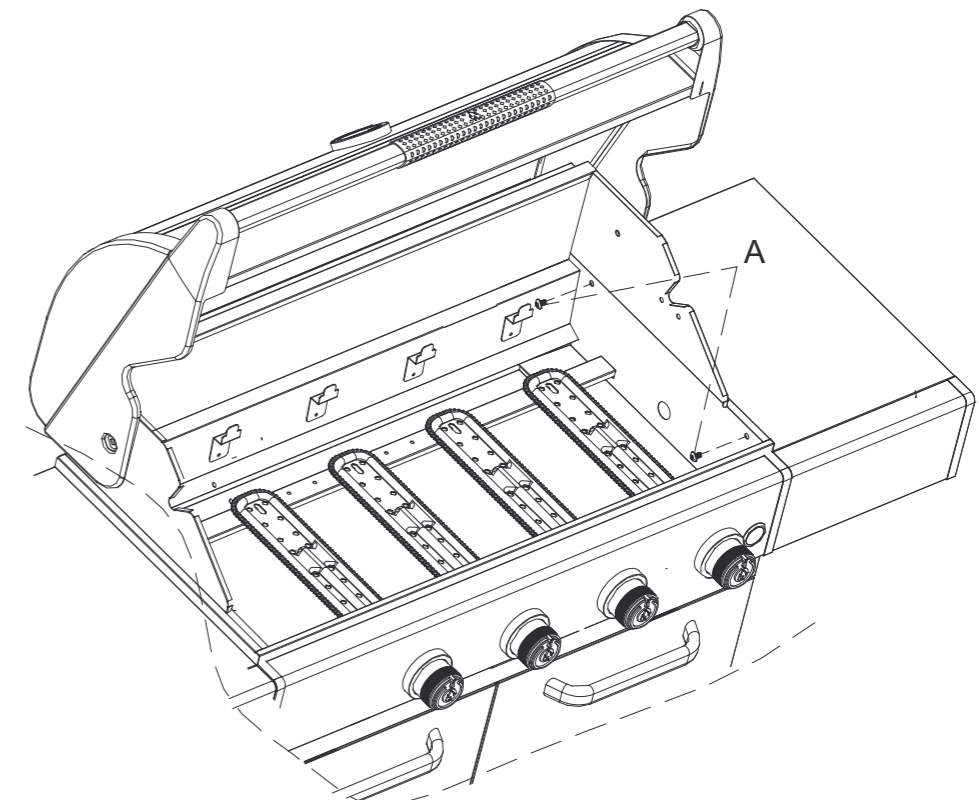
21



22-1

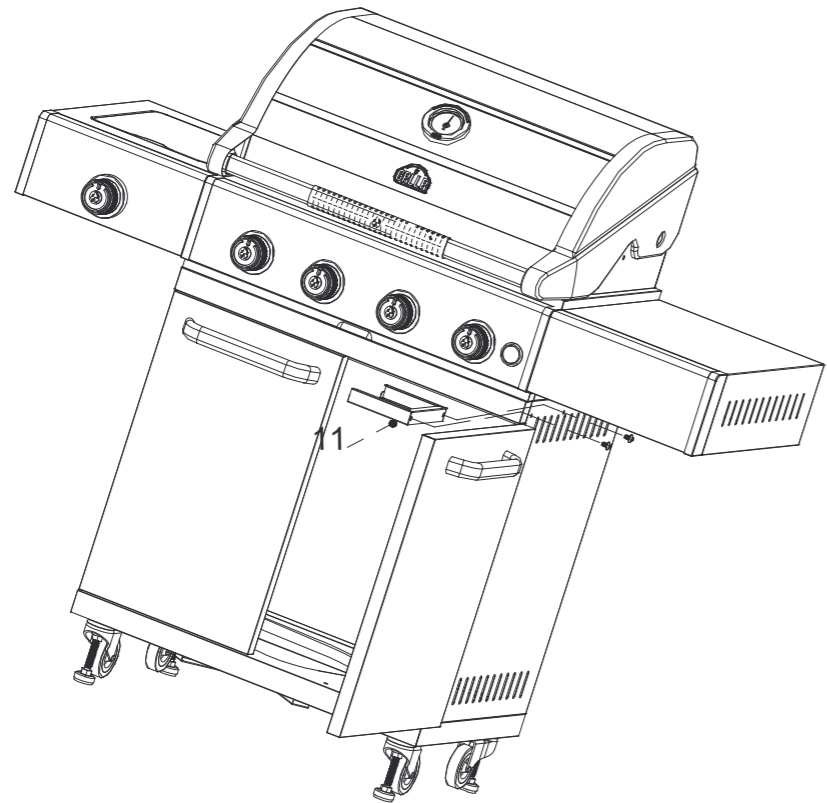


22-2 Fix the screw in this step, go back to step 22-1 to fix those 4 screws.

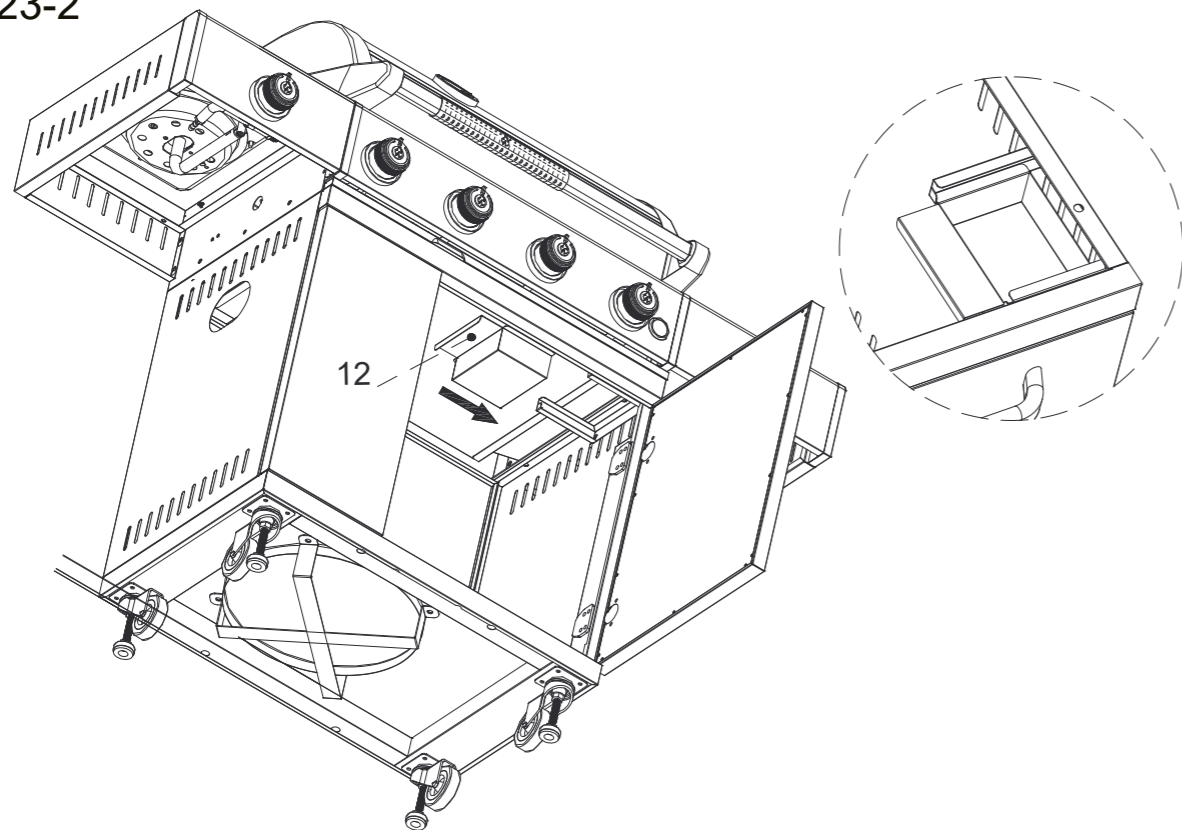


23-1

Ax2
M6x10

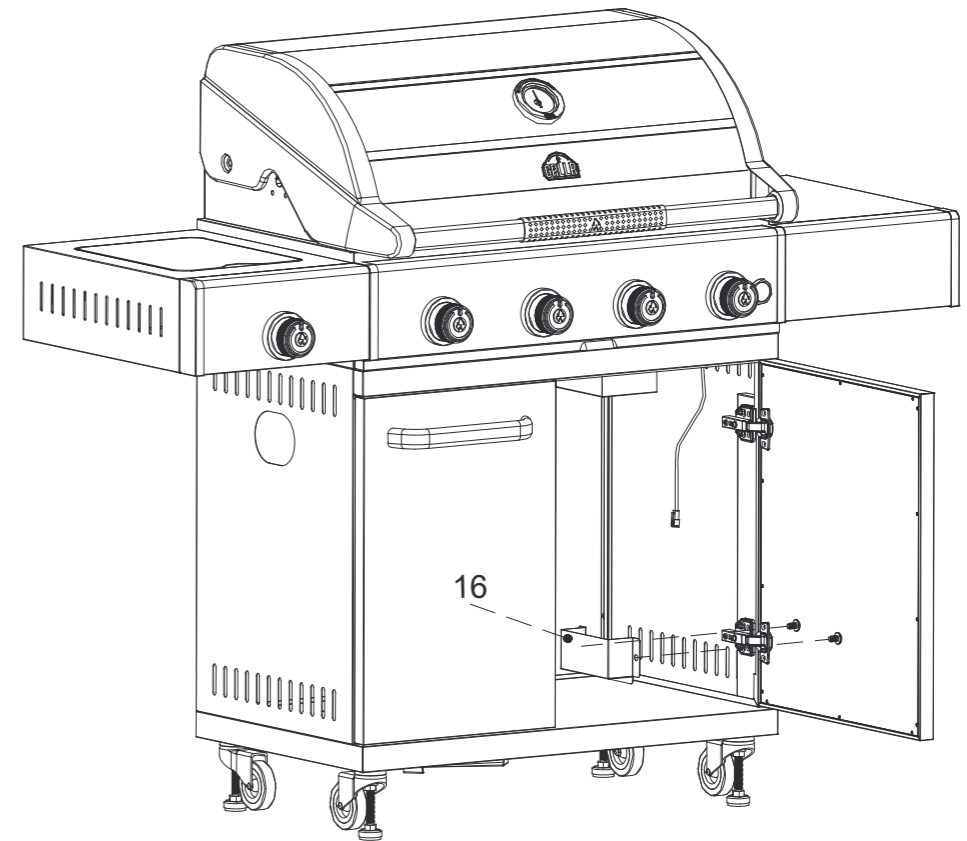


23-2

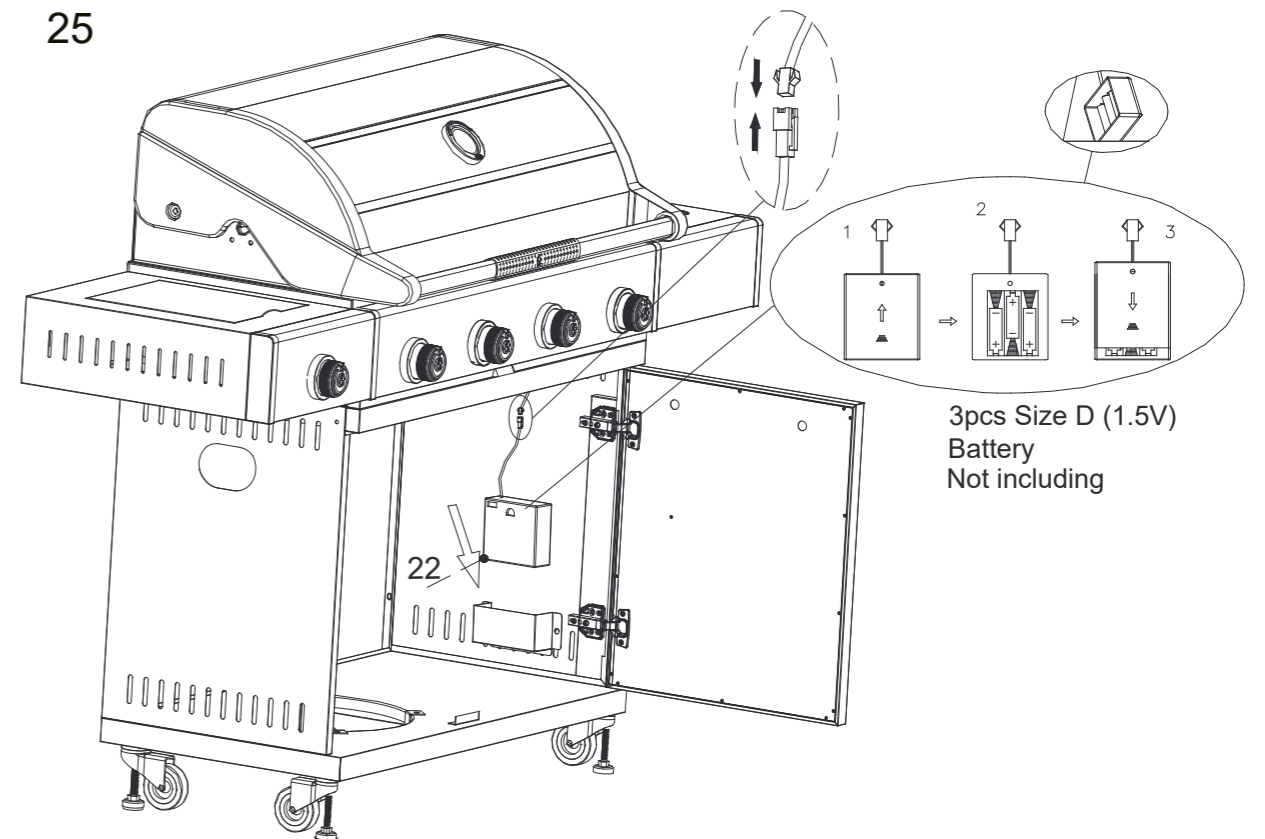


24

Ax2
M6x10

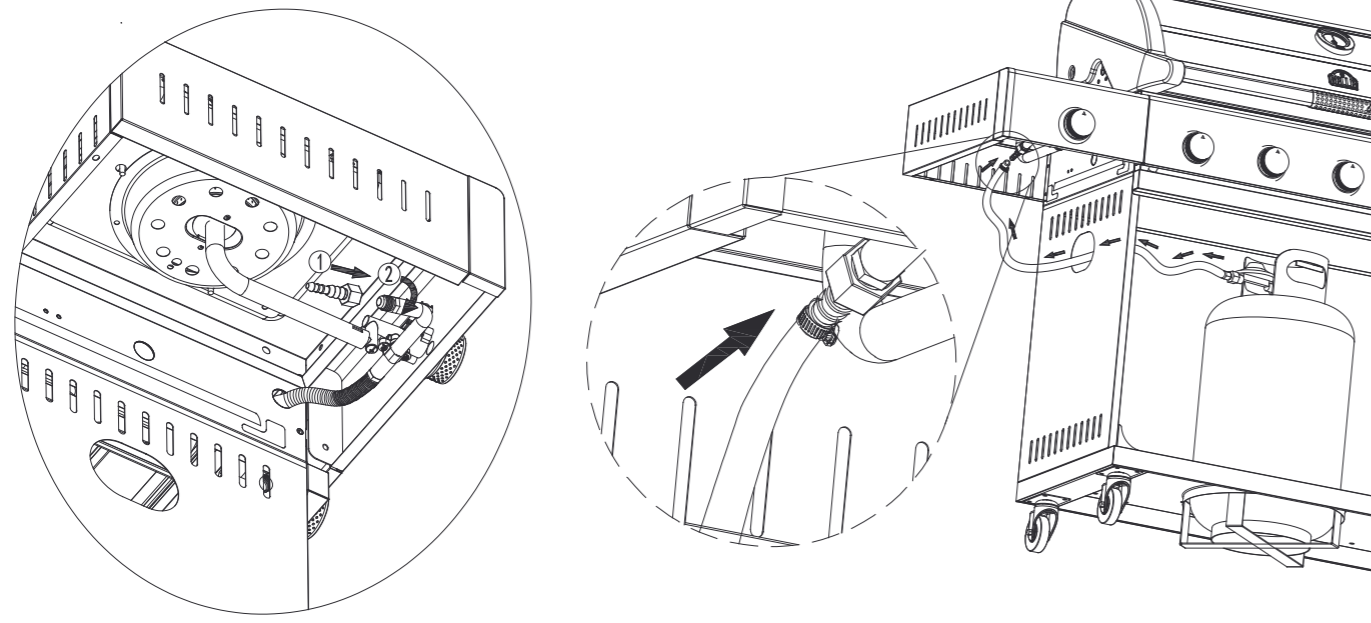


25



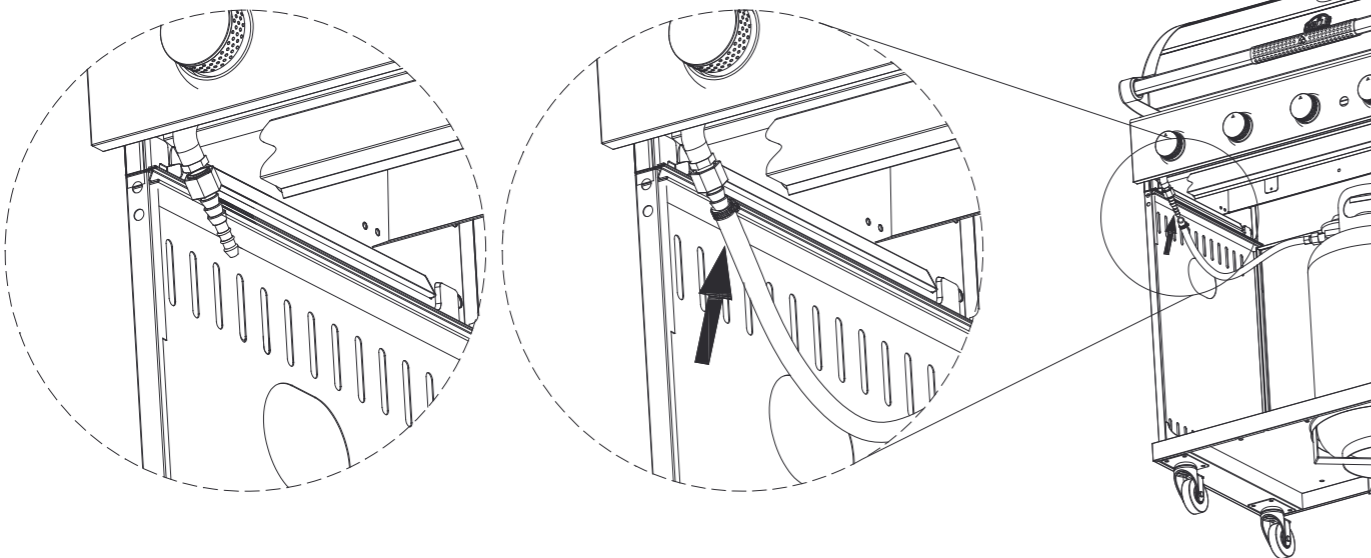
Connecting the gas tank:

1. Assemble the extra connector into the gas inlet.
2. Insert the hose into the connector, then tighten the clip.

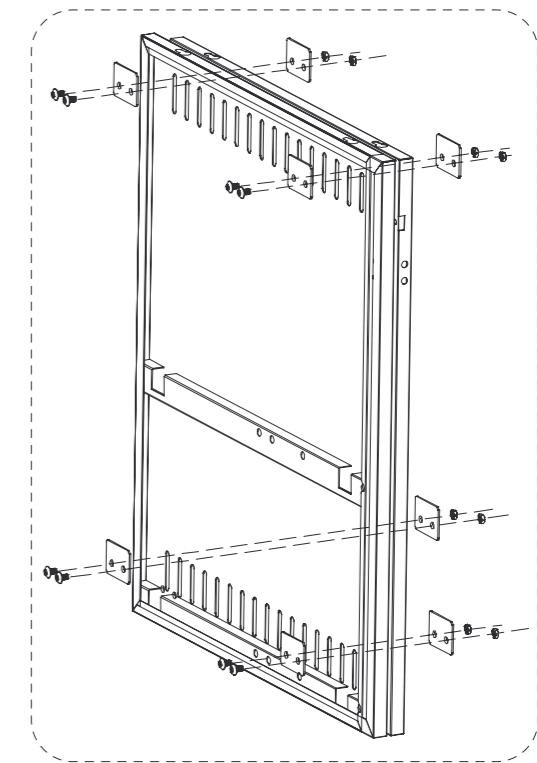
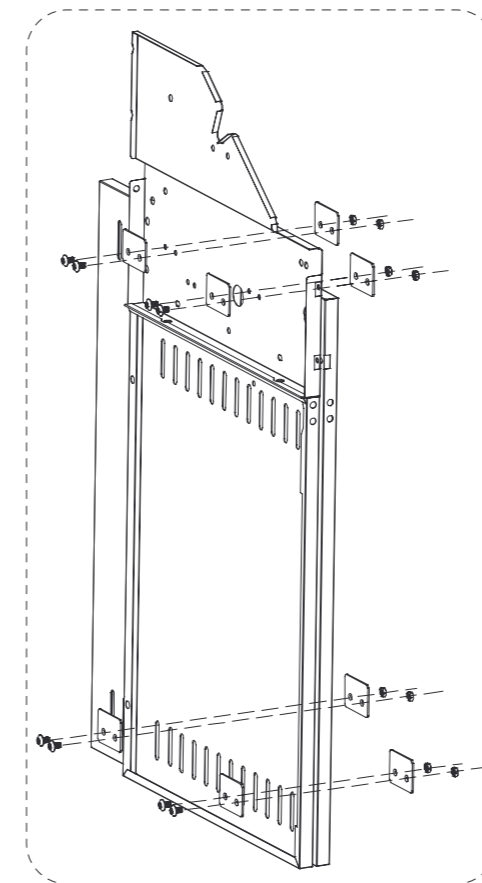
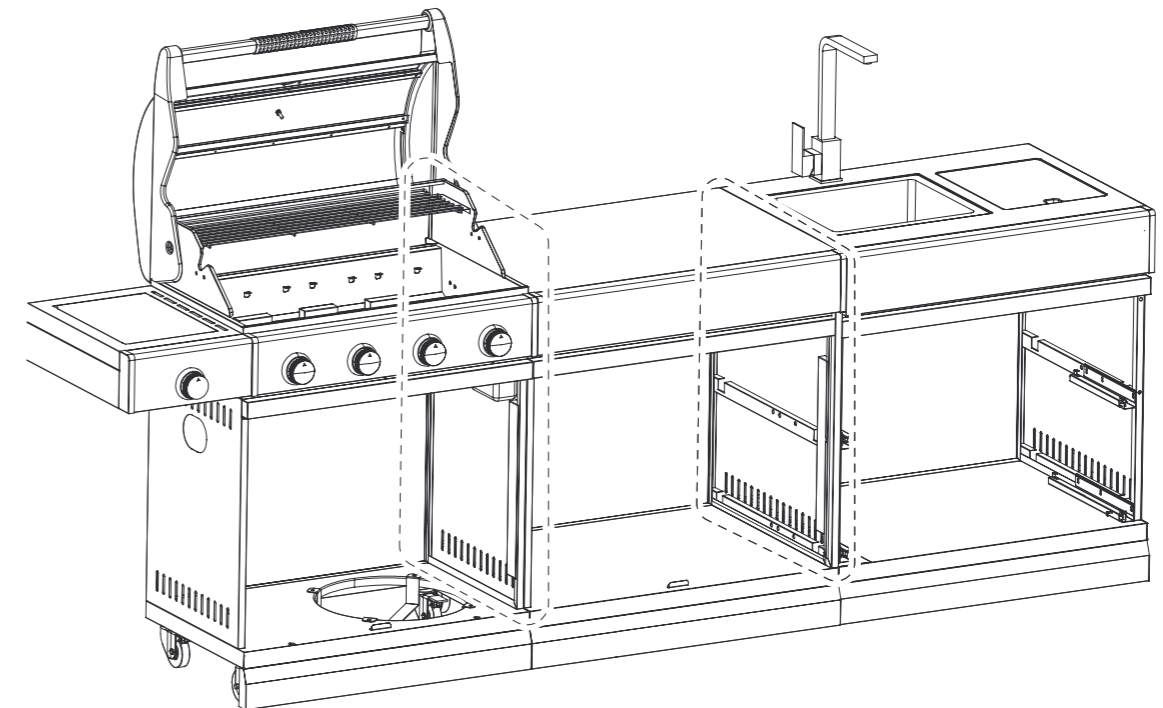


Connecting the gas tank when connected with GRLLR Connect Outdoor Kitchen (no side burner):

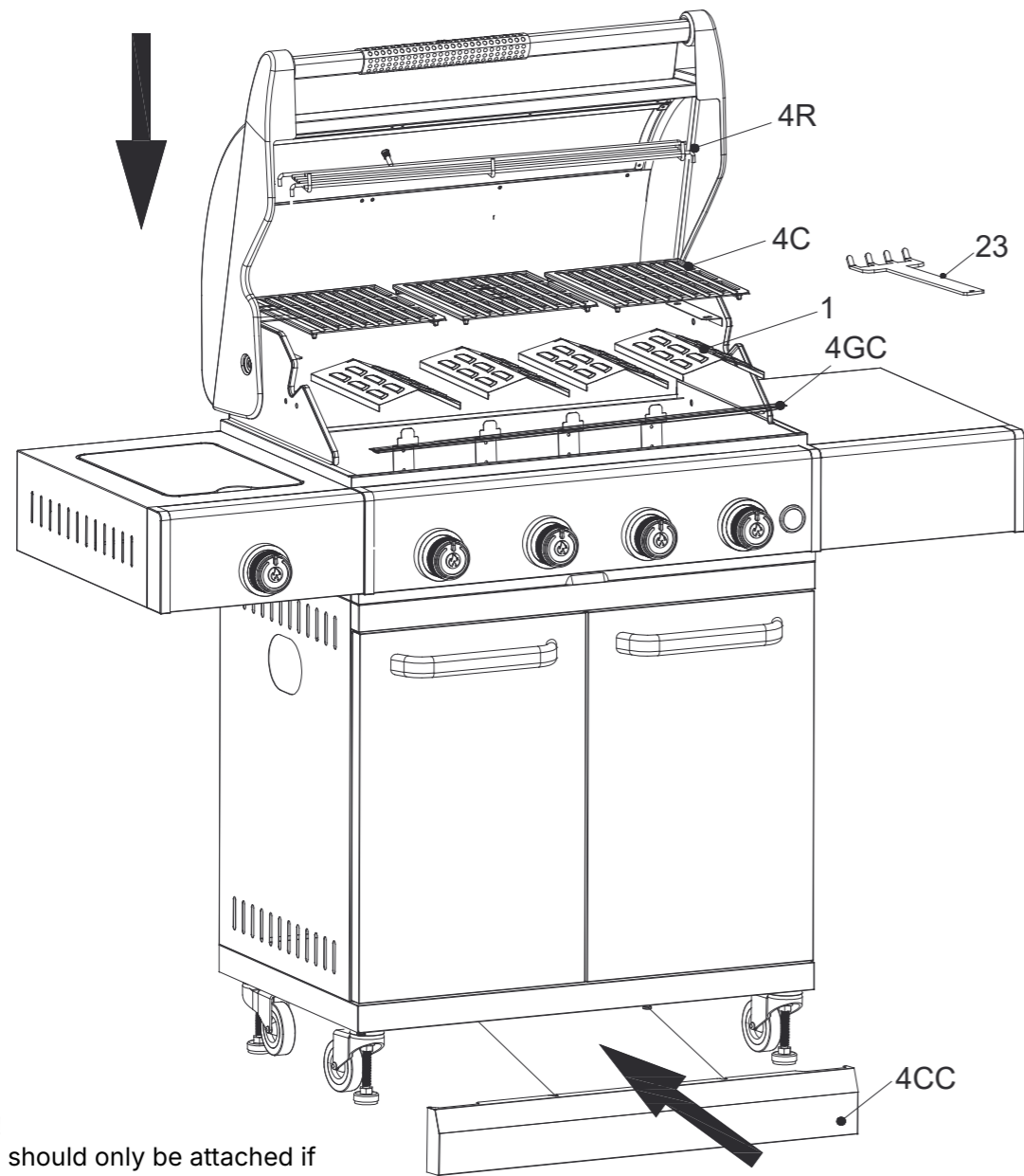
1. Assemble the extra connector into the gas inlet which is in the cabinet.
2. Insert the hose into the connector then tighten the clip.



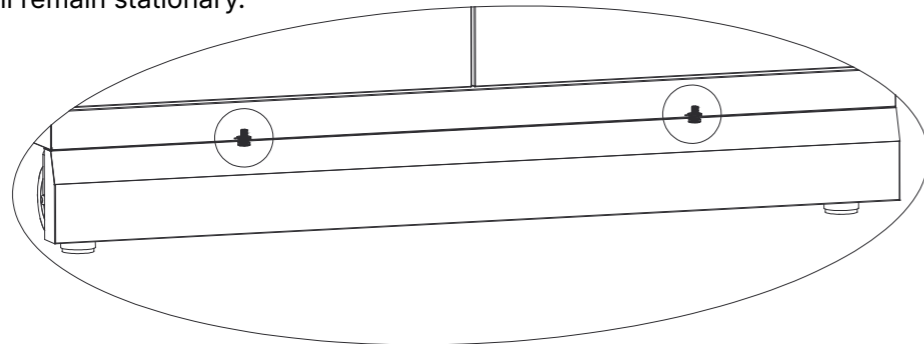
Connecting the units:



26



Note!
Plinth should only be attached if
the barbecue will remain stationary.



1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Heat Rate	18.4 kW					
Gas Category	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Gas Type	Butane	Propane	Butane/Propane or their mixtures			Natural Gas
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consumption	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m ³ /h
Injector Size (Main Burner)	0.96mm	0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm	
Injector Size (Side Burner)	0.86mm	0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm	
Country	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Identification Code						
Manufacturer	THE GRLLR COMPANY B.V.					
WARNING	Outdoor use only.					
	Read the instructions before using the appliance.					
	Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.					
	This appliance must be kept away from flammable materials during use.					
	Do not move the appliance during use.					
	Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.					
Do not modify the appliance.						

NOTE:

If a part needs replacing, please contact our customer service department or your distributor.
The use of non-approved parts could present a safety risk when using the barbecue and a risk to the environment.
Read the manual before using the grill, and save it for future use.

LIGHTING: INTEGRATED PUSH-TURN PIEZO

The appliance is suitable for Butane/Propane/LPG only.

WHEN using NATURAL GAS as a gas supply, please ask the local professional to install the extension pipe in advance. The thread at the end of the gas inlet connection should be directly and tightly connected to the natural gas outlet extension pipe. Carefully check for leakage before use. For Natural Gas specifications, please refer to the technical specification table.

2. WARNING INFORMATION

- Read the following instructions carefully and ensure that your barbecue is correctly installed, assembled and maintained. Failure to follow these instructions could cause serious injury and/or damage to property.
- Outdoor use only.
- Read the instructions before using the appliance.
- WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during usage.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after usage. And remove the regulator from the gas cylinder.
- Do not modify the appliance.
- Always use protective gloves when handling particularly hot components.
- Do not allow children to operate the appliance.
- Do not lean over the appliance while it is in use.
- The appliance specification can be found on the rating label, which is on the back of the trolley door.
- Both sides and behind the barbecue: the sides and rear of the barbecue should be 1 meter away from any item likely to impede its operation.
- Do not use the appliance next to walls, in a garage, camper, or trailer, or another enclosed space, or indoors.
- Do not place the appliance on or near a sensitive surface, since grease and marinades may spill and splash out on the appliance during normal use.
- Ensure the appliance and the gas cylinder are on a level surface.
- Never light the appliance with the LID closed.
- Your barbecue uses an 11 or 15 kg gas cylinder.
- Do not drop or knock on the gas cylinder. Do not store the gas cylinder in places where the temperature may rise above +50°C.
- THERE SHOULD BE NOTHING ABOVE THE BARBECUE.
- The side burner can only be used with a flat-bottomed pan with a diameter between 16 cm and 22cm.
- Only a service company with gas installation authorization may maintain and adjust the main valves, nozzles, and gas taps of the appliance.
- For any questions concerning the assembly or operation of the appliance, please contact your retailer or LPG distributor.

This manual and warranty have been translated from English to several other languages. Due to the specialized industry, mistranslations might occur, as a result of translating sentences too literally. We do not cover claims that result from a mistranslation or a poor interpretation of context. At the GRLLR Company, we always strive to help our clients and partners as well as we can. Disagreements will always refer to the English or Dutch warranties/manual to rule out contextual mistranslations.

3. GAS

3.1 CONNECTING THE LPG GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

The appliance may only be used with butane, propane, or a low-pressure LPG mixture, and with a suitable low-pressure regulator and a flexible hose. The hose must be securely connected to the regulator and the appliance with hose clips or screws. Please refer to the technical specification for the appliance's gas pressure.

Use a suitable regulator certified to EN 16129: 2013, suitable hose certified to EN 16436-1. Contact your LPG supplier for further information on suitable regulators and hoses for gas cylinders.

3.2 GAS CYLINDER SAFETY

- Always keep the gas cylinder away from any possible ignition in a well-ventilated area.
- Do not smoke while handling the gas cylinder.
- Never store gas cylinders indoors.
- Store away from direct heat in a well-ventilated area.
- Always keep the gas cylinder in an upright position.
- Close the gas cylinder valve when the appliance is not in use.
- Do not subject the gas cylinder to excessive heat.
- Cylinders should never be stored at temperatures above 50°C. Never store gas cylinders close to flames, burners or other heat sources.

3.3 THE TYPE OF GAS CYLINDER TO BE USED

There are many different sizes of gas cylinders available. The specs shown here are the maximum that should be used:

Max Capacity: 11kg
Max Height: 590mm
Max Diameter (Bottom): 305mm

3.4 REGULATOR & HOSE

- **These items are not supplied with the barbecue**, but are available separately from your retailer or approved LPG gas distributor. Use only regulators and hoses that are intended for use with LPG at the pressures indicated according to the correct gas pressure and gas type (Refer to technical specification). The service life of a regulator is estimated at 10 years. It is recommended that you change the regulator 5 years after its date of manufacture.
- The hose should be changed when national regulations require it. It is recommended that you change the hose 5 years after its date of manufacture.
- Using an unsuitable regulator or hose is dangerous. Ensure that the products that you have are suitable for use.
- The hose must comply with the standards in force in the country of use. The hose must be a minimum of 0.6 meters long and a maximum of 1.5 meters. A damaged regulator or hose must be replaced. Ensure that the hose is not blocked, kinked or in contact with any part of the barbecue other than the connection point.

4. BEFORE USE

4.1 LEAKAGE TEST --- DO THIS BEFORE USING THE APPLIANCE
DO NOT test for gas leakage with an open flame. If you smell gas, turn off the gas supply immediately.

Before each use, you must check for gas leakage as explained in the below procedure:

1. Mix one part washing liquid with three parts water to make 60 to 90 ml of solution.
2. Ensure that the control valve is closed
3. Connect the regulator to the cylinder and the open/close valve to the burner. Ensure that connections are correctly made and then open the gas inlet valve.
4. Spread the solution over the hose and apply it with a brush.

If any bubbles appear, then there is a leak, which must be repaired before the barbecue is used.

5. Test again once the leak has been repaired.
6. Close the gas inlet valve on the cylinder, after the test is complete.
7. If a leak is detected that cannot be repaired, do not attempt any other action but contact your distributor for assistance.

4.2 MEASURES TO PERFORM BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME:

When burning off the remaining grease, the appliance produces an unpleasant smoke. This is normal, the smoke will vanish once the grease has burned out.

After the leakage test, the grease used during factory storage must be burned off from the grill before it can be used. You can burn off the grease by following the instructions below:

1. Open the hood and ignite all burners according to the lighting instructions.
2. Set the burner to "MAX" and let it burn for 5 minutes with the hood open.
3. Close the hood and keep the burner at "MAX" for 10 minutes.
4. Close the regulator valve and turn off the burner.
5. Let the appliance cool down for 15 minutes.
6. Clean the cooking grids with a grill-cleaning brush.
7. Grease the cooking grids with cooking oil.

4.3 MEASURES TO PERFORM BEFORE EACH USAGE:

To operate the grill safely and appropriately, you need to perform a few checks before each use. Carefully go through the checklist below:

1. Check that the grill is placed correctly and that there are no flammable materials in the immediate vicinity of the grill.
2. Check that the gas hose is not cracked or torn.
3. Check that the regulator is fastened tightly.
4. Check that the grill's bottom, grease tray, flame tamer, and burners are clean of grease and marinade. By doing this, you can prevent grease fires.
5. Check that the burner holes are not covered by inserts or webs.
6. Check that there are no bristles from grill brushes stuck to the grill or grids.

5. LIGHTING THE BARBECUE

5.1 LIGHTING INSTRUCTIONS FOR THE MAIN BURNER

1. Open the hood.
2. Turn the regulator valve on.
3. Turn the control knobs clockwise to the "OFF" position.
4. Push down the control knob and turn it anti-clockwise to the ⚡ position, this will light the burner.
5. When the first burner has been ignited, ignite the remaining burners like in step 4.
6. Adjust the power of the flame by turning the knob to the MAX/MIN position.
7. If the burner does not light up, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.
8. To switch the barbecue off, close the valve on the cylinder or the switch on the regulator if you have finished using the barbecue, then turn the appliance's control knobs clockwise to the

"OFF" position.

9. If the side burner is still in use, just turn the control knobs clockwise to the "OFF" position.

5.2 IGNITING THE BURNERS WITH A MATCH (MINIMUM 90MM LENGTH) OR A LONG LIGHTER:

1. Open the hood of the grill.
2. Turn the regulator valve on.
3. Light a long match or lighter.
4. Push down the control knob and turn it anti-clockwise to the "MAX" position.
5. Place a long match or lighter about a centimeter away from the burner.
6. When the first burner has been ignited, you can ignite the remaining burners in order by turning the control knob counter-clockwise.

If the burner does not light up within five seconds, turn the control knob to OFF and try to find a solution in the troubleshooting table. Or contact your retailer or distributor.

5.3 LIGHTING INSTRUCTIONS FOR SIDE BURNER:

1. Push down the side burner knob and turn it anti-clockwise to the ⚡ position it will light the burner. Observe if the burner has lit. If not, repeat this process.
2. Adjust the power of the flame by turning the knob to the MAX/MIN position.
3. If the burner does not light up, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.
4. To switch the side burner off, close the valve on the cylinder or the switch on the regulator if you have finished using the barbecue, then turn the control knob clockwise to the "OFF" position.
5. If the main burner is still in use, just turn the control knob clockwise to the "OFF" position.

5.4 LIGHTING INSTRUCTIONS FOR BACK BURNER (G5S):

1. Push down the back burner knob and turn it anti-clockwise to the ⚡ position and press the pulse ignition button to light the flame then turn the control knob to the MAX position to light the back burner.
2. Adjust the power of the flame by turning the knob to the MAX/MIN position.
3. If the burner does not light up, turn the control knob OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.

5.5 CHECKING THE FLAME

Always check the flame when turning the grill on. The burners have been optimized at the factory, but the small holes on them attract insects to nest and make webs on the burners. When the burners are burning properly, only the tip of the flame is occasionally yellow, and the flame's color changes from light blue to dark blue from the top down.

5.6 PREHEATING

- **Standard Preheating:** Allow the BBQ to preheat at full power for 10 minutes to reach sufficient cooking temperatures of 230–260°C (450–500°F)

- **High-Temperature Preheating (e.g., for Searing):** Allow the BBQ to preheat an full for 15 minutes to reach a maximum temperature of 360°C (680°F)

Always preheat with the hood closed for faster and more even heating.

5.7 CREATING HEAT ZONES

The GRLLR Prime makes it easy to create multiple heat zones:

- Simply adjust the burners individually to achieve higher or lower temperatures across different areas of the grill.

5.8 UNDERSTANDING THE HOOD TEMPERATURE GAUGE

The temperature gauge located on the hood measures the internal air temperature. This reading is typically lower than the actual temperature of the cooking surface.

- For the most accurate temperature monitoring, we recommend using a digital or Bluetooth thermometer to measure the grill surface directly.

5.9 IMPORTANT USAGE NOTE: GRILL PLATE SAFETY

When using grill plates with the gas BBQ, always ensure that at least one cast iron grate remains in place. This precaution is critical to prevent the BBQ from overheating and ensures safe operation.

6. MAINTENANCE

6.1 PREVENTING RUST

Rust is a chemical process in which iron oxidizes and begins to flake away the metal. This is caused by water that soaks into the metal or comes in contact with the metal frequently over time. As an outdoor appliance made of steel, some surface rust should be expected from time to time. Keeping your grill under cover, clean and dry, goes a long way toward preventing rust from occurring. Some tips are:

1. Ensure cooking surfaces (including flame tamer) are kept clean and dry after cooking, particularly after cooking with marinades. The cooking surface should be rubbed with oil after use.
2. Do not leave the grill out in the rain.
3. Do not store the grill when it is wet. Dry thoroughly first.
4. During both summer and winter, periodically remove the cover to enable the grill to air out, and get rid of any built-up condensation.
5. Light surface rust can be easily removed with a rag, soaked in white vinegar, or using a commercial rust remover. Dry the affected area and apply a coating of rust-preventing fluid, available at most auto stores.
6. Chipped enamel can be treated with touch-up paint to cover the bare metal surface.

6.2 MAINTAINING POWDER-COATED STEEL

Frequency: Clean every 3-6 months or more often if the item is exposed to harsh environments (e.g., coastal areas, high pollution).

Method:

- Use a soft cloth or sponge with warm water and mild detergent.
- Avoid abrasive cleaning tools like steel wool or scouring pads that can scratch the surface.
- Use minor clean water to remove any residue.

- Dry with a soft cloth to prevent water spots or streaks.

2. Avoid Harsh Chemicals

- Do not use solvents, strong alkaline cleaners (e.g., ammonia), or acidic products, as these can damage the powder coating.
- Stick to pH-neutral or slightly alkaline cleaning solutions.

3. Protect Against Scratches

- Use care when handling or storing powder-coated items to avoid scratching the surface.
- If scratches occur, touch them up promptly with a matching paint or protective coating to prevent rust or further damage.

4. Protect from Harsh Conditions

If the powder-coated steel is outdoors:

- Use a silicone-based wax, car wax, or a clear protective sealant specifically formulated for powder-coated surfaces.
- This adds a water-repellent layer, reducing the chance of water penetration and rust formation.
- Reapply every 6–12 months for outdoor items.

5. Inspect Regularly

- Check for chips, cracks, or peeling in the powder coating.
- Address any damage promptly to prevent rusting or corrosion underneath the coating.

6. Lubricate Moving Parts (if applicable)

- For items like hinges or joints, use a silicone-based lubricant to keep them functional and protect against corrosion.

7. Ensure Proper Drainage and Ventilation

- **Avoid water pooling:** Design or place powder-coated items in a way that prevents water from accumulating, such as tilting outdoor furniture slightly for runoff.
- **Ventilation:** Ensure proper airflow around the item to allow quick drying after exposure to rain or cleaning.

8. Apply a Protective Coating:

Products like silicone-based sprays or car wax can repel water and add a shiny finish.

6.3 PREVENTING RUST ON STAINLESS STEEL

1. Regular Cleaning

Frequency: Clean every 3-6 months or more often if the item is exposed to harsh environments (e.g., coastal areas, high pollution).

Remove Contaminants: Clean stainless steel regularly to remove dirt, salt, grease, or other debris that can lead to rust.

- Use warm water and a mild detergent with a soft cloth or sponge.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a microfiber cloth to prevent water spots.

Avoid prolonged exposure to saltwater or chloride-based cleaners, as these can corrode stainless steel.

2. Protect the Surface

Apply a Protective Coating: Use a stainless steel polish, wax, or clear protective coating to create a barrier against moisture and contaminants.

Use Passivation Treatments: For higher corrosion resistance, apply a passivating agent (available commercially) to remove iron contaminants and reinforce the chromium oxide layer.

6.4 CLEANING

Do not wash any parts of the grill in the dishwasher!

6.5 CLEANING COOKING GRIDS

Do not use a steel brush intended for welding to clean the grill, as it may damage the grill's surfaces. The warranty does not cover damage caused by a steel brush.

If food or marinade is stuck on the grill or grid, do the following:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove food and grease from the surfaces using, for example, paper towels.
3. Ignite the grill as instructed and set the burners to "MAX".
4. Close the hood and let the grill heat up for 5-10 minutes.
5. Turn off the grill and open the hood, let the grill cool down for 10 minutes.
6. Brush burned food and dirt off with a cleaning brush intended for grills.
7. Grease the cleaned grilling grids with cooking oil using e.g., paper towels or a cooking brush.

6.6 CLEANING GREASE TRAY AND CUP

You can make the cleaning easier by using foil on top of the grease tray to collect any extra food and grease. When cleaning the tray, you only need to remove the dirty foil. A dirty grease tray is the most common cause of grease fires. If you see pieces of food or marinade on the grease tray or cup, you must clean the tray or cup immediately by following the instructions below. The grease tray must not have grease on it.

1. Check that the grill is turned off.
2. Take the grease tray or cup out of the grill.
3. Scrape loose food and grease off using the scraper, or the grill-cleaning brush, or a plastic spatula.
4. Wash the grease tray or cup with mild dishwashing liquid.
5. Dry the grease tray or cup and place it back on the grill.

6.7 CLEANING BURNERS

The grill's burners are the most vital part of the grill's functionality and heating. This is why you need to check their cleanliness and condition regularly. You must remove and check the burners at least twice a year, particularly when the grill has been in storage for a long time. The small holes on the burners attract insects and spiders which can build nests. Such obstructions cause the flame to burn unevenly and impurely. Obstructions may cause the flame to flare up outside the gas pipe, which will damage the grill severely.

Clean the burners by following the instructions below:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove the grill grids and heat distributor plates.
3. Remove the burner from the fire box by loosening the mounting screw. The screw is normally located at the back end of the burners.
4. In some grill models, removing the burners requires that you also remove the back plates of the grill.
5. Some models can be cleaned even when the burners are in place. The most important part is being able to access all of the small gas holes.
6. Use the brass cleaning brush intended for grills to clean the burner surfaces.
7. Ensure that the burner holes are open and clean. You can use a thin wire for this.
8. If the burner is damaged or badly corroded, replace it immediately.
9. At the same time, check that the valve nozzle is clean and

intact.

10. Place the cleaned burners back into the grill.

6.8 CLEANING FLAME TAMERS

The flame tamers spread the heat evenly on the grilling surface. The surface of the flame tamers also collects food scraps and marinade. Dirty flame tamers decrease the grill's efficiency.

Clean the flame tamers by following the instructions below:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove the flame tamers from the grill.
3. Scrape food off the tamers' surface using the scraper part of the cleaning brush or a plastic spatula.
4. Finally, brush off the dirt using a brass cleaning brush intended for grills.
5. If you wish, you can also wash the flame tamers in a sink using mild dishwashing liquid.
6. Dry the flame tamers and place them back into the grill.

6.9 CLEANING OTHER GRILL COMPONENTS

Chloride and salt may cause the grill to rust. If the grill is being used in the immediate vicinity of seawater or a pool, the grill must be cleaned after every use.

In addition to the components mentioned above, the grill also has many other steel parts that need to be cleaned regularly. You can follow the general instructions below for cleaning such components:

1. Clean the steel parts of the grill with grill cleaning fluid, stainless steel cleaning liquid or mild dishwashing liquid and a cloth.
2. Do not forget to dry the cleaned parts carefully.
3. Do not use detergents for cleaning the control panels and the surfaces with warning labels, as they may remove the text or other labels.
4. Clean all of the grill's outer surfaces at least three times a year so that stains do not stick to the surfaces.
5. Always test the suitability of a new detergent in an unnoticeable spot.

6.10 STORAGE

Check these instructions if you stop using the grill for a longer time or if you wish to put the grill into storage for the winter, for example. Proper storage prolongs the grill's service life and keeps it operational for many years. When storing the grill, follow the instructions below:

1. Clean the grill completely according to the instructions in the manual.
2. Turn the grill on and let it warm up for 15 minutes so that all the steel parts dry off.
3. Let the grill cool down.
4. Ensure that all grill grids are greased.
5. If storing the grill outdoors, remove the burners, grids, heating grid and heat distributor plates from the grill. These parts need to be stored in a dry and warm space. It is also recommended that you wrap these parts in newspapers or something similar so that the surfaces do not get scratched.
6. Remove the low-pressure regulator from the gas cylinder.
7. Always store the gas cylinder outdoors and ensure that it is not exposed to heat or sunlight.
8. If the grill is stored outdoors, it is recommended that you purchase a high-quality cover for it that will cover it all the way down. Ensure that air can circulate even under the cover.

7. TROUBLESHOOTING

Malfunctions may occur in all grills. These malfunctions are usually easily fixable. If you cannot find a solution for your problem in the table below, please contact the retailer or distributor.

No Gas flow	Regulator valve is off	Turn the regulator valve on
	The regulator is not connected to the gas cylinder properly	Remove the regulator and connect again
	The regulator and hose are faulty	Replace the new regulator and hose
The burner can not ignite with Integrated push-turn piezo	The igniter cables are loose or incorrectly installed. (For side burner)	Check the connections and re-install the cables.
	Faulty assembly of the valve.	Adjust the ignitor to the burner
The burner does not ignite with a match or lighter	The burner's holes are blocked.	Clean the burners according to instructions.
	The burners are not properly attached to the valves.	Check the installation and condition of the burners.
Not heating up properly.	The air supply into the burners is blocked	Check and clean the burners
	Too little gas.	Replace the full cylinder.
	Regulator is obstructed.	Check that the gas hose is intact and not twisted.
The flame is uneven, completely yellow or smoking.	The burners do not get sufficient air.	Clean the burners according to instructions.
	There is food, salt or marinade stuck on the burner surface.	Clean the burners according to instructions.
The flame flares up often or the temperature is too high.	Too much grease and marinade on the food	Clean the burners according to instructions.
	The flame tamer or grease tray are too dirty.	Clean the flame tamer or the grease tray from excessive food or grease.
The flame does not stay on.	The wind is too strong.	Move the grill away from the wind.
	Low gas.	Replace the full cylinder.
Flames are visible outside the burners.	Obstruction in the burners.	Check and clean the burners.
	Strong wind.	Move the grill away from wind
The pressure regulator is buzzing or humming.	Hot outdoor temperature	No actions necessary.
	Full gas cylinder.	A passing situation.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modelnummer.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Warmteverbruik	18.4 kW					
Gascategorie	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Gastype	Butaan	Propaan	Butaan/Propaan of hun mengsels			Natuurlijk gas
Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consumptie	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m ³ /h
Injector maat (hoofdbrander)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Injector maat (zijbrander)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Land	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Identificatiecode						
Fabrikant	THE GRLLR COMPANY B.V.					
WAARSCHUWING	Alleen gebruik buitenshuis.					
	Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.					
	Waarschuwing: toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.					
	Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.					
	Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.					
	Sluit na gebruik de gastoevoer naar de gasfles af.					
Wijzig het apparaat niet.						

LET OP:

Als een onderdeel vervangen moet worden, neem dan contact op met onze klantenservice of uw distributeur.

Het gebruik van niet-goedgekeurde onderdelen kan een veiligheidsrisico bij het gebruik van de barbecue en een risico voor het milieu opleveren.

Lees de handleiding voordat u de grill gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

VERLICHTING: GEÏNTEGREERDE PIËZO-PUSHER

Het apparaat is uitsluitend geschikt voor Butaan/Propaan/LPG.

WANNEER u AARDGAS als gastoevoer gebruikt, vraag dan vooraf aan de plaatselijke vakman om de verlengpijp te installeren. De schroefdraad aan het uiteinde van de gasinlaatfitting moet rechtstreeks en stevig worden aangesloten op de verlengpijp voor de aardgasuitlaat. Controleer vóór gebruik zorgvuldig op lekken. Voor aardgasspecificaties verwijzen wij u naar de tabel met technische specificaties.

2. WAARSCHUWING INFORMATIE

- Lees de volgende instructies zorgvuldig door en zorg ervoor dat uw barbecue op de juiste manier wordt geïnstalleerd, gemonteerd en onderhouden. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig letsel en/of materiële schade.
- Alleen gebruik buitenshuis.
- Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.
- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af. En verwijder de regelaar van de gasfles.
- Wijzig het apparaat niet.
- Gebruik altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van bijzonder hete componenten.
- Laat kinderen het apparaat niet bedienen.
- Leun niet over het apparaat wanneer u het gebruikt.
- Apparaat Specificaties zijn te vinden op het typeplaatje op de achterkant van de deur van de wagen.
- Aan beide zijanten en achter de barbecue: de zijanten en achterkant van de barbecue moeten zich op 1 meter afstand bevinden van elk voorwerp dat de werking ervan zou kunnen belemmeren. Gebruik het apparaat niet naast muren, in een garage, camper, andere afgesloten ruimte of binnenshuis.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gevoelig oppervlak, omdat bij normaal gebruik vet en marinades in het apparaat kunnen morsen en spatten.
- Zorg ervoor dat het apparaat en de gasfles op een vlakke ondergrond staan.
- Schakel het apparaat nooit in terwijl het deksel gesloten is.
- Je barbecue gebruikt een gasfles van 11 of 15 kg.
- Laat de gasfles niet vallen en sla er niet tegen. Bewaar de gasfles niet op plaatsen waar de temperatuur hoog is, zou kunnen hoger zijn dan +50°C.
- ER MAG NIETS BOVEN DE BARBECUE ZIJN.
- De zijbrander kan alleen worden gebruikt met een pan met een platte bodem met een diameter tussen de 16 cm en 22 cm.
- Alleen een erkend gasinstallatieservicebedrijf mag de hoofdkranen, sproeiers en gaskranen van het toestel onderhouden en afstellen.
- Als u vragen heeft over de montage of bediening van het apparaat, neem dan contact op met uw LPG-dealer of distributeur.

Deze handleiding en garantie zijn vertaald uit het Engels naar verschillende andere talen. Vanwege de gespecialiseerde industrie kunnen er vertaalfouten optreden als gevolg van te letterlijke vertalingen. Wij dekken geen claims die voortvloeien uit een vertaalfout of een slechte interpretatie van de context. Bij het bedrijf GRLLR streven we er altijd naar om onze klanten en partners zo goed mogelijk te helpen. Geschillen zullen altijd verwijzen naar de Engelse of Nederlandse garanties/handleiding om contextuele vertaalfouten uit te sluiten.

3. GAS

3.1 AANSLUITEN VAN DE LPG-GASFLES OP HET APPARAAT

Het apparaat mag alleen worden gebruikt met butaan, propaan of een LPG-mengsel onder lage druk, en met een geschikte lagedrukregelaar en een flexibele slang. De slang moet stevig worden aangesloten, de regelaar en het apparaat met klemmen of schroeven. Voor de gasdruk van het toestel verwijzen wij u naar de technische specificaties.

Gebruik een geschikte regelaar gecertificeerd EN 16129: 2013, een geschikte slang gecertificeerd EN 16436-1. Neem contact op met uw LPG-leverancier voor meer informatie over regelaars en slangen geschikt voor gasflessen.

3.2 GASFLES VEILIGHEID

- Bewaar de gasfles altijd uit de buurt van mogelijke ontstekingen in een goed geventileerde ruimte.
- Rook niet tijdens het hanteren van de gasfles.
- Bewaar gasflessen nooit binnen.
- Bewaar uit de buurt van directe hitte in een goed geventileerde ruimte.
- Bewaar de gasfles altijd rechtop.
- Sluit de gasfleskraan als het apparaat niet in gebruik is.
- Stel de gasfles niet bloot aan overmatige hitte.
- Flessen mogen nooit bewaard worden bij temperaturen boven de 50°C. Bewaar
- gasflessen nooit in de buurt van vlammen, branders of andere warmtebronnen.

3.3 HET TYPE GASFLES DAT U MOET GEBRUIKEN

Er zijn veel verschillende maten gasflessen. De hier getoonde specificaties zijn het maximaal te gebruiken:

Maximale capaciteit: 11 kg

Maximale hoogte: 590mm

Maximale diameter (onder): 305mm

3.4 REGELAAR EN SLANG

- Deze artikelen worden niet bij de barbecue geleverd, maar zijn afzonderlijk verkrijgbaar bij uw erkende LPG-gas-dealer of -distributeur. Gebruik alleen regelaars en slangen die bedoeld zijn voor gebruik met LPG bij de aangegeven druk voor de druk en het soort gas gecorrigeerd (zie technische specificaties). De levensduur van een regelaar wordt geschat op 10 jaar. Het wordt aanbevolen om de regelaar 5 jaar na de productiedatum te vervangen.
- De slang moet worden vervangen wanneer dit door de nationale regelgeving wordt vereist. Het wordt aanbevolen om de slang 5 jaar na de productiedatum te vervangen.
- Het gebruik van een ongeschikte regelaar of slang is gevaarlijk. Zorg ervoor dat de producten die u heeft geschikt zijn voor gebruik.
- De buis moet voldoen aan de normen die gelden in het land van gebruik. De leiding moet minimaal 0,6 meter lang en maximaal 1,5 meter zijn. Een beschadigde regelaar of slang moet worden vervangen. Zorg ervoor dat de slang niet geblokkeerd of geknikt is of in contact komt met enig ander onderdeel van de barbecue dan het aansluitpunt.

4. VOOR GEBRUIK

4.1 LEKTEST --- DOE DIT VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT
Test NIET op gaslekken met open vuur. Indien u gas ruikt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af.

Vóór elk gebruik moet u controleren op gaslekken, zoals uitgelegd in de onderstaande procedure:

1. Meng één deel wasvloeistof met drie delen water om 60 tot 90 ml oplossing te maken.
2. Zorg ervoor dat de regelklep gesloten is.
3. Sluit de regelaar aan op de cilinder en de open/dicht-klep op de brander. Zorg ervoor dat de aansluitingen correct zijn gemaakt en open vervolgens de gas inlaatklep.
4. Verdeel de oplossing over de buis en breng deze aan met een borstel. Als er belletjes verschijnen, is er sprake van een lek dat gerepareerd moet worden voordat u de barbecue gebruikt.
5. Test opnieuw nadat het lek is gerepareerd.
6. Sluit de gas inlaatklep op de cilinder wanneer de test is voltooid.
7. Als er een lek wordt ontdekt dat niet kan worden gerepareerd, onderneem dan geen verdere actie, maar neem contact op met uw distributeur voor hulp.

4.2 MAATREGELEN DIE U MOET NEMEN VOORDAT U HET PRODUCT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT:

Bij het verbranden van het resterende vet produceert het apparaat onaangename rook. Dit is normaal, de rook zal verdwijnen zodra het vet verbrand is.

Na de lekttest moet het tijdens de opslag in de fabriek gebruikte vet van de grill worden verbrand voordat het kan worden gebruikt. Je kunt vet verbranden door de onderstaande instructies te volgen:

1. Open de kap en steek alle branders aan volgens de aansteek instructies.
2. Zet de brander op "MAX" en laat hem 5 minuten branden met de kap open.
3. Sluit de kap en houd de brander gedurende 10 minuten op "MAX".
4. Sluit de regelklep en schakel de brander uit.
5. Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
6. Maak de grillroosters schoon met een grill reinigingsborstel.
7. Vet de kookroosters in met bakolie.

4.3 MAATREGELEN DIE VÓÓR ELK GEBRUIK MOETEN WORDEN GENOMEN:

Om de grill veilig en correct te gebruiken, moet u vóór elk gebruik een aantal controles uitvoeren. Neem onderstaande checklist zorgvuldig door:

1. Controleer of de grill goed is geplaatst en of er zich geen brandbare materialen in de directe omgeving van de grill bevinden.
2. Controleer de gasleiding op scheuren of scheuren.
3. Controleer of de regelaar goed vastzit.
4. Controleer of de grillbodem, vetafscheider, vlambewaker en branders vrij zijn van vet en marinade. Door dit te doen, kunt u vetbranden voorkomen.
5. Controleer of de brander gaten niet afgedekt zijn door inzetstukken of strips.
6. Controleer of er borstelharen van de grill vastzitten aan de grill of roosters.

5. DE BARBECUE AANSTEKEN

5.1 INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN DE HOOFD-BRANDER

1. Open de grillkap.
2. Open de regelklep.
3. Draai de bedieningsknoppen met de klok mee naar de "UIT"-positie.
4. Druk op de bedieningsknop ⚡ en draai deze tegen de klok in naar de stand, hierdoor wordt de brander ontstoken.
5. Wanneer de eerste brander is aangestoken, steekt u de overige branders aan zoals in stap 4.
6. Pas het vlam vermogen aan door de knop naar de MAX/MIN-positie te draaien.
7. Als de brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop naar UIT en wacht u 5 minuten voordat u probeert de brander opnieuw aan te steken. Als u de brander niet kunt aansteken met de ontsteking piëzo, kunt u proberen de brander aan te steken met een lange lucifer of aansteker.
8. Om de barbecue uit te zetten, draait u de fleskraan of de regelschakelaar dicht als u klaar bent met het gebruik van de barbecue, en draait u vervolgens de bedieningsknoppen van het apparaat met de klok mee naar de "STOP ».
9. Als de zijbrander nog steeds in gebruik is, draait u eenvoudigweg de bedieningsknoppen met de klok mee naar de "UIT"-positie.

5.2 HET AANSTEKEN VAN DE BRANDERS MET EEN LUCIFER (MINIMALE LENGTE 90 MM) OF EEN LANGE AANSTEKER:

1. Open de grillkap.
2. Open de regelklep.
3. Steek een lange lucifer of aansteker aan.
4. Druk op de bedieningsknop en draai deze tegen de klok in naar de "MAX"-positie.
5. Plaats een lange lucifer of aansteker ongeveer 2,5 cm van de brander.
6. Wanneer de eerste brander is aangestoken, kunt u de overige branders achtereenvolgens aansteken door de bedieningsknop tegen de klok in te draaien.

Als de brander niet binnen vijf seconden ontsteekt, draai dan de bedieningsknop naar UIT en probeer het voor Zoek een oplossing in de probleemoplossing tabel. Of neem contact op met uw dealer of distributeur.

5.3 INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER:

1. Druk op de knop van de zijbrander en draai deze tegen de klok in naar de ⚡ positie waar deze staat zal oplichten de brander. Controleer of de brander is ontstoken. Herhaal anders dit proces.
2. Pas het vlam vermogen aan door de knop naar de MAX/MIN-positie te draaien.
3. Als de brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop naar UIT en wacht u 5 minuten voordat u probeert de brander opnieuw aan te steken. Als u de brander niet met de piëzo-ontsteker kunt aansteken, kunt u proberen de brander aan te steken met een lange lucifer of aansteker.
4. Om de zijbrander uit te zetten, sluit u de fles klep of de regelschakelaar als u klaar bent met het gebruik van de grill en draait u vervolgens de bedieningsknop met de klok mee naar de "OFF"-positie.

5. Als de hoofdbrander nog steeds in gebruik is, draait u de bedieningsknop eenvoudigweg met de klok mee naar de "OFF"-positie.

5.4 AANSTEEK INSTRUCTIES VOOR DE ACHTERBRANDER (G5S):

1. Druk op de knop van de achterste brander en draai deze tegen de klok in naar de positie ⚡ en druk op de pulse ontstekingsknop om de vlam te ontsteken. Draai vervolgens de bedieningsknop naar de positie MAX om de achterste brander aan te steken.
2. Pas het vlam vermogen aan door de knop naar de MAX/MIN-positie te draaien.
3. Als de brander niet ontsteekt, zet dan de bedieningsknop uit en wacht 5 minuten voordat u probeert de brander opnieuw aan te steken. Als u de brander niet met de piëzo-ontsteker kunt aansteken, kunt u proberen de brander aan te steken met een lange lucifer of aansteker.

5.5 CONTROLE VAN DE VLAM

Controleer altijd de vlam wanneer u de grill aansteekt. De branders zijn in de fabriek geoptimaliseerd, maar de kleine gaatjes die daar aanwezig zijn trekken insecten aan die zich nestelen en een web op de branders vormen. Wanneer de branders goed branden, is soms alleen de punt van de vlam geel en verandert de kleur van de vlam van lichtblauw naar donkerblauw van boven naar beneden.

6. ONDERHOUD

6.1 VOORKOM ROEST

Roest is een chemisch proces waarbij ijzer oxideert en van het metaal begint af te schilferen. Dit komt doordat water het metaal binnendringt of na verloop van tijd vaak in contact komt met het metaal. Omdat dit een stalen buitenunit is, is af en toe wat oppervlakte roest te verwachten. Door uw grill afgedekt, schoon en droog te houden, kunt u veel roest voorkomen. Hier zijn een paar tips:

1. Zorg ervoor dat de kook oppervlakken (inclusief de vlam temper) na het koken schoon en droog blijven, vooral na het koken met marinades. Het kookoppervlak moet na gebruik met olie worden ingewreven.
2. Laat de grill niet buiten in de regen staan.
3. Berg de grill niet op als deze nat is. Droog eerst goed af.
4. In de zomer of winter dient u regelmatig het deksel te verwijderen, zodat de grill kan luchten en eventuele condensatie kan worden geëlimineerd.
5. Lichte oppervlakteroest kan eenvoudig worden verwijderd met een doek die is bevochtigd met witte azijn of met een in de handel verkrijgbare roestverwijderaar. Droog het getroffen gebied af en breng een laagje roest remmende vloeistof aan, verkrijgbaar bij de meeste auto winkels.
6. Afgebroken emaille kan worden behandeld met bijwerk verf om het blanke metalen oppervlak te bedekken.

6.2 ONDERHOUD VAN POEDERGECOAT STAAL

Frequentie: Reinig elke 3-6 maanden, vaker bij blootstelling aan zout, vocht of vervuiling.

Methode:

- Gebruik een zachte doek of spons met warm water en mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende middelen (staalwol, schuurspons).
- Spoel met schoon water en droog met een zachte doek om

vlekken te voorkomen.

- Dry with a soft cloth to prevent water spots or streaks.

2. Vermijd Aggressieve Middelen

- Geen oplosmiddelen, sterke zuren of basen (zoals ammoniak).
- Gebruik alleen pH-neutrale of licht alkalische reinigers.

3. Bescherm tegen Krassen

- Wees voorzichtig bij hanteren of opbergen.
- Werk krassen direct bij met passende verf of coating om roest te voorkomen.

4. Bescherm tegen Weersinvloeden

- gebruik siliconen- of autowas of transparante beschermerspray voor poedercoating.
- Vormt een waterafstotende laag tegen roest.
- Herhaal elke 6-12 maanden.

5. Regelmatige Inspectie

- Controleer op barsten, afbladderen of beschadiging.
- Herstel direct om roestvorming te vermijden.

6. Smeer Bewegende Onderdelen (indien van toepassing)

- Gebruik siliconenspray op scharnieren of gewrichten om soepelheid en corrosiebescherming te behouden.

7. Goede Afwatering & Ventilatie

- Voorkom waterophoping: plaats of ontwerp items met lichte helling.
- Zorg voor luchtcirculatie zodat vocht snel droogt.

8. Extra Bescherming

Siliconenspray of autowas kan water afstoten en glans toevoegen.

6.3 VOORKOMEN VAN ROEST OP ROESTVAST STAAL

1. Regelmatig Reinigen

Frequentie: elke 3-6 maanden, vaker bij zware omstandigheden.

- Verwijder vuil, zout en vet met warm water en mild schoonmaakmiddel.
- Spoel goed af en droog met microvezeldoek.
- Vermijd langdurig contact met zout water of chloorhoudende middelen.

2. Bescherm het Oppervlak

Gebruik RVS-polish, was of transparante bescherm laag tegen vocht en vervuiling.

Voor extra corrosiebestendigheid: gebruik passiveringsmiddel om ijzerresten te verwijderen en de chroomlaag te versterken.

6.4 SCHOONMAAK

Was geen enkel onderdeel van de grill in de vaatwasser!

6.5 SCHOONMAKEN KOOKROOSTERS

Gebruik geen staalborstel die bedoeld is om te lassen om de grill schoon te maken, aangezien deze de grill oppervlakken kan beschadigen. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door een staalborstel.

Als er voedsel of marinade vastzit op de grill of het rooster, volg dan deze stappen:

1. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is.
2. Verwijder voedsel en vet van oppervlakken gebruiken, voor bijvoorbeeld papieren handdoeken.

3. Steek de grill aan zoals aangegeven en zet de branders op "MAX."
4. Sluit de kap en laat de grill 5 tot 10 minuten opwarmen.
5. Schakel de grill uit en open de capuchon, riem de grill is koud gedurende 10 minuten naar beneden.
6. Veeg aangebrand voedsel en vuil weg met een reinigingsborstel bedoeld voor grills.
7. Vet de gereinigde roosters in met bakolie, bijvoorbeeld met absorberend papier of een keuken borstel.

6.6 SCHOONMAKEN VETAFSCHEIDER EN BEKER

U kunt het schoonmaken makkelijker maken door aluminiumfolie op de vetafscheider te leggen om eventuele resten op te vangen. Bij het schoonmaken van de bak verwijder je eenvoudig de vuile folie. Een vervuilde vetafscheider is de meest voorkomende oorzaak van vetbranden. Als u stukjes voedsel of marinade op de vetopvangbak of -beker ziet, moet u de bak of beker onmiddellijk schoonmaken volgens de onderstaande instructies. De vetafscheider mag geen vet bevatten.

1. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is.
2. Verwijder de vetopvangbak of -beker van de grill.
3. Schraap het losse voedsel en vet weg met de schraper, de grill, reinigingsborstel of de plastic spatel.
4. Maak de vetafscheider of -beker schoon met een mild afwasmiddel.
5. Droog het vet dienblad of kopje en plaats het terug op de grill.

6.7 SCHOONMAKEN BRANDERS

De grill branders vormen het belangrijkste onderdeel van de grill-functie en verwarming. Daarom moet u regelmatig controleren of ze schoon en in goede staat zijn. U dient de branders minimaal tweemaal per jaar te verwijderen en te controleren, vooral als de grill lange tijd is opgeslagen. De kleine gaatjes in de branders trekken insecten en spinnen aan die nesten kunnen bouwen. Dergelijke obstakels zorgen ervoor dat de vlam ongelijkmatig en onzuiver brandt. De vlam kan buiten de gasleiding ontbranden en ernstige schade aan de grill veroorzaken.

Reinig de branders volgens onderstaande instructies:

1. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is.
2. Verwijder de grillroosters en warmteverdeelpaten.
3. Verwijder de brander uit de vuurhaard door de bevestigingsschroef los te draaien. De Schroef bevindt zich normaal gesproken aan de achterkant van de branders.
4. Bij sommige grill modellen vereist het verwijderen van de branders ook het verwijderen van de achterplaten van de grill, de grill.
5. Sommige modellen kunnen zelfs worden gereinigd als de branders op hun plaats zitten. Meest belangrijk een deel ervan is dat je toegang hebt tot alle kleine gas gaten.
6. Gebruik de koperen grill reinigingsborstel om de brander oppervlakken schoon te maken.
7. Zorg ervoor dat de brander gaten open en schoon zijn. Hiervoor kunt u een dunne draad gebruiken.
8. Als de brander beschadigd of ernstig gecorrodeerd is, dient u deze onmiddellijk te vervangen.
9. Controleer tegelijkertijd of het ventiel mondstuk schoon en intact is.
10. Plaats de gereinigde branders terug op de grill.

6.8 SCHOONMAKEN VLAMTEMMERS

Vlam temmers verdelen de warmte gelijkmatig over het kookoppervlak. Het oppervlak van de vlam temmers verzamelt ook

voedselresten en marinade. Vuile vlam temmers verminderen de grill efficiëntie. Reinig de vlam temmers volgens onderstaande instructies:

1. Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is.
2. Verwijder de vlamdovers van de grill.
3. Schraap voedsel van het oppervlak van de tamer met behulp van de schraper met een reinigingsborstel of een plastic spatel.
4. Veeg ten slotte het vuil weg met een koperen reinigingsborstel bedoeld voor grills.
5. Indien gewenst kunt u de vlam temmers ook in een gootsteen met mild afwasmiddel afwassen.
6. Droog de vlam temmers en plaats ze terug op de grill.

6.9 SCHOONMAKEN ANDERE GRILL COMPONENTEN

Chloride en zout kunnen ervoor zorgen dat de grill gaat roesten. Als de grill in de directe omgeving van zeewater of een zwembad wordt gebruikt, moet de grill na elk gebruik worden gereinigd.

Naast de hierboven genoemde onderdelen heeft de grill nog vele andere stalen onderdelen die regelmatig schoongemaakt moeten worden. U kunt de onderstaande algemene instructies volgen om deze onderdelen te reinigen:

1. Maak de stalen delen van de grill schoon met grill reinigingsvloeistof, roestvrijstalen reinigingsvloeistof of mild afwasmiddel en een doek.
2. Vergeet niet om de gereinigde onderdelen grondig te drogen.
3. Gebruik geen schoonmaakmiddelen om bedieningspanelen en oppervlakken met waarschuwingslabels schoon te maken, omdat hierdoor de tekst of andere labels kunnen verdwijnen.
4. Maak alle buiten oppervlakken van de grill minstens drie keer per jaar schoon, zodat er geen vlekken aan de oppervlakken blijven kleven.
5. Test een nieuw wasmiddel altijd op geschiktheid op een onzichtbare plek.

6.10 OPSLAG

Raadpleeg deze instructies als u de grill voor langere tijd niet meer gebruikt of als u de grill bijvoorbeeld voor de winter wilt opbergen. Een juiste opslag verlengt de levensduur van de barbecue en zorgt ervoor dat deze vele jaren operationeel blijft. Volg de onderstaande instructies wanneer u de grill opbergt:

1. Maak de grill volledig schoon volgens de instructies in de handleiding.
2. Zet de grill aan en laat deze gedurende 15 minuten opwarmen, zodat alle stalen onderdelen drogen.
3. Laat de grill afkoelen.
4. Zorg ervoor dat alle grillroosters ingevet zijn.
5. Als u de grill buiten opbergt, verwijdert u de branders, roosters, het warmhoudrek en de warmteverdeelpaten van de grill. Deze onderdelen moeten op een droge en warme plaats worden bewaard. Het wordt ook aanbevolen om deze onderdelen in krantenpapier of iets dergelijks te wikkelen, zodat er geen krasen op de oppervlakken komen.
6. Verwijder de lagedrukregelaar van de gasfles.
7. Bewaar de gasfles altijd buiten en zorg ervoor dat deze niet wordt blootgesteld aan hitte of zonlicht.
8. Als de grill buiten wordt opgeslagen, is het raadzaam een hoes van hoge kwaliteit aan te schaffen die hem volledig afdekt. Zorg ervoor dat de lucht zelfs onder het deksel kan circuleren.

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Bij alle grills kunnen storingen optreden. Deze storingen zijn over het algemeen gemakkelijk te repareren. Als u in de onderstaande tabel geen oplossing voor uw probleem kunt vinden, neem dan contact op met de detailhandelaar of distributeur.

Geen gasstroom	De regelklep is gesloten	Open de regelklep
	De regelaar is niet correct op de gasfles aangesloten	Verwijder de regelaar en sluit deze opnieuw aan
	Regelaar en slang zijn defect	Vervang de nieuwe regelaar en slang
Door de geïntegreerde piëzo-duwer kan de brander niet ontsteken	Bougiekabels zitten los of verkeerd geïnstalleerd. (Voor zijbrander)	Controleer de aansluitingen en installeer de kabels opnieuw.
	Defecte klep montage.	Pas de ontsteker aan de brander aan
De brander gaat niet aan met een lucifer of aansteker	De brander gaten zijn verstopt.	Reinig de branders volgens de instructies.
	De branders zijn niet goed bevestigd aan de kleppen.	Controleer de installatie en staat van de branders.
Verwarmt niet goed.	De luchttoevoer naar de branders is geblokkeerd.	Controleer en reinig de branders.
	Te weinig gas.	Vervang de volle cilinder.
	De regelaar is verstopt.	Controleer of de gasleiding intact is en niet gedraaid is.
De vlam is ongelijkmatig, volledig geel of rookt.	De branders krijgen niet genoeg lucht.	Reinig de branders volgens de instructies.
	Er is voedsel, zout of marinade vast op het oppervlak van de brander.	Reinig de branders volgens de instructies.
De vlam ontsteekt vaak of de temperatuur is te hoog.	Te veel vet en marinade op eten.	Veeg overtollig vet weg.
	De vlambewaker of vetafscheider is te vuil.	Verwijder overtollig voedsel of vet uit de vlammen temmer of vetafscheider.
De vlam blijft niet branden.	De wind is te sterk.	Houd de grill uit de wind.
	Laag gasverbruik.	Vervang de volle cilinder.
Vlammen zijn zichtbaar buiten de branders.	Verstopping in branders.	Controleer en reinig de branders.
	Harde wind.	Houd de grill uit de wind
De drukregelaar zoemt of zoemt.	Warme buitentemperatuur.	Geen actie nodig.
	Volle gasfles.	Een tijdelijke situatie.

1. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell Nr.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Heizleistung	18.4 kW					
Gas Kategorie	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Gas Typ	Butan	Propan	Butan/Propan oder deren Mischungen			Erdgas
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Verbrauch	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Injektorgroße (Hauptbrenner)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Injektorgroße (Seitenbrenner)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Land	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Identifikation- scode						
Hersteller	THE GRLLR COMPANY B.V.					
WARNUNG	Nur für den Außenbereich.					
	Lesen Sie die Anweisungen vor der Verwendung des Geräts.					
	Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.					
	Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.					
	Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.					
	Schalten Sie die Gaszufuhr nach Gebrauch am Gaszylinder aus.					
Ändern Sie das Gerät nicht.						

NOTE:

Wenn ein Teil ausgetauscht werden muss, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundenservice oder Ihrem Vertriebspartner in Verbindung. Die Verwendung von nicht genehmigten Teilen kann beim Gebrauch des Grills ein Sicherheitsrisiko und eine Umweltgefährdung darstellen. Lesen Sie vor der Verwendung des Grills die Anleitung und bewahren Sie sie für zukünftige Verwendungen auf.

ZÜNDUNG: INTEGRIERTE DRUCKDREH-PIEZO-ZÜNDUNG

Das Gerät ist nur für Butan/Propan/LPG geeignet.

WENN Sie Erdgas als Gasversorgung verwenden, lassen Sie bitte den örtlichen Fachmann im Voraus eine Verlängerungsleitung installieren. Das Gewinde am Ende des Gasanschlussstücks sollte direkt und fest mit der Verlängerungsleitung für Erdgasauslässe verbunden sein. Überprüfen Sie vor der Verwendung sorgfältig auf Undichtigkeiten. Für Erdgas-Spezifikationen siehe die technische Spezifikationstabelle.

2. WARNHINWEISE

- Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Grill richtig installiert, montiert und gewartet wird. Das Nichtbefolgen dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Nur für den Außenbereich.
- Lesen Sie die Anweisungen vor der Verwendung des Geräts.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Schalten Sie die Gaszufuhr nach Gebrauch am Gaszylinder aus. Entfernen Sie den Regler vom Gaszylinder.
- Ändern Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie besonders heiße Komponenten handhaben.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen.
- Lehnen Sie sich während des Gebrauchs nicht über das Gerät.
- Die Gerätespezifikationen finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite der Wagenklappe.
- Beide Seiten und die Rückseite des Grills: Die Seiten und die Rückseite des Grills sollten 1 Meter von Gegenständen entfernt sein, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden, in einer Garage, einem Wohnmobil oder einem anderen geschlossenen Raum oder drinnen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer empfindlichen Oberfläche, da Fett und Marinaden während des normalen Gebrauchs verschüttet und auf das Gerät spritzen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und der Gaszylinder auf einer ebenen Fläche stehen.
- Zünden Sie das Gerät niemals mit geschlossenem Deckel an.
- Ihr Grill verwendet eine 11- oder 15-kg-Gasflasche.
- Lassen Sie die Gasflasche nicht fallen und schlagen Sie nicht darauf. Lagern Sie die Gasflasche nicht an Orten, an denen die Temperatur über +50°C steigen kann.
- **ES DARF NICHTS ÜBER DEM GRILL SEIN.**
- Der Seitenbrenner kann nur mit einer flachen Pfanne mit einem Durchmesser zwischen 16 cm und 22 cm verwendet werden.
- Nur ein Serviceunternehmen mit Gasinstallationsberechtigung darf die Hauptventile, Düsen und Gasventile des Geräts warten und einstellen.
- Bei Fragen zur Montage oder Bedienung des Geräts wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder LPG-Vertreiber.

Diese Anleitung und Garantie wurden aus dem Englischen in mehrere andere Sprachen übersetzt. Aufgrund der spezialisierten Branche können Übersetzungsfehler auftreten, die sich aus wörtlichen Übersetzungen ergeben. Wir übernehmen keine Ansprüche, die sich aus einer fehlerhaften Übersetzung oder einer schlechten Interpretation des Kontexts ergeben. Bei Unstimmigkeiten wird immer auf die englischen oder niederländischen Garantien/Anleitungen Bezug genommen, um kontextbezogene Übersetzungsfehler auszuschließen.

3. GAS

3.1 ANSCHLUSS DES LPG-GASZYLINDERS AM GERÄT

Das Gerät darf nur mit Butan, Propan oder einer Niederdruck-LPG-Mischung verwendet werden und erfordert einen geeigneten Niederdruckregler sowie einen flexiblen Schlauch. Der Schlauch muss mit Schlauchklemmen oder Schrauben sicher mit dem Regler und dem Gerät verbunden sein. Bitte beachten Sie die technischen Spezifikationen für den Gasdruck des Geräts.

Verwenden Sie einen geeigneten Regler nach EN 16129: 2013, einen geeigneten Schlauch nach EN 16436-1. Kontaktieren Sie Ihren LPG-Lieferanten für weitere Informationen zu geeigneten Reglern und Schläuchen für Gasflaschen.

3.2 SICHERHEIT BEI GASFLASCHEN

- Halten Sie die Gasflasche immer fern von möglichen Zündquellen an einem gut belüfteten Ort.
- Rauchen Sie nicht während des Umgangs mit der Gasflasche.
- Lagern Sie Gasflaschen niemals drinnen.
- Lagern Sie sie fern von direkter Hitze an einem gut belüfteten Ort.
- Halten Sie die Gasflasche immer aufrecht.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Setzen Sie die Gasflasche nicht übermäßiger Hitze aus.
- Gasflaschen sollten niemals bei Temperaturen über 50°C gelagert werden. Lagern Sie Gasflaschen niemals in der Nähe von Flammen, Brennern oder anderen Wärmequellen.

3.3 ART DER ZU VERWENDETEN GASFLASCHE

Es gibt viele verschiedene Größen von Gasflaschen. Die hier angegebenen Spezifikationen sind das Maximum, das verwendet werden sollte:

Maximale Kapazität: 11 kg

Maximale Höhe: 590 mm

Maximaler Durchmesser (unten): 305 mm

3.4 REGULATOR & SCHLAUCH

- Diese Artikel sind nicht im Lieferumfang des Grills enthalten, können jedoch separat bei Ihrem Händler oder einem autorisierten LPG-Gasvertrieb erworben werden. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für den Einsatz mit LPG bei den angegebenen Drücken und Gasarten vorgesehen sind (siehe technische Spezifikation). Die Lebensdauer eines Reglers wird auf etwa 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler 5 Jahre nach seinem Herstellungsdatum zu wechseln.
- Der Schlauch sollte entsprechend den nationalen Vorschriften gewechselt werden. Es wird empfohlen, den Schlauch 5 Jahre nach seinem Herstellungsdatum zu wechseln.
- Die Verwendung eines ungeeigneten Reglers oder Schlauchs ist gefährlich. Stellen Sie sicher, dass die Produkte, die Sie verwenden, für den vorgesehenen Zweck geeignet sind.
- Der Schlauch muss den gültigen Normen im Land der Verwendung entsprechen. Der Schlauch muss mindestens 0,6 Meter lang und maximal 1,5 Meter lang sein. Ein beschädigter Regler oder Schlauch muss ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt ist oder mit einem Teil des Grills in Berührung kommt, außer am Verbindungspunkt.

4. VOR GEBRAUCH

4.1 LECKAGETEST --- FÜHREN SIE DIES VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUS.

FÜHREN SIE KEINEN Gasleck-Test mit offener Flamme durch. Wenn Sie Gas riechen, schalten Sie sofort die Gaszufuhr aus. Vor jeder Verwendung müssen Sie auf Gaslecks überprüfen, wie im folgenden Verfahren erklärt:

- Mischen Sie ein Teil Spülmittel mit drei Teilen Wasser, um 60 bis 90 ml Lösung herzustellen.
- Stellen Sie sicher, dass das Regelventil geschlossen ist.
- Schließen Sie den Regler an die Gasflasche und das Ein-/Ausschaltventil an den Brenner an. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen korrekt hergestellt sind, und öffnen Sie dann das Gas-Einlassventil.
- Verteilen Sie die Lösung über den Schlauch und tragen Sie sie mit einem Pinsel auf. Wenn Blasen auftreten, gibt es ein Leck, das vor der Verwendung des Grills repariert werden muss.
- Testen Sie erneut, sobald das Leck repariert wurde.
- Schließen Sie nach Abschluss des Tests das Gas-Einlassventil an der Gasflasche.
- Wenn ein Leck festgestellt wird, das nicht repariert werden kann, versuchen Sie keine anderen Maßnahmen, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler um Unterstützung.

4.2 MASSNAHMEN VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES PRODUKTS:

Beim Abbrennen des verbleibenden Fetts erzeugt das Gerät Rauch, der unangenehm riechen kann. Dies ist normal, der Rauch wird verschwinden, sobald das Fett verbrannt ist.

Nach dem Leckagetest muss das während der werksseitigen Lagerung verwendete Fett vom Grill abgebrannt werden, bevor er verwendet werden kann. Sie können das Fett gemäß den folgenden Anweisungen abbrennen:

- Öffnen Sie die Haube und zünden Sie alle Brenner gemäß den Anweisungen zum Anzünden an.
- Stellen Sie den Brenner auf "MAX" und lassen Sie ihn 5 Minuten bei geöffneter Haube brennen.
- Schließen Sie die Haube und halten Sie den Brenner weitere 10 Minuten auf "MAX".
- Schließen Sie das Regelventil und schalten Sie den Brenner aus.
- Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillroste mit einer Grillreinigungsbürste.
- Fetten Sie die Grillroste mit Speiseöl ein.

4.3 MASSNAHMEN VOR JEDER VERWENDUNG:

Um den Grill sicher und ordnungsgemäß zu betreiben, müssen Sie vor jeder Verwendung einige Überprüfungen durchführen. Gehen Sie sorgfältig die folgende Checkliste durch:

- Überprüfen Sie, ob der Grill korrekt aufgestellt ist und sich in unmittelbarer Nähe keine brennbaren Materialien befinden.
- Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch nicht gerissen oder eingeklemmt ist.
- Überprüfen Sie, ob der Regler fest angezogen ist.
- Überprüfen Sie, ob der Boden des Grills, die Fettschale, der Flammenverteiler und die Brenner frei von Fett und Marinade sind. Auf diese Weise können Sie Fettbrände verhindern.
- Überprüfen Sie, ob die Brennerlöcher nicht durch Einsätze oder Weben abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie, ob keine Borsten von Grillbürsten am Grill oder den Rosten haften.

5. DEN GRILL ANZÜNDEN

5.1 ANZÜNDEANLEITUNG FÜR DEN HAUPTBRENNER

- Öffnen Sie die Haube.
- Schalten Sie das Regelventil ein.
- Drehen Sie die Steuerknöpfe im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.
- Drücken Sie den Steuerknopf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die ⚡ Position, um den Brenner zu entzünden.
- Nachdem der erste Brenner entzündet wurde, entzünden Sie die verbleibenden Brenner wie in Schritt 4.
- Passen Sie die Flammenkraft an, indem Sie den Knopf auf die MAX/MIN-Position drehen.
- Wenn der Brenner nicht leuchtet, drehen Sie den Steuerknopf auf „AUS“ und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu entzünden. Wenn es Ihnen nicht gelingt, den Brenner mit dem Piezo-Zünder zu entzünden, können Sie versuchen, den Brenner mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug zu entzünden.
- Um den Grill auszuschalten, schließen Sie das Ventil an der Gasflasche oder den Schalter am Regler, wenn Sie den Grill nicht mehr verwenden, und drehen Sie die Steuerknöpfe des Geräts im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.
- Wenn der Seitenbrenner noch in Betrieb ist, drehen Sie die Steuerknöpfe einfach im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.

5.2 ENTZÜNDEN DER BRENNER MIT EINEM STREICHHOLZ (MINDESTENS 90 MM LÄNGE) ODER EINEM LANGEN FEUERZEUG:

- Öffnen Sie die Haube des Grills.
- Schalten Sie das Regelventil ein.
- Zünden Sie ein langes Streichholz oder Feuerzeug an.
- Drücken Sie den Steuerknopf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „MAX“.
- Platzieren Sie das lange Streichholz oder Feuerzeug etwa einen Zentimeter vom Brenner entfernt.
- Wenn der erste Brenner entzündet wurde, können Sie die verbleibenden Brenner der Reihe nach entzünden, indem Sie den Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden leuchtet, drehen Sie den Steuerknopf auf AUS und versuchen Sie, eine Lösung in der Problembehandlungstabelle zu finden. Oder wenden Sie sich an Ihren Händler oder Vertreiber.

5.3 ANZÜNDEANLEITUNG FÜR DEN SEITENBRENNER:

- Drücken Sie den Knopf des Seitenbrenners nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die ⚡ Position. Dadurch wird der Brenner entzündet. Beachten Sie, ob der Brenner leuchtet. Wenn nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
- Passen Sie die Flammenkraft an, indem Sie den Knopf auf die MAX/MIN-Position drehen.
- Wenn der Brenner nicht leuchtet, drehen Sie den Steuerknopf auf „AUS“ und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu entzünden. Wenn es Ihnen nicht gelingt, den Brenner mit dem Piezo-Zünder zu entzünden, können Sie versuchen, den Brenner mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug zu entzünden.
- Um den Seitenbrenner auszuschalten, schließen Sie das Ventil an der Gasflasche oder den Schalter am Regler, wenn Sie den Grill nicht mehr verwenden, und drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.

- Wenn der Hauptbrenner noch in Betrieb ist, drehen Sie den Steuerknopf einfach im Uhrzeigersinn in die Position „AUS“.

5.4 ANZÜNDEANLEITUNG FÜR DEN RÜCKSEITIGEN BRENNER (G5S):

- Drücken Sie den Knopf des hinteren Brenners nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position. Drücken Sie dann die Pulszündtaste, um die Flamme zu entzünden, und drehen Sie den Steuerknopf auf die MAX-Position, um den hinteren Brenner zu entzünden.
- Passen Sie die Flammenkraft an, indem Sie den Knopf auf die MAX/MIN-Position drehen.
- Wenn der Brenner nicht leuchtet, drehen Sie den Steuerknopf auf AUS und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu entzünden. Wenn es Ihnen nicht gelingt, den Brenner mit dem Piezo-Zünder zu entzünden, können Sie versuchen, den Brenner mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug zu entzünden.

5.5 ÜBERPRÜFUNG DER FLAMME:

Überprüfen Sie immer die Flamme beim Einschalten des Grills. Die Brenner wurden im Werk optimiert, aber die kleinen Löcher ziehen Insekten an, die sich dort niederlassen und Netze auf den Brennern bilden können. Wenn die Brenner ordnungsgemäß brennen, ist nur die Spitze der Flamme gelegentlich gelb, und die Farbe der Flamme ändert sich von oben nach unten von hellblau zu dunkelblau.

6. WARTUNG

6.1 ROST VERHINDERN

Rost ist ein chemischer Prozess, bei dem Eisen oxidiert und das Metall abblättert. Dies wird durch Wasser verursacht, das in das Metall eindringt oder im Laufe der Zeit häufig mit dem Metall in Kontakt kommt. Als im Freien verwendete Stahlgeräte kann gelegentlicher Oberflächenrost erwartet werden. Das Grillgerät sollte trocken, sauber und abgedeckt gehalten werden, um Rost zu verhindern. Hier sind einige Tipps:

- Stellen Sie sicher, dass die Kochflächen (einschließlich Flammenverteiler) nach dem Kochen sauber und trocken gehalten werden, insbesondere nach dem Kochen mit Marinaden. Die Kochfläche sollte nach Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie den Grill nicht im Regen stehen.
- Lagern Sie den Grill nicht, wenn er nass ist. Trocknen Sie ihn erst gründlich.
- Entfernen Sie während des Sommers und Winters regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill belüftet wird und sich kondensierte Feuchtigkeit abbauen kann.
- Leichter Oberflächenrost kann leicht mit einem in Weißweinesig getränkten Tuch oder einem handelsüblichen Rostentferner entfernt werden. Trocknen Sie die betroffene Stelle und tragen Sie eine Schicht rostverhindernde Flüssigkeit auf, die in den meisten Autozubehörläden erhältlich ist.
- Abgeplatzter Emaille kann mit Retuschierfarbe behandelt werden, um die blanken Metalloberflächen abzudecken.

6.2 PFLEGE VON PULVERBESCHICHTETEM STAHL

Häufigkeit: Alle 3–6 Monate reinigen, öfter bei Küstenluft oder starker Verschmutzung.

Methode:

- Mit weichem Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel säubern.
- Keine scheuernden Werkzeuge (Stahlwolle, Scheuerschwämme).
- Mit klarem Wasser nachspülen und weich abtrocknen, um Flecken zu vermeiden.

2. Keine aggressiven Chemikalien

- Keine Lösungsmittel, starken Laugen (z. B. Ammoniak) oder Säuren verwenden.
- Nur pH-neutrale oder leicht alkalische Reiniger nutzen.

3. Kratzschutz

- Beim Umgang und Lagern vorsichtig sein.
- Kratzer sofort mit passender Farbe oder Beschichtung ausbessern, um Rost zu verhindern.

4. Witterungsschutz

- Silikon- oder Autowachs bzw. transparente Schutzversiegelung für Pulverbeschichtungen verwenden.
- Bildet wasserabweisende Schicht gegen Rost.
- Alle 6–12 Monate erneuern.

5. Regelmäßig prüfen

- Auf Abplatzungen, Risse oder Beschädigungen kontrollieren.
- Schäden sofort beheben.

6. Bewegliche Teile schmieren (falls vorhanden)

- Scharniere oder Gelenke mit Silikonspray schmieren, um Korrosion zu verhindern.

7. Entwässerung & Belüftung sicherstellen

- Wasseransammlungen vermeiden: Möbel leicht schräg stellen.
- Für gute Luftzirkulation sorgen, damit Feuchtigkeit abtrocknen kann.

8. Zusätzlicher Schutz

Silikonspray oder Autowachs wirkt wasserabweisend und verleiht Glanz.

6.3 ROSTVERMEIDUNG BEI EDELSTAHL

1. Regelmäßige Reinigung

Alle 3–6 Monate reinigen, häufiger bei harschen Bedingungen.

- Schmutz, Salz, Fett etc. mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel entfernen.
- Gründlich abspülen und mit Mikrofasertuch trocknen.
- Langanhaltenden Kontakt mit Salzwasser oder chlorhaltigen Mitteln vermeiden.

2. Oberflächenschutz

Mit Edelstahlpolitur, Wachs oder transparenter Schutzschicht versiegeln.

Für höhere Korrosionsbeständigkeit Passivierungsmittel verwenden entfernt Eisenrückstände und stärkt die Chromoxidschicht.

6.4 REINIGUNG

Nicht in der Spülmaschine waschen!

6.5 REINIGUNG DER GRILLROST

Verwenden Sie keine für Schweißarbeiten vorgesehene Draht-

bürste, da dies die Oberflächen des Grills beschädigen kann. Die Garantie deckt keine durch eine Drahtbürste verursachten Schäden.

Wenn Lebensmittel oder Marinade am Grillrost haften, gehen Sie wie folgt vor:

1. Überprüfen Sie, ob der Grill ausgeschaltet ist.
2. Entfernen Sie Lebensmittel- und Fettreste von den Oberflächen, z. B. mit Papiertüchern.
3. Zünden Sie den Grill gemäß den Anweisungen an und stellen Sie die Brenner auf „MAX“.
4. Schließen Sie die Haube und lassen Sie den Grill 5–10 Minuten aufheizen.
5. Schalten Sie den Grill aus, öffnen Sie die Haube und lassen Sie den Grill 10 Minuten abkühlen.
6. Bürsten Sie verbrannte Lebensmittel und Schmutz mit einer für Grills vorgesehenen Reinigungsbürste ab.
7. Fetten Sie die gereinigten Grillroste mit Speiseöl ein, z. B. mit Papiertüchern oder einem Kochpinsel.

6.6 REINIGUNG DER FETTSCHALE UND DES BECHERS

Sie können die Reinigung erleichtern, indem Sie oben auf die Fettauffangschale Folie legen, um überschüssige Lebensmittel und Fett aufzufangen. Bei der Reinigung der Schale müssen Sie nur die verschmutzte Folie entfernen. Eine verschmutzte Fettauffangschale ist die häufigste Ursache für Fettbrände. Wenn Sie Essensreste oder Marinade auf der Fettauffangschale oder im Becher sehen, müssen Sie die Schale oder den Becher sofort reinigen, indem Sie die folgenden Anweisungen befolgen. Die Fettauffangschale darf kein Fett enthalten.

1. Überprüfen Sie, ob der Grill ausgeschaltet ist.
2. Nehmen Sie die Fettauffangschale oder den Becher aus dem Grill.
3. Kratzen Sie lose Essensreste und Fett mit dem Schaber, der Grillreinigungsbürste oder einem Kunststoffspatel ab.
4. Reinigen Sie die Fettauffangschale oder den Becher mit mildem Geschirrspülmittel.
5. Trocknen Sie die Fettauffangschale oder den Becher und setzen Sie sie wieder in den Grill ein.

6.7 BRENNER REINIGEN

Die Brenner des Grills sind der wichtigste Teil der Funktionalität und Heizung des Grills. Deshalb müssen Sie ihre Sauberkeit und ihren Zustand regelmäßig überprüfen. Sie sollten die Brenner mindestens zweimal im Jahr entfernen und überprüfen, insbesondere wenn der Grill längere Zeit gelagert wurde. Die kleinen Löcher in den Brennern ziehen Insekten und Spinnen an, die Nester bauen können. Solche Verstopfungen führen dazu, dass die Flamme ungleichmäßig und unrein brennt. Verstopfungen können dazu führen, dass die Flamme außerhalb des Gasrohrs hochschlägt, was den Grill erheblich beschädigen kann.

Reinigen Sie die Brenner gemäß den folgenden Anweisungen:

1. Überprüfen Sie, ob der Grill ausgeschaltet ist.
2. Entfernen Sie die Grillroste und die Hitzeverteilerplatten.
3. Lösen Sie die Brenner aus der Feuerbox, indem Sie die Montageschraube lösen. Die Schraube befindet sich normalerweise am hinteren Ende der Brenner.
4. Bei einigen Grillmodellen erfordert das Entfernen der Brenner auch das Entfernen der Rückplatten des Grills.
5. Einige Modelle können auch gereinigt werden, wenn sich die Brenner an ihrem Platz befinden. Das Wichtigste ist der Zugang zu allen kleinen Gaslöchern.
6. Verwenden Sie die für Grills vorgesehene Messingbürste, um die Oberflächen der Brenner zu reinigen.

7. Stellen Sie sicher, dass die Brennerlöcher offen und sauber sind. Sie können dazu einen dünnen Draht verwenden.
8. Wenn der Brenner beschädigt oder stark korrodiert ist, ersetzen Sie ihn sofort.
9. Überprüfen Sie gleichzeitig, ob die Ventildüse sauber und intakt ist.
10. Setzen Sie die gereinigten Brenner wieder in den Grill ein.

6.8 REINIGUNG VON FLAMMENBÄNDERN

Die Flame Tamers verteilen die Hitze gleichmäßig auf der Grillfläche. Die Oberfläche der Flame Tamers sammelt auch Essensreste und Marinaden. Schmutzige Flame Tamers verringern die Effizienz des Grills. Reinigen Sie die Flame Tamers gemäß den folgenden Anweisungen:

1. Überprüfen Sie, ob der Grill ausgeschaltet ist.
2. Entfernen Sie die Flame Tamers aus dem Grill.
3. Kratzen Sie Lebensmittel von der Oberfläche der Flame Tamers mit dem Schaber der Reinigungsbürste oder einem Kunststoffspatel ab.
4. Bürsten Sie schließlich den Schmutz mit einer für Grills vorgesehenen Messingbürste ab.
5. Wenn Sie möchten, können Sie die Flame Tamers auch in einem Waschbecken mit mildem Geschirrspülmittel abwaschen.
6. Trocknen Sie die Flame Tamers und setzen Sie sie wieder in den Grill ein.

6.9 REINIGUNG ANDERER GRILLKOMPONENTEN

Chlorid und Salz können dazu führen, dass der Grill rostet. Wenn der Grill in unmittelbarer Nähe von Meerwasser oder einem Pool verwendet wird, muss der Grill nach jeder Verwendung gereinigt werden.

Zusätzlich zu den oben genannten Komponenten hat der Grill viele andere Stahlteile, die regelmäßig gereinigt werden müssen. Sie können den allgemeinen Anweisungen unten folgen, um solche Komponenten zu reinigen:

1. Reinigen Sie die Stahlteile des Grills mit Grillreiniger, Edelstahlreiniger oder mildem Geschirrspülmittel und einem Tuch.
2. Vergessen Sie nicht, die gereinigten Teile sorgfältig zu trocknen.
3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für die Reinigung der Bedienfelder und der Oberflächen mit Warnhinweisen, da sie den Text oder andere Etiketten entfernen können.
4. Reinigen Sie alle äußeren Oberflächen des Grills mindestens dreimal im Jahr, damit Flecken nicht an den Oberflächen haften bleiben.
5. Testen Sie die Eignung eines neuen Reinigungsmittels immer an einer unauffälligen Stelle.

6.10 LAGERUNG

Check these instructions if you stop using the grill for a longer. Beachten Sie diese Anweisungen, wenn Sie den Grill für eine längere Zeit nicht verwenden oder ihn beispielsweise für den Winter einlagern möchten. Eine ordnungsgemäße Lagerung verlängert die Lebensdauer des Grills und hält ihn über viele Jahre funktionsfähig. Befolgen Sie beim Einlagern des Grills die folgenden Anweisungen:

1. Reinigen Sie den Grill vollständig gemäß den Anweisungen im Handbuch.
2. Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn 15 Minuten lang aufheizen, damit alle Stahlteile trocknen können.
3. Lassen Sie den Grill abkühlen.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Grillroste eingefettet sind.

5. Wenn Sie den Grill im Freien lagern, entfernen Sie die Brenner, Roste, Heizrost und Hitzeverteilerplatten vom Grill. Diese Teile müssen an einem trockenen und warmen Ort aufbewahrt werden. Es wird auch empfohlen, diese Teile in Zeitungspapier oder etwas Ähnlichem zu wickeln, damit die Oberflächen nicht zerkratzt werden.
6. Entfernen Sie den Niederdruckregler vom Gaszylinder.
7. Lagern Sie den Gaszylinder immer im Freien und stellen Sie sicher, dass er weder Hitze noch direktem Sonnenlicht ausgesetzt ist.
8. Wenn der Grill im Freien gelagert wird, empfiehlt es sich, eine hochwertige Abdeckung zu kaufen, die ihn vollständig abdeckt. Stellen Sie sicher, dass unter der Abdeckung auch Luft zirkulieren kann.

7. FEHLERBEHEBUNG

In allen Grills können Störungen auftreten. Diese Störungen sind normalerweise leicht zu beheben. Wenn Sie für Ihr Problem keine Lösung in der unten stehenden Tabelle finden können, kontaktieren Sie bitte den Händler oder Distributor.

Kein Gasfluss	Der Regulatorknopf ist ausgeschaltet.	Den Regulatorknopf einschalten.
	Der Regler ist nicht ordnungsgemäß mit der Gasflasche verbunden.	Den Regler entfernen und erneut anschließen.
	Der Regler und der Schlauch sind fehlerhaft.	Einen neuen Regler und Schlauch einsetzen.
Der Brenner kann nicht mit integriertem Drück-Dreh-Piezo gezündet werden.	Die Zündkabel sind locker oder falsch installiert. (Für den Seitenbrenner)	Die Verbindungen überprüfen und die Kabel erneut installieren.
	Fehlerhafte Montage des Ventils.	Den Zünder auf den Brenner einstellen.
Der Brenner lässt sich nicht mit einem Streichholz oder Feuerzeug entzünden.	Die Löcher des Brenners sind blockiert.	Die Brenner gemäß den Anweisungen reinigen.
	Die Brenner sind nicht ordnungsgemäß an den Ventilen befestigt.	Die Installation und den Zustand der Brenner überprüfen.
Erhitzt sich nicht ordnungsgemäß	Die Luftzufuhr in die Brenner ist blockiert.	Die Brenner überprüfen und reinigen.
	Zu wenig Gas.	Die volle Gasflasche ersetzen.
	Der Regler ist blockiert.	Sicherstellen, dass der Gasschlauch intakt ist und nicht verdreht.
Die Flamme ist ungleichmäßig, komplett gelb oder qualmt.	Die Brenner erhalten nicht genügend Luft.	Die Brenner gemäß den Anweisungen reinigen.
	Essen, Salz oder Marinade haftet auf der Brenneroberfläche.	Die Brenner gemäß den Anweisungen reinigen.
Die Flamme flackert oft auf oder die Temperatur ist zu hoch.	Zu viel Fett und Marinade auf dem Essen.	Überschüssiges Fett abwischen.
	Der Flammenverteiler oder die Fettschale sind zu schmutzig.	Den Flammenverteiler oder die Fettschale von überschüssigem Essen oder Fett reinigen.
Die Flamme bleibt nicht an.	Der Wind ist zu stark.	Den Grill vor dem Wind schützen.
	Geringer Gasstand.	Die volle Gasflasche ersetzen.
Flammen sind außerhalb der Brenner sichtbar.	Blockade in den Brennern.	Die Brenner überprüfen und reinigen.
	Starker Wind.	Den Grill vor dem Wind schützen.
Der Druckregler surrt oder summt.	Hohe Außentemperatur.	Keine Maßnahmen erforderlich.
	Volle Gasflasche.	Eine vorübergehende Situation.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Numéro de modèle.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Taux de chaleur	18.4 kW					
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Type de gaz	Butane	Propane	Butane/Propane ou leurs mélanges			Gaz naturel
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consommation	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m ³ /h
Taille de l'injecteur (Brûleur principal)	0.96mm	0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm	
Taille de l'injecteur (Brûleur latéral)	0.86mm	0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm	
Pays	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU, MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Code d'identification						
Fabricant	THE GRLLR COMPANY B.V.					
AVERTISSEMENT	Utilisation en extérieur uniquement.					
	Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.					
	Attention : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.					
	Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.					
	Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.					
	Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.					
Ne modifiez pas l'appareil.						

NOTE:

Si une pièce doit être remplacée, veuillez contacter notre service client ou votre distributeur.

L'utilisation de pièces non homologuées pourrait présenter un risque pour la sécurité lors de l'utilisation du barbecue et un risque pour l'environnement.

Lisez le manuel avant d'utiliser le gril et conservez-le pour une utilisation future.

ÉCLAIRAGE : PIÉZO-POUSSOIR INTÉGRÉ

L'appareil convient uniquement au Butane/Propane/GPL.

LORSQUE vous utilisez du GAZ NATUREL comme alimentation en gaz, veuillez demander au professionnel local d'installer le tuyau d'extension à l'avance. Le filetage à l'extrémité du raccord d'entrée de gaz doit être directement et étroitement connecté au tuyau d'extension de sortie de gaz naturel. Vérifiez soigneusement l'absence de fuite avant utilisation. Pour les spécifications du gaz naturel, veuillez vous référer au tableau des spécifications techniques.

2. INFORMATIONS D'AVERTISSEMENT

- Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et vous assurer que votre barbecue est correctement installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures graves et/ou des dommages matériels.
- Utilisation en extérieur uniquement.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation. Et retirez le régulateur de la bouteille de gaz.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.
- Ne permettez pas aux enfants de faire fonctionner l'appareil.
- Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lors de son utilisation.
- Les spécifications de l'appareil se trouvent sur l'étiquette de notation, à l'arrière de la porte du chariot.
- Des deux côtés et derrière le barbecue : les côtés et l'arrière du barbecue doivent être à 1 mètre de tout objet susceptible de gêner son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil à côté de murs, dans un garage, un camping-car, un autre espace fermé ou à l'intérieur.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface sensible, car la graisse et les marinades peuvent se répandre et éclabousser l'appareil pendant une utilisation normale.
- Assurez-vous que l'appareil et la bouteille de gaz sont sur une surface plane.
- N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle fermé.
- Votre barbecue utilise une bouteille de gaz de 11 ou 15 kg.
- Ne laissez pas tomber ou heurter la bouteille de gaz. Ne stockez pas la bouteille de gaz dans des endroits où la température pourrait dépasser +50°C.
- IL NE DOIT Y AVOIR RIEN AU-DESSUS DU BARBECUE.
- Le brûleur latéral ne peut être utilisé qu'avec une poêle à fond plat d'un diamètre compris entre 16 cm et 22 cm.
- Seule une entreprise de service autorisée pour l'installation de gaz peut entretenir et ajuster les vannes principales, les buses et les robinets de gaz de l'appareil.
- Pour toute question concernant l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil, veuillez contacter votre revendeur ou distributeur de GPL.

Ce manuel et cette garantie ont été traduits de l'anglais vers plusieurs autres langues. En raison de l'industrie spécialisée, des erreurs de traduction peuvent se produire en raison de la traduction trop littérale des phrases. Nous ne couvrons pas les réclamations résultant d'une mauvaise traduction ou d'une interprétation incorrecte du contexte. À la société GRLLR, nous nous efforçons toujours d'aider nos clients et partenaires du mieux que nous pouvons. Les désaccords se référeront toujours aux garanties/manuel en anglais ou en néerlandais pour exclure les erreurs de traduction contextuelles.

3. GAZ

3.1 RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ GPL À L'APPAREIL

L'appareil ne peut être utilisé qu'avec du butane, du propane ou un mélange de GPL basse pression, et avec un régulateur basse pression adapté et un tuyau flexible. Le tuyau doit être solidement raccordé au régulateur et l'appareil avec des colliers de serrage ou des vis. Veuillez vous référer aux spécifications techniques pour connaître la pression du gaz de l'appareil.

Utiliser un détendeur adapté certifié EN 16129 : 2013, un tuyau adapté certifié EN 16436-1. Contactez votre fournisseur de GPL pour plus d'informations sur les régulateurs et tuyaux adaptés aux bouteilles de gaz.

3.2 SÉCURITÉ DES BOUTEILLES DE GAZ

- Gardez toujours la bouteille de gaz à l'écart de toute inflammation possible dans un endroit bien ventilé.
- Ne fumez pas en manipulant la bouteille de gaz.
- Ne stockez jamais les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Conserver à l'abri de la chaleur directe dans un endroit bien ventilé.
- Gardez toujours la bouteille de gaz en position verticale.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne soumettez pas la bouteille de gaz à une chaleur excessive.
- Les bouteilles ne doivent jamais être stockées à des températures supérieures à 50°C. Ne stockez jamais les bouteilles de gaz à proximité de flammes, de brûleurs ou d'autres sources de chaleur.

3.3 LE TYPE DE BOUTEILLE DE GAZ À UTILISER

Il existe de nombreuses tailles différentes de bouteilles de gaz. Les spécifications indiquées ici correspondent au maximum à utiliser :
Capacité maximale: 11 kg
Hauteur maximale: 590mm
Diamètre maximum (en bas): 305 mm

3.4 RÉGULATEUR ET TUYAU

- Ces éléments ne sont pas fournis avec le barbecue, mais sont disponibles séparément chez votre revendeur ou distributeur agréé de gaz GPL. Utilisez uniquement des détendeurs et des tuyaux destinés à être utilisés avec du GPL aux pressions indiquées en fonction de la pression et du type de gaz corrigé (voir les spécifications techniques). La durée de vie d'un régulateur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur 5 ans après sa date de fabrication.
- Le tuyau doit être changé lorsque la réglementation nationale l'exige. Il est recommandé de changer le tuyau 5 ans après sa date de fabrication.
- L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau inadéquat est dangereuse. Assurez-vous que les produits dont vous disposez sont adaptés à l'utilisation.
- Le tuyau doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation. Le tuyau doit mesurer au minimum 0,6 mètre de long et au maximum 1,5 mètre. Un régulateur ou un tuyau endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas bloqué, plié ou en contact avec une partie du barbecue autre que le point de raccordement.

4. AVANT UTILISATION

4.1 TEST DE FUITE -- FAITES CECI AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. NE PAS tester les fuites de gaz avec une flamme nue. Si vous sentez une odeur de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

Avant chaque utilisation, vous devez vérifier l'absence de fuite de gaz comme expliqué dans la procédure ci-dessous:

- Mélangez une partie de liquide de lavage avec trois parties d'eau pour obtenir 60 à 90 ml de solution.
- Assurez-vous que la vanne de régulation est fermée.
- Connectez le régulateur au cylindre et la vanne d'ouverture/fermeture au brûleur. Assurez-vous que les branchements sont correctement effectués puis ouvrez la vanne d'arrivée de gaz.
- Étalez la solution sur le tuyau et appliquez-la avec un pinceau. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite qui doit être réparée avant d'utiliser le barbecue.
- Testez à nouveau une fois la fuite réparée.
- Fermez le robinet d'entrée de gaz sur la bouteille une fois le test terminé.
- Si une fuite est détectée et ne peut pas être réparée, ne tentez aucune autre action mais contactez votre distributeur pour obtenir de l'aide.

4.2 MESURES À EFFECTUER AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU PRODUIT:

En brûlant la graisse restante, l'appareil produit une fumée désagréable. C'est normal, la fumée disparaîtra une fois la graisse brûlée.

Après le test d'étanchéité, la graisse utilisée lors du stockage en usine doit être brûlée du grill avant de pouvoir être utilisée. Vous pouvez brûler la graisse en suivant les instructions ci-dessous:

- Ouvrez le capot et allumez tous les brûleurs selon les instructions d'allumage.
- Régalez le brûleur sur « MAX » et laissez-le brûler pendant 5 minutes avec le capot ouvert.
- Fermez le capot et maintenez le brûleur à « MAX » pendant 10 minutes.
- Fermez le robinet du régulateur et éteignez le brûleur.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes.
- Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse de nettoyage pour grill.
- Graisser les grilles de cuisson avec de l'huile de cuisson.

4.3 MESURES À EFFECTUER AVANT CHAQUE UTILISATION:

Pour utiliser le grill de manière sûre et appropriée, vous devez effectuer quelques vérifications avant chaque utilisation. Parcourez attentivement la liste de contrôle ci-dessous:

- Vérifiez que le grill est correctement placé et qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité immédiate du grill.
- Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas fissuré ou déchiré.
- Vérifiez que le régulateur est bien fixé.
- Vérifiez que le fond du grill, le bac à graisse, le dompteur de flamme et les brûleurs sont exempts de graisse et de marinade. En faisant cela, vous pouvez éviter les incendies de graisse.
- Vérifiez que les trous du brûleur ne sont pas recouverts par des inserts ou des bandes.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de poils de brosses à grill collés au grill ou aux grilles.

5. ALLUMER LE BARBECUE

5.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Ouvrez le capot.
- Ouvrez la vanne de régulation.
- Tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ⚡, cela allumera le brûleur.
- Lorsque le premier brûleur a été allumé, allumez les brûleurs restants comme à l'étape 4.
- Régalez la puissance de la flamme en tournant le bouton sur la position MAX/MIN.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur OFF et attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer le brûleur. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur à l'aide de l'allumeur piézo, vous pouvez essayer d'allumer le brûleur avec une longue allumette ou un briquet.
- Pour éteindre le barbecue, fermez le robinet de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur si vous avez fini d'utiliser le barbecue, puis tournez les boutons de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre pour la position « ARRÊT ».
- Si le brûleur latéral est toujours utilisé, tournez simplement les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».

5.2 ALLUMAGE DES BRÛLEURS AVEC UNE ALLUMETTE (LONGUEUR MINIMUM 90 MM) OU UN BRIQUET LONG:

- Ouvrez le capot du grill.
- Ouvrez la vanne de régulation.
- Allumez une longue allumette ou un briquet.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MAX ».
- Placez une longue allumette ou un briquet à environ un centimètre du brûleur.
- Lorsque le premier brûleur a été allumé, vous pouvez allumer les brûleurs restants dans l'ordre en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez le bouton de commande sur OFF et essayez pour trouver une solution dans le tableau de dépannage. Ou contactez votre revendeur ou distributeur.

5.3 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL:

- Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la ⚡ position où il allumera le brûleur. Observez si le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez ce processus.
- Régalez la puissance de la flamme en tournant le bouton sur la position MAX/MIN.
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur OFF et attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer le brûleur. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur à l'aide de l'allumeur piézo, vous pouvez essayer d'allumer le brûleur avec une longue allumette ou un briquet.
- Pour éteindre le brûleur latéral, fermez le robinet du cylindre ou l'interrupteur du régulateur si vous avez fini d'utiliser le barbecue, puis tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».
- Si le brûleur principal est toujours utilisé, tournez simplement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre

jusqu'à la position « OFF ».

5.4 INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE POUR LE BRÛLEUR ARRIÈRE : (G5S):

- Appuyez sur le bouton du brûleur arrière et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position et appuyez sur le bouton d'allumage par impulsion pour allumer la flamme, puis tournez le bouton de commande sur la position MAX pour allumer le brûleur arrière.
- Régalez la puissance de la flamme en tournant le bouton sur la position MAX/MIN.
- Si le brûleur ne s'allume pas, éteignez le bouton de commande et attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer le brûleur. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur à l'aide de l'allumeur piézo, vous pouvez essayer d'allumer le brûleur avec une longue allumette ou un briquet.

5.5 VÉRIFICATION DE LA FLAMME

Vérifiez toujours la flamme lorsque vous allumez le grill. Les brûleurs ont été optimisés en usine, mais les petits trous qui y sont présents attirent les insectes qui viennent nicher et former des toiles sur les brûleurs. Lorsque les brûleurs brûlent correctement, seule la pointe de la flamme est parfois jaune et la couleur de la flamme passe du bleu clair au bleu foncé de haut en bas.

6. ENTRETIEN

6.1 PRÉVENIR LA ROUILLE

La rouille est un processus chimique dans lequel le fer s'oxyde et commence à écailler le métal. Cela est dû à l'eau qui pénètre dans le métal ou entre fréquemment en contact avec le métal au fil du temps. Étant donné qu'il s'agit d'un appareil d'extérieur en acier, il faut s'attendre de temps en temps à une certaine rouille en surface. Garder votre grill sous abri, propre et sec, contribue grandement à prévenir l'apparition de la rouille. Voici quelques conseils:

- Assurez-vous que les surfaces de cuisson (y compris le dompteur de flammes) restent propres et sèches après la cuisson, en particulier après une cuisson avec des marinades. La surface de cuisson doit être frottée avec de l'huile après utilisation.
- Ne laissez pas le grill dehors sous la pluie.
- Ne rangez pas le grill lorsqu'il est mouillé. Séchez d'abord soigneusement.
- Été comme hiver, retirez périodiquement le couvercle pour permettre au grill de s'aérer et d'éliminer toute condensation accumulée.
- La légère rouille superficielle peut être facilement éliminée avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc ou à l'aide d'un produit antirouille commercial. Séchez la zone affectée et appliquez une couche de liquide antirouille, disponible dans la plupart des magasins automobiles.
- L'email écaillé peut être traité avec de la peinture de retouche pour recouvrir la surface métallique nue.

6.2 ENTRETIEN DE L'ACIER THERMOLAQUÉ

Fréquence : Nettoyer tous les 3 à 6 mois, plus souvent en cas d'exposition à l'air salin ou à la pollution.

Méthode :

- Utiliser un chiffon ou une éponge douce avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Éviter tout outil abrasif (laine d'acier, tampon à récurer).
- Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux pour éviter

les traces.

2. Éviter les produits agressifs

- Ne pas utiliser de solvants, produits alcalins forts (ex. ammoniac) ni acides.
- Préférer des nettoyeurs neutres ou légèrement alcalins.

3. Protection contre les rayures

- Manipuler avec soin pour éviter les éraflures.
- Retoucher immédiatement avec une peinture ou un revêtement adapté pour prévenir la rouille.

4. Protection contre les intempéries

- Appliquer une cire au silicone, cire automobile ou un scellant protecteur pour surfaces thermolaquées.
- Crée une barrière hydrofuge contre la corrosion.
- Renouveler tous les 6 à 12 mois.

5. Inspection régulière

- Vérifier fissures, éclats ou décollement du revêtement.
- Réparer rapidement pour éviter la corrosion.

6. Lubrifier les pièces mobiles (si applicable)

- Utiliser un lubrifiant au silicone sur charnières ou articulations pour prévenir la rouille.

7. Bon drainage et ventilation

- Éviter les accumulations d'eau : incliner légèrement les meubles extérieurs.
- Assurer une bonne circulation d'air pour un séchage rapide.

8. Protection supplémentaire

Une cire ou un spray au silicone repousse l'eau et ajoute de la brillance.

6.3 PRÉVENTION DE LA ROUILLE SUR L'ACIER INOXYDABLE

1. Nettoyage régulier

Fréquence : tous les 3 à 6 mois, plus souvent dans des environnements sévères.

- Enlever saletés, sel et graisse avec eau tiède et détergent doux.
- Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon microfibre.
- Éviter le contact prolongé avec l'eau salée ou les nettoyeurs chlorés.

2. Protection de la surface

Appliquer un polish, une cire ou un revêtement protecteur pour inox.

Pour une meilleure résistance à la corrosion : utiliser un agent de passivation pour éliminer les traces de fer et renforcer la couche de chrome.

6.4 NETTOYAGE

Ne lavez aucune partie du grill au lave-vaisselle !

6.5 NETTOYER LES GRILLES DE CUISSON

N'utilisez pas de brosse en acier destinée au soudage pour nettoyer le grill, car cela pourrait endommager les surfaces du grill. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une brosse en acier.

Si des aliments ou de la marinade sont collés sur le grill ou la grille, procédez comme suit:

- Vérifiez que le grill est éteint.

- Enlever les aliments et la graisse des surfaces en utilisant, pour exemple, des serviettes en papier.
- Allumez le gril comme indiqué et réglez les brûleurs sur «MAX».
- Fermez le capot et laissez le gril chauffer pendant 5 à 10 minutes.
- Éteignez le gril et ouvrez le capuchon, laissez le gril est frais en bas pendant 10 minutes.
- Brossez les aliments brûlés et la saleté avec une brosse de nettoyage destinée aux grils.
- Graissez les grilles nettoyées avec de l'huile de cuisson en utilisant par exemple du papier absorbant ou un pinceau de cuisine.

6.6 NETTOYAGE DU BAC À GRAISSE ET DE LA TASSE

Vous pouvez faciliter le nettoyage en plaçant du papier d'aluminium sur le dessus du bac à graisse pour recueillir les éventuels résidus nourriture et graisse supplémentaires. Lors du nettoyage du plateau, il vous suffit de retirer le film sale. Un bac à graisse sale est la cause la plus fréquente des incendies de graisse. Si vous voyez des morceaux de nourriture ou de marinade sur le bac à graisse ou la tasse, vous devez nettoyer le plateau ou la tasse immédiatement en suivant les instructions ci-dessous. Le bac à graisse ne doit pas contenir de graisse.

- Vérifiez que le gril est éteint.
- Retirez le bac à graisse ou la tasse du gril.
- Grattez les aliments détachés et la graisse à l'aide du grattoir, de la brosse de nettoyage du gril ou d'une spatule en plastique.
- Lavez le bac à graisse ou la tasse avec du liquide vaisselle doux.
- Sécher la graisse plateau ou la tasse et remettez-la sur le gril.

6.7 NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Les brûleurs du gril constituent l'élément le plus essentiel de la fonctionnalité et du chauffage du gril. C'est pourquoi vous devez vérifier régulièrement leur propreté et leur état. Vous devez retirer et vérifier les brûleurs au moins deux fois par an, en particulier lorsque le gril a été stocké pendant une longue période de temps. Les petits trous sur les brûleurs attirent les insectes et les araignées qui peuvent construire des nids. De telles obstructions font que la flamme brûle de manière inégale et impure. La flamme pourrait s'embraser à l'extérieur du tuyau de gaz, ce qui endommagerait gravement le gril.

Nettoyez les brûleurs en suivant les instructions ci-dessous:

- Vérifiez que le gril est éteint.
- Retirez les grilles du gril et les plaques distributrices de chaleur.
- Retirez le brûleur de la boîte à feu en desserrant la vis de montage. La vis est normalement située à l'arrière des brûleurs.
- Sur certains modèles de gril, le retrait des brûleurs nécessite de retirer également les plaques arrière du gril.
- Certains modèles peuvent être nettoyés même lorsque les brûleurs sont en place. Le plus important une partie est de pouvoir accéder à tous les petits trous de gaz.
- Utilisez la brosse de nettoyage en laiton destinée aux grils pour nettoyer les surfaces des brûleurs.
- Assurez-vous que les trous du brûleur sont ouverts et propres. Vous pouvez utiliser un fil fin pour cela.
- Si le brûleur est endommagé ou fortement corrodé, remplacez-le immédiatement.
- En même temps, vérifiez que la buse de la valve est propre et intacte.
- Remettez les brûleurs nettoyés dans le gril.

6.8 NETTOYAGE DES DISTRIBUTEURS DE FLAMME

Les dompteurs de flammes répartissent la chaleur uniformément sur la surface de cuisson. La surface des dompteurs de flammes recueille également les restes de nourriture et la marinade.

Des dompteurs de flammes sales diminuent l'efficacité du gril. Nettoyez les dompteurs de flammes en suivant les instructions ci-dessous:

- Vérifiez que le gril est éteint.
- Retirez les coupe-flammes du gril.
- Grattez les aliments de la surface du dompteur à l'aide du grattoir de la brosse de nettoyage ou d'un plastique spatule.
- Enfin, brossez la saleté à l'aide d'une brosse de nettoyage en laiton destinée aux grils.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez également laver les dompteurs de flammes dans un évier avec du liquide vaisselle doux.
- Séchez les dompteurs de flammes et remettez-les dans le gril.

6.9 NETTOYAGE DES AUTRES COMPOSANTS DU GRIL

Le chlorure et le sel peuvent faire rouiller le gril. Si le gril est utilisé à proximité immédiate de l'eau de mer ou d'une piscine, le gril doit être nettoyé après chaque utilisation.

En plus des composants mentionnés ci-dessus, le gril comporte également de nombreuses autres pièces en acier qui doivent être nettoyées régulièrement. Vous pouvez suivre les instructions générales ci-dessous pour nettoyer ces composants :

- Nettoyez les parties en acier du gril avec du liquide de nettoyage pour gril, du liquide de nettoyage pour acier inoxydable ou du liquide vaisselle doux et un chiffon.
- N'oubliez pas de sécher soigneusement les pièces nettoyées.
- N'utilisez pas de détergents pour nettoyer les panneaux de commande et les surfaces portant des étiquettes d'avertissement, car ils pourraient faire disparaître le texte ou d'autres étiquettes.
- Nettoyez toutes les surfaces extérieures du gril au moins trois fois par an afin que les tâches ne collent pas aux surfaces.
- Testez toujours l'adéquation d'un nouveau détergent dans un endroit invisible.

6.10 STOCKAGE

Consultez ces instructions si vous arrêtez d'utiliser le gril pendant une période plus longue ou si vous souhaitez ranger le gril pour l'hiver, par exemple. Un stockage approprié prolonge la durée de vie du gril et le maintient opérationnel pendant de nombreuses années. Lors du stockage du gril, suivez les instructions ci-dessous:

- Nettoyez complètement le gril selon les instructions du manuel.
- Allumez le gril et laissez-le chauffer pendant 15 minutes afin que toutes les pièces en acier sèchent.
- Laissez le gril refroidir.
- Assurez-vous que toutes les grilles du gril soient graissées.
- Si vous rangez le gril à l'extérieur, retirez les brûleurs, les grilles, la grille chauffante et les plaques distributrices de chaleur du gril. Ces pièces doivent être stockées dans un endroit sec et chaud. Il est également recommandé d'envelopper ces pièces dans du papier journal ou quelque chose de similaire afin que les surfaces ne soient pas rayées.
- Retirez le régulateur basse pression de la bouteille de gaz.
- Rangez toujours la bouteille de gaz à l'extérieur et assurez-vous qu'elle n'est pas exposée à la chaleur ou au soleil.
- Si le gril est stocké à l'extérieur, il est recommandé d'acheter une housse de haute qualité qui le couvrira entièrement. Assurez-vous que l'air peut circuler même sous le couvercle.

7. DÉPANNAGE

Des dysfonctionnements peuvent survenir sur tous les grils. Ces dysfonctionnements sont généralement facilement réparables. Si vous ne trouvez pas de solution à votre problème dans le tableau ci-dessous, veuillez contacter le détaillant ou le distributeur.

Aucun débit de gaz	La vanne de régulation est fermée	Ouvrir la vanne du régulateur
	Le régulateur n'est pas correctement connecté à la bouteille de gaz	Retirez le régulateur et rebranchez-le
	Le régulateur et le tuyau sont défectueux	Remplacez le nouveau régulateur et le nouveau tuyau
Le brûleur ne peut pas s'allumer avec le piézo-poussoir intégré	Les câbles d'allumage sont desserrés ou mal installés. (Pour brûleur latéral)	Vérifiez les connexions et réinstallez les câbles.
	Assemblage défectueux de la vanne.	Ajuster l'allumeur au brûleur
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette ou un briquet	Les trous du brûleur sont bouchés.	Nettoyez les brûleurs conformément aux instructions.
	Les brûleurs ne sont pas correctement fixés aux valves.	Vérifiez l'installation et l'état des brûleurs.
Ne chauffe pas correctement.	L'arrivée d'air dans les brûleurs est bloquée.	Vérifiez et nettoyez les brûleurs.
	Trop peu de gaz.	Remplacez le cylindre plein.
	Le régulateur est obstrué.	Vérifiez que le tuyau de gaz est intact et non tordu.
La flamme est inégale, complètement jaune ou fumante.	Les brûleurs ne reçoivent pas suffisamment d'air.	Nettoyez les brûleurs conformément aux instructions.
	Il y a de la nourriture, du sel ou de la marinade collé sur la surface du brûleur.	Nettoyez les brûleurs conformément aux instructions.
La flamme s'allume souvent ou la température est trop élevée.	Trop de graisse et de marinade sur la nourriture.	Essayez tout surplus de graisse.
	Le dompteur de flamme ou le bac à graisse sont trop sales.	Nettoyez le dompteur de flamme ou le bac à graisse de l'excès de nourriture ou de graisse.
La flamme ne reste pas allumée.	Le vent est trop fort.	Éloignez le gril du vent.
	Faible consommation de gaz.	Remplacez le cylindre plein.
Les flammes sont visibles à l'extérieur des brûleurs.	Obstruction dans les brûleurs.	Vérifiez et nettoyez les brûleurs.
	Vent fort.	Éloignez le gril du vent
Le régulateur de pression bourdonne ou bourdonne.	Température extérieure chaude.	Aucune action nécessaire.
	Bouteille de gaz pleine.	Une situation passagère.

1. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modellnummer.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Värmeförbrukning	18.4 kW					
Gas Kategorier	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Gastyp	Butan	Propan	Butan/propan eller deras blandningar			Naturgas
Gasträck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Konsumtion	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m ³ /h
Injektor Storlek (huvudbrännare)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Injektor Storlek (Sidobrännare)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
Betalar	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Identifikations Code						
Tillverkare	THE GRLLR COMPANY B.V.					
VARNING	Endast utomhusbruk.					
	Läs instruktionerna innan du använder enheten.					
	Varning: Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.					
	Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.					
	Flytta inte enheten medan den används.					
	Stäng av gastillförseln till gasflaskan efter användning.					
Modifiera inte enheten.						

NOTE:

Om en del behöver bytas ut, kontakta vår kundtjänst eller din distributör.

Användning av icke godkända delar kan utgöra en säkerhetsrisk vid användning av grillen och en risk för miljön.

Läs bruksanvisningen innan du använder grillen och spara den för framtida referens.

BELYSNING: INTEGRERAD PIEZO PUSHER

Enheten är endast lämplig för butan/propan/LPG.

OM du använder NATURGAS som gasförsörjning, be den lokala fackmannen i förväg att installera förlängningsröret. Gångorna på änden av gasinloppskopplingen måste anslutas direkt och säkert till naturgasutloppets förlängningsrör. Kontrollera noga för läckor före användning. För naturgasspecifikationer, se tabellen med tekniska specifikationer.

2. VARNINGSINFORMATION

- Läs följande instruktioner noggrant och se till att din grill är korrekt installerad, monterad och underhållen. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i allvarlig personskada och/eller egendomsskada.
- Endast utomhusbruk.
- Läs instruktionerna innan du använder enheten.
- VARNING: Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.
- Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Flytta inte enheten medan den används.
- Efter användning, stäng av gastillförseln vid gasflaskan. Och ta bort regulatorn från gasflaskan.
- Modifiera inte enheten.
- Använd alltid skyddshandskar vid hantering av särskilt varma komponenter.
- Låt inte barn använda apparaten.
- Luta dig inte över enheten när du använder den.
- Enhets Specifikationer finns på typskylten på baksidan av fordons dörren.
- På båda sidor och bakom grillen: Grillens sidor och baksida måste befinna sig 1 meter från föremål som kan hindra dess användning.
- Använd inte enheten intill väggar, i garage, husbil, andra slutna utrymmen eller inomhus.
- Placera inte apparaten på eller nära en känslig yta, eftersom fett och marinader kan spilla och stänka inuti apparaten vid normal användning.
- Se till att apparaten och gasflaskan står på en plan yta.
- Slå aldrig på apparaten med stängt lock.
- Din grill använder en gasflaska på 11 eller 15 kg.
- Tappa eller slå inte gasflaskan. Förvara inte gasolflaskan på platser där temperaturen är hög kunna vara högre än +50°C.
- DET SKA INTE FINNAS NÅGOT Ovanför grillen.
- Sidobrännaren kan endast användas med en flatbottnad panna med en diameter mellan 16 cm och 22 cm.
- Endast ett erkänt serviceföretag för gasinstallationer får underhålla och justera apparatens huvudventiler, munstycken och gaskranar.
- Om du har några frågor om installation eller användning av enheten, vänligen kontakta din LPG-återförsäljare eller distributör.

Denna manual och garanti har översatts från engelska till flera andra språk. På grund av den specialiserade branschen kan översättningsfel inträffa genom att översätta meningar alltför bokstavligen. Vi täcker inte anspråk som uppstår på grund av en översättningsfel eller en dålig tolkning av sammanhanget. På GRLLR-företaget strävar vi alltid efter att hjälpa våra kunder och partners så mycket vi kan. Oenigheter kommer alltid att hänvisa till de engelska eller nederländska garantier/manualerna för att utesluta kontextuella översättningsfel.

3. GAS

3.1 ANSLUTNING AV LPG-GASFLASKAN TILL APPARATEN

Apparaten får endast användas med butan, propan eller en gasblandning under lågt tryck och med en lämplig lågtrycksregulator och en flexibel slang. Slangen måste vara ordentligt ansluten till regulatorn och enheten med klämmor eller skruvar. För apparatens gastryck, se de tekniska specifikationerna.

Använd en lämplig regulator certifierad EN 16129:2013, en lämplig slang certifierad EN 16436-1. Kontakta din gasleverantör för mer information om regulatorer och slangar lämpliga för gasflaskor.

3.2 ASFLASKANS SÄKERHET

- Förvara alltid gasflaskan borta från eventuell antändning i ett välventilerat utrymme.
- Rök inte när du hanterar gasflaskan.
- Förvara aldrig gasflaskor inomhus.
- Förvaras åtskilt från direkt värme i ett välventilerat utrymme.
- Förvara alltid gasflaskan upprätt.
- Stäng gasolflaskans kran när apparaten inte används.
- Utsätt inte gasflaskan för stark värme.
- Flaskor ska aldrig förvaras i temperaturer över 50°C. Förvara aldrig gasflaskor nära lågor, brännare eller andra värmekällor.

3.3 TYP AV GASFLASKA DU BÖR ANVÄNDA

Det finns många olika storlekar av gasflaskor. Specifikationerna som visas här är de maximalt användbara:

Maximal kapacitet: 11 kg

Maxhöjd: 590 mm

Maximal diameter (botten): 305 mm

3.4 REGULATOR OCH SLANG

- Dessa artiklar levereras inte med grillen, men är tillgängliga separat från din auktoriserade gasol-återförsäljare eller distributör. Använd endast regulatorer och slangar avsedda för användning med gasol vid specificerat tryck korrigerat för tryck och typ av gas (se tekniska specifikationer). Livslängden för en regulator uppskattas till 10 år. Det rekommenderas att byta ut regulatorn 5 år efter tillverkningsdatum.
- Slangen måste bytas ut när det krävs enligt nationella bestämmelser. Det rekommenderas att byta ut slangen 5 år efter tillverkningsdatum.
- Det är farligt att använda en olämplig regulator eller slang. Se till att produkterna du har är lämpliga att använda.
- Röret måste överensstämma med de standarder som gäller i användning landet. Röret ska vara minst 0,6 meter långt och max 1,5 meter. En skadad regulator eller slang måste bytas ut. Se till att slangen inte är blockerad, böjd eller i kontakt med någon annan del av grillen än anslutningspunkten.

4. INNAN ANVÄNDNING

4.1 LEAKAGE TEST --- DO THIS BEFORE USING THE APPLIANCE DO NOT test for gas leakage with an open flame. If you smell gas, Testa INTE för gasläckor med öppen låga. Om du luktar gas, stäng omedelbart av gastillförseln.

Kontrollera före varje användning efter gasläckor enligt anvisningarna nedan:

- Blanda en del tvättvätska med tre delar vatten för att göra 60 till 90 ml lösning.
- Se till att reglerventilen är stängd.
- Anslut regulatorn till cylindern och öppna/stäng ventilen till brännaren. Se till att anslutningarna görs korrekt och öppna sedan gas inloppsventilen.
- Sprid lösningen över röret och applicera den med en borste. Om det uppstår bubblor finns det en läcka som bör repareras innan du använder grillen.
- Testa igen efter att läckan är reparerad.

- Stäng gas inloppsventilen på cylindern när testet är klart.
- Om en läcka upptäcks som inte kan repareras, vidta inga ytterligare åtgärder utan kontakta din distributör för hjälp.

4.2 ÅTGÄRDER ATT VIDTA INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN:

När det återstående fett bränns, producerar apparaten obehaglig rök. Detta är normalt, röken försvinner när fett förbränns.

Efter läckage testet måste fett från grillen som används vid fabriks förvaring brännas av innan det kan användas. Du kan bränna fett genom att följa instruktionerna nedan:

- Öppna huven och tänd alla brännare enligt tändning anvisningarna.
- Ställ in brännaren på "MAX" och låt den brinna i 5 minuter med huven öppen.
- Stäng huven och håll brännaren på "MAX" i 10 minuter.
- Stäng reglerventilen och stäng av brännaren.
- Låt enheten svalna i 15 minuter.
- Rengör grill gallren med en grill rengöringsborste.
- Smörj gallren med matolja.

4.3 ÅTGÄRDER SOM SKA VIDTAS FÖRE VARJE ANVÄNDNING:

För att använda grillen på ett säkert och korrekt sätt måste du utföra ett antal kontroller före varje användning. Läs checklistan nedan noggrant:

- Kontrollera att grillen är korrekt placerad och att det inte finns några brännbara material i grillens omedelbara närhet.
- Kontrollera gasledningen för sprickor eller sprickor.
- Kontrollera att regulatorn är ordentligt fastsatt.
- Kontrollera att grillbotten, fettavskiljare, flamskydd och brännare är fria från fett och marinad. Genom att göra detta kan du förhindra fettbränder.
- Kontrollera att brännhallen inte täcks av insatser eller remsor.
- Kontrollera om några grillborste har fastnat på grillen eller gallren

5. TÄNDNING AV GRILLEN

5.1 INSTRUKTIONER FÖR ATT TÄNDA HUVUD BRÄNNAREN

- Öppna huven.
- Öppna regel filen.
- Vrid kontrollrattarna medurs till läget "OFF".
- Tryck på control ⚡ ratten och vrid den moturs till läget, detta tänder brännaren.
- När den första brännaren är tänd, tänd de återstående brännarna som i steg 4.
- Justera flam styrkan genom att vrida vredet till MAX/MIN-läget.
- Om brännaren inte tänds, vrid kontroll vredet till OFF och vänta 5 minuter innan du försöker tända brännaren igen. Om du inte kan tända brännaren med piezo tändningen, du kan prova att tända brännaren med en lång tändsticka eller tändare.
- För att stänga av grillen, stäng tankventilen eller kontroll brytaren när du är klar med grillen och vrid sedan apparatens kontrollknappar medurs till "SLUTA ».
- Om sidobrännaren fortfarande används, vrid helt enkelt kontroll rattarna medurs till "OFF"-läget.

5.2 TÄND BRÄNNARNA MED EN TÄNDSTICKA (MINSTA LÄNGD 90 MM) ELLER EN LÅNG TÄNDARE:

- Open de grillkap.
- Öppna regel filen.
- Tänd en lång tändsticka eller tändare.
- Tryck på kontrollknappen och vrid den moturs till "MAX"-läget.
- Placera en lång tändsticka eller tändare ungefär en tum från brännaren.
- När den första brännaren har tänts kan du tända de återstående brännarna i följd genom att vrida kontroll ratten moturs.

Om brännaren inte tänds inom fem sekunder, vrid kontroll vredet till OFF och försök igen Hitta en lösning i felsöknings tabellen. Eller kontakta din återförsäljare eller distributör.

5.3 INSTRUKTIONER FÖR ATT TÄNDA SIDOBRÄNNAREN:

- Tryck på sidobrännaren ⚡ och vrid det moturs till läget där det kommer att vara lyser upp brännaren. Kontrollera om brännaren är antänd. I annat fall, upprepa denna process.
- Justera flam styrkan genom att vrida vredet till MAX/MIN-läget.
- Om brännaren inte tänds, vrid kontroll vredet till OFF och vänta 5 minuter innan du försöker tända brännaren igen. Om du inte kan tända brännaren med piezotändaren kan du prova att tända brännaren med en lång tändsticka eller tändare.
- För att stänga av sidobrännaren, stäng flaskventilen eller kontroll omkopplaren när du är klar med grillen och vrid sedan kontroll vredet medurs till "OFF"-läget.
- Om huvud brännaren fortfarande används, vrid helt enkelt kontroll vredet medurs till läget "OFF".

5.4 BELYSNING INSTRUKTIONER FÖR DEN BAKRE BRÄNNAREN: (G5S):

- Tryck på den bakre brännarens vredet och vrid den moturs till läge och tryck på ⚡ pulständnings knappen för att tända lågan. Vrid sedan kontroll vredet till MAX-läget för att tända den bakre brännaren.
- Justera flam styrkan genom att vrida vredet till MAX/MIN-läget.
- Om brännaren inte tänds, stäng av kontroll vredet och vänta 5 minuter innan du försöker tända brännaren igen. Om du inte kan tända brännaren med piezotändaren kan du prova att tända brännaren med en lång tändsticka eller tändare.

5.5 KONTROLLERAR LÅGAN

Kontrollera alltid lågan när du tänder grillen. Brännarna har optimerats på fabriken, men de små hålen där drar till sig insekter som häckar och bildar ett nät på brännarna. När brännarna brinner ordentligt är ibland bara spetsen på lågan gul och lågans färg ändras från ljusblå till mörkblå uppifrån och ned.

6. UNDERHÅLL

6.1 FÖRHINDRA ROST

Rost är en kemisk process där järn oxiderar och börjar flagna av metallen. Detta beror på att vatten tränger in i metallen eller ofta kommer i kontakt med metallen med tiden. Eftersom detta är en utomhusenhet i stål kan en del ytrost förväntas ibland. Att hålla din grill täckt, ren och torr kan gå långt för att förhindra rost. Här är några tips:

- Se till att tillagnings ytorna (inklusive flam tämjaren) förblir rena och torra efter tillagning, särskilt efter tillagning med marinader. Matlagning Ytan ska gnidas med olja efter användning.
- Lämna inte grillen ute i regnet.
- Förvara inte grillen när den är blöt. Torka ordentligt först.

- På sommaren eller vintern bör du regelbundet ta av locket så att grillen kan vädras och eventuell kondens kan elimineras.
- Lätt ytrost kan enkelt avlägsnas med en trasa fuktad med vit vinäger eller en kommersiell rostborttagare. Torka det drabbade området och applicera ett lager rostskyddsvätska, tillgänglig i de flesta bilaffärer.
- Avskuren emalj kan behandlas med touch-up färg för att täcka den kala metallytan.

6.2 UNDERHÅLL AV PULVERLACKERAT STÅL

Frekvens: Rengör var 3–6 månad, oftare vid utsatt miljö (t.ex. kust, hög förorening).

Metod:

- Använd mjuk trasa eller svamp med varmt vatten och milt rengöringsmedel.
- Undvik slipande verktyg (stålull, skurpaddar).
- Skölj med rent vatten och torka med mjuk trasa för att undvika fläckar.

2. Undvik starka kemikalier

- Använd inte lösningsmedel, starkt alkaliska (t.ex. ammoniak) eller sura rengöringsmedel.
- Håll dig till pH-neutrala eller svagt alkaliska produkter.

3. Skydda mot repor

- Hantera och förvara försiktigt.
- Bättra på repor direkt med passande färg eller skydd för att förhindra rost.

4. Skydd mot väder och vind

- Använd silikonbaserat vax, bilvax eller klar skyddsspray för pulverlackerade ytor.
- Ger vattenavvisande skydd mot rost.
- Applicera på nytt var 6–12 månad.

5. Regelbunden inspektion

- Kontrollera flisor, sprickor eller flagor i lacken.
- Åtgärda snabbt för att undvika korrosion.

6. Smörj rörliga delar (om tillämpligt)

- Använd silikonbaserat smörjmedel på gångjärn eller leder för att förhindra rost.

7. Säkerställ dränering och ventilation

- Undvik vattenansamling – luta utomhusmöbler lätt.
- Se till att luft kan cirkulera så ytan torkar snabbt.

8. Extra skydd

Silikonspray eller bilvax stöter bort vatten och ger glans.

6.3 FÖREBYGGA ROST PÅ ROSTFRITT STÅL

1. Regelbunden rengöring

Rengör var 3–6 månad, oftare vid tuffa miljöer.

- Ta bort smuts, salt och fett med varmt vatten och milt rengöringsmedel.
- Skölj noggrant och torka med mikrofiberduk.
- Undvik långvarig kontakt med saltvatten eller klorbaserade rengöringsmedel.

2. Skydda ytan

Applicera polermedel, vax eller klar skyddsbeläggning för rostfritt

stål.

För ökad korrosionsbeständighet: använd passiveringsmedel för att ta bort järnrester och stärka kromoxidskiktet.

6.4 RENGÖRING

Tvätta inte någon del av grillen i diskmaskinen!

6.5 RENGÖRING AV KOKGALLER

Använd inte en stålborste avsedd för svetsning för att rengöra grillen eftersom det kan skada grillens ytor. Garantin täcker inte skador orsakade av en stålborste.

Om det har fastnat mat eller marinad på grillen eller gallret, följ dessa steg:

- Se till att grillen är avstängd.
- Ta bort mat och fett från den använda ytor, för till exempel pappershanddukar.
- Tänd grillen enligt anvisningarna och ställ in brännarna på "MAX".
- Stäng huven och låt grillen värmas upp i 5 till 10 minuter.
- Stäng av grillen och öppna den keps, Bälte grillen är kall under 10 minuter ner.
- Torka bort fastbränd mat och smuts med en rengöringsborste avsedd för grillar.
- Smörj de rengjorda gallren med matolja, till exempel med absorberande papper eller aköksborste.

6.6 RENGÖRINGSFETTBACKA OCH KÅP

Du kan underlätta rengöringen genom att placera aluminiumfolie på fettavskiljaren för att fånga upp eventuella rester. När du rengör behållaren kan du helt enkelt ta bort den smutsiga folien. En smuts fettavskiljare är den vanligaste orsaken till fettbränder. Om du ser några bitar av mat eller marinad på fettavskiljaren eller kappen, rengör behållaren eller kappen omedelbart enligt instruktionerna nedan. Fettavskiljaren får inte innehålla något fett.

- Se till att grillen är avstängd.
- Ta bort fettavskiljaren eller kappen från grillen.
- Skrapa bort den lösa maten och smörj med skrapan, grill rengöringsborsten eller plast spateln.
- Rengör fettavskiljaren eller kappen med ett milt diskmedel.
- Torka fett brickan av kopp och placera den tillbaka på grillen.

6.7 RENGÖRING AV BRÄNNARE

Grill Brännarna är den viktigaste delen av grillens funktionalitet och uppvärmning. Därför bör du regelbundet kontrollera att de är rena och i gott skick. Du bör ta bort och kontrollera brännarna minst två gånger om året, speciellt om grillen har legat länge. De små hålen i brännarna lockar till sig insekter och spindlar som kan bygga bon. Sådana hinder gör att lågan brinner jämnt och orent. Lågan kan antändas utanför gasledningen och orsaka allvarliga skador på grillen.

Rengör brännarna enligt instruktionerna nedan:

- Se till att grillen är avstängd.
- Ta bort grill gallren och värmefördelningsplåt arna.
- Ta bort brännaren från eldstaden genom att lossa fästskruven. Skruven sitter normalt på baksidan av brännarna.
- På vissa grillmodeller kräver borttagning av brännarna också att grillens bakplåtar tas bort.
- Vissa modeller kan till och med rengöras med brännarna på plats. Viktigast
- del av det är att du har tillgång till alla små gashål.
- Använd koppar grillens rengöringsborste för att rengöra

brännare ytorna.

8. Se till att bränna hålen är öppna och rena. Du kan använda en tunn tråd för detta.
9. Om brännaren är skadad eller kraftigt korroderad, byt ut den omedelbart.
10. Kontrollera samtidigt att ventil munstycket är rent och intakt.
11. Sätt tillbaka de rengjorda brännarna på grillen.

6.8 RENGÖRING AV LÅGTÄMARE

Flamtämjare fördela värmen jämnt över tillagningssytan. Ytan på flamtämjare samlar också upp matrester och marinad. Tämjare av smutsiga lågor minskar grillens effektivitet. Rengör flamtämjare enligt instruktionerna nedan:

1. Se till att grillen är avstängd.
2. Ta bort flamskydd från grillen.
3. Skrapa mat från ytan på tarmen med hjälp av skrapan med en rengöringsborste eller plastskrapa.
4. Torka slutligen bort smutsen med en kopp rengöringsborste avsedd för grillar.
5. Om så önskas kan du även tvätta flamtämjare i ett handfat med mildt diskmedel.
6. Torka flamtämjare och lägg tillbaka dem på grillen.

6.9 RENGÖRING AV ANDRA GRILLKOMPONENTER

Klorid och salt kan göra att grillen rostar. Om grillen används i nära anslutning till havsvatten eller en simbassäng ska grillen rengöras efter varje användning.

Grillen har förutom de ovan nämnda delarna många andra ståldelar som behöver rengöras regelbundet. Du kan följa de allmänna instruktionerna nedan för att rengöra dessa delar:

1. Rengör grillens ståldelar med grill rengöringsvätska, rostfri rengöringsvätska eller mildt diskmedel och en trasa.
2. Glöm inte att torka de rengjorda delarna noggrant.
3. Använd inte rengöringsmedel för att rengöra kontrollpaneler och ytor med varningsetiketter eftersom det kan göra att texten eller andra etiketter försvinner.
4. Rengör grillens alla utvändiga ytor minst tre gånger per år så att fläckar inte fastnar på ytorna.
5. Testa alltid ett nytt tvättmedel för lämplighet på en osynlig plats.

6.10 BULLETIN

Se dessa instruktioner om du inte ska använda grillen under en längre tid eller om du till exempel vill vinterförvara grillen. Korrekt förvaring förlänger grillens livslängd och säkerställer att den förblir funktionsduglig i många år. Följ instruktionerna nedan när du förvarar grillen:

1. Rengör grillen helt enligt instruktionerna i manualen.
2. Slå på grillen och låt den värmas upp i 15 minuter för att låta alla ståldelar torka.
3. Låt grillen svalna.
4. Se till att alla grillgaller är smorda.
5. Om du förvarar grillen utomhus, ta bort brännarna, gallren, värme stället och värmefördelningsplåtarna från grillen. Dessa delar bör förvaras på en torr och varm plats. Det rekommenderas även att slå in dessa delar i tidningspapper eller liknande så att ytorna inte repas.
6. Ta bort lågtrycksregulatorn från gasflaskan.
7. Förvara alltid gasflaskan utomhus och se till att den inte utsätts för värme eller solljus.
8. Om grillen förvaras utomhus är det lämpligt att köpa ett överdrag av hög kvalitet som täcker den helt. Se till att luft kan cirkulera även under locket.

7. FELSÖKNING

Fel kan uppstå på alla grillar. Dessa fel är i allmänhet lätta att reparera. Om du inte kan hitta en lösning på ditt problem i tabellen nedan, kontakta din återförsäljare eller distributör.

Inget gasflöde	Reglerventilen är stängd	Öppna regel filen
	Regulatorn är inte korrekt ansluten till gasflaskan	Ta bort regulatorn och anslut den igen
	Regulator och slang är defekta	Byt ut den nya regulatorn och slangen
Den integrerade piezo skjutaren förhindrar att brännaren tänds	Tändstift Kablarna är lösa eller installerat felaktigt. (För sidobrännare)	Kontrollera anslutningarna och installera om kablarna.
	Defekt ventilenhet.	Justera tändaren till brännaren
Brännaren tänds inte med en tändsticka eller tändare	Brännare Hålen är igensatta.	Rengör brännarna enligt instruktionerna.
	Brännarna är inte bra fäst vid ventilerna.	Kontrollera brännarens installation och skick.
Värmer inte bra.	Lufttillförseln till brännarna är blockerad.	Kontrollera och rengör brännarna.
	För lite gas.	Byt ut den fulla cylindern.
	Regulatorn är igensatt.	Kontrollera att gasledningen är hel och inte vriden.
Lågan är ojämn, helt gul eller rykande.	Brännarna får inte tillräckligt med luft.	Rengör brännarna enligt instruktionerna.
	Det finns mat, salt eller marinad fastnat på brännarens yta.	Rengör brännarna enligt instruktionerna.
Lågan tänds ofta eller temperaturen är för hög.	För mycket fett och marinad äta.	Torka bort överflödigt fett.
	Flamskyddet eller fettavskiljaren är för smutsig.	Ta bort överflödigt mat eller fett från flamtämjaren eller fettavskiljaren.
Lågan förblir inte tänd.	Vinden är för stark.	Håll grillen borta från vinden.
	Låg gasförbrukning.	Byt ut den fulla cylindern.
Lågor är synliga utanför brännarna.	Blockering i brännare.	Kontrollera och rengör brännarna.
	Stark vind.	Håll grillen borta från vinden
Tryckregulatorn surrar eller surrar.	Varm utetemperatur.	Ingen åtgärd behövs.
	Full gasolfaska.	En tillfällig situation.

1. SPECIFICHE TECNICHE

Numero di modello.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Consumo di calore	18.4 kW					
Categorie di gas	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Tipo di gas	Bhutan	Propano	Butano/propano o loro miscele			Gas naturale
Pressione del gas	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consumo	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Dimensioni dell'iniettore (bruciatore principale)	0.96mm	0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm	
Dimensioni dell'iniettore (Fornello laterale)	0.86mm	0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm	
Paese	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Codice di identificazione						
Produttore	THE GRLLR COMPANY B.V.					
AVVERTIMENTO	Solo per uso esterno.					
	Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.					
	Avvertenza: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.					
	Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.					
	Non spostare il dispositivo mentre è in uso.					
	Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso.					
Non modificare il dispositivo.						

NOTE:

Se desideri saperne di più, contattaci per ulteriori informazioni sulla tua distribuzione.

L'uso di una persona diversa può comportare un rischio sicuro a causa dell'uso della griglia e rischi di milioni.

Leggi di più sulla grigliatura e risparmia denaro come riferimento.

ILLUMINAZIONE: PULSANTE PIEZOELETTRICO INTEGRATO

Sono anche facili da usare butano/propano/GPL.

Per garantire che il vostro sistema NATURGAS sia adatto agli impianti a gas, potete anche utilizzare la vostra fabbrica locale per installare i vostri impianti di installazione. Potrai anche accedere direttamente agli allacci del gas e verificare che gli allacciamenti del gas naturale siano disponibili. Torrone Kontrollera per rinfrescarsi. Per le specifiche del gas naturale sono presenti tabelle con le caratteristiche tecniche.

2. INFORMAZIONI DI ATTENZIONE

- Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di assicurarsi che il barbecue sia installato, assemblato e sottoposto a manutenzione correttamente. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare gravi lesioni personali e/o danni materiali.
- Solo per uso esterno.
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.
- AVVERTENZA: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non spostare il dispositivo mentre è in uso.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola del gas. E rimuovi il regolatore dalla bombola del gas.
- Non modificare il dispositivo.
- Utilizzare sempre guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.
- Non consentire ai bambini di utilizzare il dispositivo.
- Non sporgersi sul dispositivo durante l'utilizzo.
- Le specifiche dell'unità sono reperibili sulla targhetta sul retro della portiera del veicolo.
- Su entrambi i lati e dietro la griglia: I lati e il retro della griglia devono essere a 1 metro di distanza da oggetti che potrebbero ostacolarne l'utilizzo.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a muri, in garage, camper, altri spazi chiusi o al chiuso.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a una superficie sensibile, poiché grasso e marinate potrebbero fuoriuscire e schizzare all'interno dell'apparecchio durante il normale utilizzo.
- Assicurarsi che l'apparecchio e la bombola del gas siano su una superficie piana.
- Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio chiuso.
- Il barbecue utilizza una bombola di gas da 11 o 15 kg.
- Non far cadere né urtare la bombola del gas. Non conservare la bombola del gas in luoghi in cui la temperatura è elevata essere in grado di essere superiore a +50°C.
- NON DEVE ESSERE NIENTE SOPRA la griglia.
- Il fornello laterale può essere utilizzato solo con una pentola a fondo piatto con diametro compreso tra 16 cm e 22 cm.
- Solo una società di servizi di installazione del gas riconosciuta può effettuare la manutenzione e la regolazione delle valvole principali, degli ugelli e dei rubinetti del gas dell'apparecchio.
- In caso di domande sull'installazione o sull'uso dell'unità, contattare il rivenditore o il distributore di GPL.

Questo manuale e garanzia sono stati tradotti dall'inglese in diverse altre lingue. A causa dell'industria specializzata, potrebbero verificarsi errori di traduzione a seguito di traduzioni troppo letterali delle frasi. Non copriamo reclami che derivano da una cattiva traduzione o una scarsa interpretazione del contesto. Presso la GRLLR Company, ci sforziamo sempre di aiutare i nostri clienti e partner nel miglior modo possibile. Le controversie faranno sempre riferimento alle garanzie/manuali in inglese o olandese per escludere errori di traduzione contestuali.

3. GAS

3.1 COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS GPL ALL'APPARECCHIO

L'apparecchio può essere utilizzato solo con butano, propano o una miscela di gas a bassa pressione e con un regolatore di bassa pressione adatto e un tubo flessibile. Il tubo deve essere collegato correttamente al regolatore e all'unità tramite fascette o viti. Per la pressione del gas dell'apparecchio vedere le specifiche tecniche.

Utilizzare un regolatore idoneo certificato EN 16129:2013, un tubo idoneo certificato EN 16436-1. Contatta il tuo fornitore di gas per ulteriori informazioni sui regolatori e sui tubi adatti alle bombole di gas.

3.2 BOMBOLA DI GAS SICUREZZA

- Conservare sempre la bombola del gas lontano da possibili incendi in un'area ben ventilata.
- Non fumare mentre si maneggia la bombola del gas.
- Non conservare mai le bombole di gas in ambienti chiusi.
- Conservare lontano dal calore diretto in un'area ben ventilata.
- Conservare sempre la bombola del gas in posizione verticale.
- Chiudere il rubinetto della bombola del gas quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Non esporre la bombola del gas a forte calore.
- Le bottiglie non devono mai essere conservate a temperature superiori a 50°C. Non conservare mai le bombole di gas vicino a fiamme, bruciatori o altre fonti di calore.

3.3 TIPO DI BOMBOLA DI GAS DA UTILIZZARE

Esistono molte dimensioni diverse di bombole di gas. Le specifiche qui riportate sono quelle massime utilizzabili:

Capacità massima: 11 kg

Altezza massima: 590 mm

Diametro massimo (fondo): 305 mm

3.4 REGOLATORE E TUBO

- Questi articoli non sono forniti con il barbecue, ma sono disponibili separatamente presso il rivenditore o distributore GPL autorizzato. Utilizzare solo regolatori e tubi destinati all'uso con GPL alla pressione specificata, corretta per la pressione e il tipo di gas (vedere specifiche tecniche). La durata di vita di un regolatore è stimata in 10 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore 5 anni dopo la data di produzione.
- Il tubo deve essere sostituito quando richiesto dalle normative nazionali. Si consiglia di sostituire il tubo dopo 5 anni dalla data di produzione.
- È pericoloso utilizzare un regolatore o un tubo non adatti. Assicurati che i prodotti che hai siano adatti all'uso.
- Il tubo deve essere conforme alle norme vigenti nel paese di utilizzo. Il tubo deve essere lungo almeno 0,6 metri e massimo 1,5 metri. Un regolatore o un tubo danneggiato devono essere sostituiti. Assicurarsi che il tubo non sia bloccato, piegato o in contatto con qualsiasi parte della griglia diversa dal punto di collegamento.

4. RIMA DELL'USO

4.1 PROVA DI TENUTA --- FARE QUESTO PRIMA DI UTILIZZARE IL DISPOSITIVO.

NON verificare la presenza di perdite di gas con una fiamma libera. Se senti odore di gas, chiudi immediatamente l'erogazione del gas.

Prima di ogni utilizzo verificare eventuali perdite di gas secondo le istruzioni sotto riportate:

- Mescolare una parte di detersivo per piatti con tre parti di acqua per ottenere da 60 a 90 ml di soluzione.
- Assicurarsi che la valvola di controllo sia chiusa.
- Collegare il regolatore alla bombola e aprire/chiedere la valvola del bruciatore. Assicurarsi che i collegamenti siano effettuati correttamente e quindi aprire la valvola di ingresso del gas.
- Distribuire la soluzione sul tubo e applicarla con un pennello. Se compaiono delle bolle, c'è una perdita che deve essere riparata prima di utilizzare il barbecue.
- Eeguire nuovamente il test dopo aver riparato la perdita.
- Chiudere la valvola di ingresso del gas sulla bombola una volta completato il test.
- Se viene rilevata una perdita che non può essere riparata, non intraprendere ulteriori azioni ma contattare il proprio distributore per assistenza.

4.2 AZIONI DA INTRAPRENDERE PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA:

Quando il grasso residuo viene bruciato, l'apparecchio produce un fumo sgradevole. Questo è normale, il fumo scomparirà man mano che il grasso brucia.

Dopo il test di tenuta, il grasso della griglia utilizzata durante lo stoccaggio in fabbrica deve essere bruciato prima di poter essere utilizzato. Puoi bruciare i grassi seguendo le istruzioni seguenti:

- Aprire la cappa e accendere tutti i bruciatori secondo le istruzioni di accensione.
- Impostare il bruciatore su "MAX" e lasciarlo bruciare per 5 minuti con la cappa aperta.
- Chiudere la cappa e mantenere il bruciatore su "MAX" per 10 minuti.
- Chiudere la valvola di controllo e spegnere il bruciatore.
- Lasciare raffreddare l'unità per 15 minuti.
- Pulire le griglie della griglia con una spazzola per la pulizia della griglia.
- Ungere le griglie con olio da cucina.

4.3 PRECAUZIONI DA ADOTTARE PRIMA DI OGNI UTILIZZO:

Per utilizzare il barbecue in modo sicuro e corretto è necessario effettuare una serie di controlli prima di ogni utilizzo. Leggi attentamente la lista di controllo qui sotto:

- Controllare che la griglia sia posizionata correttamente e che non vi siano materiali combustibili nelle immediate vicinanze della griglia.
- Controllare la linea del gas per eventuali crepe o spaccature.
- Controllare che il regolatore sia collegato correttamente.
- Controllare che la base della griglia, il separatore di grassi, il parafiamma e il bruciatore siano privi di grasso e marinata. In questo modo è possibile prevenire gli incendi di grasso.
- Controllare che il locale di combustione non sia coperto da inserti o listelli.
- Controllare se qualche spazzola della griglia è attaccata alla griglia o alle griglie.

5. ACCENDERE IL BARBECUE

5.1 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Open the hood.

- Apri il cofano.
- Apri il file delle regole.
- Ruotare le manopole di controllo in senso orario sulla posizione "OFF".
- Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario sulla posizione ⚡, questo accenderà il bruciatore.
- Una volta acceso il primo bruciatore, accendere i restanti bruciatori come al punto 4.
- Regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola sulla posizione MAX/MIN.
- Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore. Se non riesci ad accendere il bruciatore con l'accensione piezoelettrica, puoi provare ad accenderlo con un fiammifero lungo o un accendino.
- Per spegnere il grill, chiudere la valvola del serbatoio o l'interruttore di controllo una volta terminata la grigliatura, quindi ruotare le manopole di controllo dell'apparecchio in senso orario su "FERMARE ».
- Se il fornello laterale è ancora in uso, ruotare semplicemente le manopole di controllo in senso orario sulla posizione "OFF".

5.2 ACCENDERE I BRUCIATORI CON UN FIAMMIFERO (LUNGHEZZA MINIMA 90 MM) O UN ACCENDINO LUNGO:

- Aprire la cappa della griglia.
- Apri il file delle regole.
- Accendi un fiammifero lungo o un accendino.
- Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso antiorario sulla posizione "MAX".
- Posiziona un lungo fiammifero o un accendino a circa un pollice dal fornello.
- Una volta acceso il primo bruciatore è possibile accendere in sequenza i restanti bruciatori ruotando la manopola di controllo in senso antiorario.

Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, ruotare la manopola di controllo su OFF e riprovare. Trova una soluzione nella tabella di risoluzione dei problemi. Oppure contatta il tuo rivenditore o distributore.

5.3 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE:

- Premere il fornello laterale e ruotarlo in senso antiorario nella posizione ⚡ in cui si troverà luci accese il bruciatore. Controllare se il bruciatore è acceso. Altrimenti, ripeti questo processo.
- Regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola sulla posizione MAX/MIN.
- Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore. Se non riesci ad accendere il bruciatore con l'accendino piezoelettrico, prova ad accenderlo con un fiammifero lungo o un accendino.
- Per spegnere il fornello laterale, chiudere la valvola della bottiglia o l'interruttore di controllo una volta terminata la grigliatura, quindi ruotare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione "OFF".
- Se il bruciatore principale è ancora in uso, ruotare semplicemente la manopola di controllo in senso orario sulla posizione "OFF".

5.4 ISTRUZIONI PER L'ILLUMINAZIONE PER IL BRUCIATORE POSTERIORE: (G5S):

- Premere la manopola del bruciatore posteriore e ruotarla in senso antiorario in posizione ⚡ e premere il pulsante di accensione ad impulso per accendere la fiamma. Quindi ruotare la manopola di controllo sulla posizione MAX per accendere il fornello posteriore.
- Regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola sulla posizione MAX/MIN.
- Se il bruciatore non si accende, spegnere la manopola di controllo e attendere 5 minuti prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore. Se non riesci ad accendere il bruciatore con l'accendino piezoelettrico, prova ad accenderlo con un fiammifero lungo o un accendino.

5.5 CONTROLLA LA FIAMMA

Controllare sempre la fiamma quando si accende la griglia. I bruciatori sono stati ottimizzati in fabbrica, ma i piccoli fori attirano gli insetti che si annidano e formano una ragnatela sui bruciatori. Quando i bruciatori bruciano correttamente, a volte solo la punta della fiamma è gialla e il colore della fiamma cambia dall'azzurro al blu scuro dall'alto verso il basso.

6. MANUTENZIONE

6.1 Prevenire la ruggine

La ruggine è un processo chimico in cui il ferro si ossida e inizia a sfaldarsi dal metallo. Questo perché l'acqua penetra nel metallo o entra spesso in contatto con il metallo nel tempo. Poiché si tratta di un'unità esterna in acciaio, a volte è possibile che si formi della ruggine superficiale. Mantenere la griglia coperta, pulita e asciutta può contribuire notevolmente a prevenire la ruggine. Ecco alcuni suggerimenti:

- Assicurarsi che le superfici di cottura (compreso il domo fiamma) rimangano pulite e asciutte dopo la cottura, soprattutto dopo la cottura con marinate. Cottura La superficie va unta con olio dopo l'uso.
- Non lasciare il barbecue all'aperto sotto la pioggia.
- Non riporre la griglia quando è bagnata. Asciugare prima accuratamente.
- In estate o in inverno è opportuno rimuovere regolarmente la copertura per consentire l'aerazione della griglia e l'eliminazione dell'eventuale condensa.
- La ruggine superficiale leggera può essere facilmente rimossa con un panno inumidito con aceto bianco o un prodotto per rimuovere la ruggine commerciale. Asciugare l'area interessata e applicare uno strato di liquido antiruggine, disponibile nella maggior parte dei negozi di automobili.
- Lo smalto scheggiato può essere trattato con vernice per ritocchi per coprire la superficie metallica nuda.

6.2 MANUTENZIONE DELL'ACCIAIO VERNICIATO A POLVERE

Frequenza: Pulire ogni 3-6 mesi, più spesso se esposto a salsedine o inquinamento.

Metodo:

- Usare un panno o una spugna morbida con acqua tiepida e detergente delicato.
- Evitare strumenti abrasivi (lana d'acciaio, spugne abrasive).
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbi-

do per evitare macchie.

2. Evitare prodotti aggressivi

- Non usare solventi, detergenti fortemente alcalini (es. ammoniaca) o acidi.
- Utilizzare solo soluzioni neutre o leggermente alcaline.

3. Protezione dai graffi

- Maneggiare e conservare con cura.
- Ritoccare subito eventuali graffi con vernice o rivestimento protettivo per evitare ruggine.

4. Protezione dagli agenti atmosferici

- Applicare cera al silicone, cera per auto o sigillante protettivo per superfici verniciate a polvere.
- Forma uno strato idrorepellente contro la corrosione.
- Riapplicare ogni 6-12 mesi.

5. Ispezione regolare

- Controllare scheggiature, crepe o distacchi della vernice.
- Riparare immediatamente per prevenire ruggine o corrosione.

6. Lubrificare parti mobili (se presenti)

- Usare lubrificante al silicone su cerniere o giunti per mantenerli funzionali e protetti.

7. Drenaggio e ventilazione

- Evitare ristagni d'acqua: inclinare leggermente i mobili da esterno.
- Garantire buona ventilazione per asciugatura rapida.

8. Rivestimento protettivo aggiuntivo

Spray al silicone o cera per auto rendono la superficie idrorepellente e brillante.

6.3 PREVENZIONE DELLA RUGGINE SULL'ACCIAIO INOX

1. Pulizia regolare

Pulire ogni 3-6 mesi, più spesso in ambienti difficili.

- Rimuovere sporco, sale e grasso con acqua tiepida e detergente delicato.
- Risciacquare bene e asciugare con panno in microfibra.
- Evitare contatto prolungato con acqua salata o detergenti a base di cloro.

2. Protezione della superficie

Applicare polish, cera o rivestimento protettivo per acciaio inox. Per maggiore resistenza alla corrosione, usare un agente passivante per rimuovere residui di ferro e rinforzare lo strato di ossido di cromo.

6.4 PULIZIA

Non lavare nessuna parte della griglia in lavastoviglie!

6.5 PULIZIA GRIGLIE DI COTTURA

Non utilizzare una spazzola metallica destinata alla saldatura per pulire la griglia poiché potrebbe danneggiare le superfici. La garanzia non copre i danni causati da una spazzola metallica.

- Se il cibo o la marinata sono attaccati alla griglia o alla griglia, attenersi alla seguente procedura:
- Assicurati che il grill sia spento.
 - Rimuovere cibo e grasso dell'usato dalle superfici, per ad esem-

pio, asciugamani di carta.

3. Accendere la griglia secondo le istruzioni e impostare i bruciatori su "MAX".
4. Chiudere il cofano e lasciare riscaldare la griglia per 5-10 minuti.
5. Spegnerla la griglia e aprire il cappello, Cintura la griglia se fa freddo meno di 10 minuti giù.
6. Rimuovere il cibo bruciato e lo sporco con una spazzola per la pulizia della griglia.
7. Ungere le griglie pulite con olio da cucina, ad esempio con carta assorbente o spazzola da cucina.

6.6 PULIZIA VASSOIO E TAZZA DEL GRASSO

Puoi facilitare la pulizia posizionando un foglio di alluminio sul separatore del grasso per raccogliere eventuali residui. Quando si pulisce il contenitore, è possibile rimuovere semplicemente la pellicola sporca. Una trappola per grasso sporca è la causa più comune di incendi dovuti al grasso. Se si vedono pezzi di cibo o marinata sul separatore di grassi o sulla tazza, pulire immediatamente il contenitore o la tazza seguendo le istruzioni riportate di seguito. Il separatore di grassi non deve contenere grasso.

1. Assicurati che il grill sia spento.
2. Rimuovere il raccogli grasso o la tazza dalla griglia.
3. Raschiare via il cibo sfuso e lubrificarlo con il raschietto, e spazzola per la pulizia della griglia o la spatola di plastica.
4. Pulisci il raccogli grasso o la tazza con un detergente delicato.
5. Pulisci il vassoio del grasso Di tazza e rimettetela sulla griglia.

6.7 PULIZIA BRUCIATORI

Bruciatori per grigliata è la parte più importante per la funzionalità e il riscaldamento del barbecue. Pertanto è necessario verificare regolarmente che siano puliti e in buone condizioni. Dovresti rimuovere e controllare i bruciatori almeno due volte l'anno, soprattutto se la griglia è rimasta ferma per molto tempo. I piccoli fori nei bruciatori attirano insetti e ragni che possono costruire nidi. Tali ostruzioni provocano una combustione uniforme e impura della fiamma. La fiamma può accendersi all'esterno della linea del gas e causare gravi danni al barbecue. Pulire i bruciatori secondo le istruzioni seguenti:

1. Assicurati che il grill sia spento.
2. Rimuovere le griglie e le piastre di distribuzione del calore.
3. Rimuovere il bruciatore dal caminetto allentando la vite di fissaggio. La vite normalmente si trova sul retro dei bruciatori.
4. Su alcuni modelli di barbecue, per rimuovere i bruciatori è necessario rimuovere anche le piastre posteriori del barbecue. griglia.
5. Alcuni modelli possono essere puliti anche con i bruciatori in posizione. Più importante in parte è che hai accesso a tutti i piccoli fori del gas.
6. Utilizzare la spazzola per la pulizia della griglia in rame per pulire le superfici del bruciatore.
7. Assicurati che i fori bruciati siano aperti e puliti. Puoi usare un filo sottile per questo.
8. Se il bruciatore è danneggiato o gravemente corrosivo, sostituirlo immediatamente.
9. Allo stesso tempo, controllare che l'ugello della valvola sia pulito e integro.
10. Riposizionare i bruciatori puliti sulla griglia.

6.8 PULIZIA DAMA FIAMMA

I soppressori di fiamma distribuiscono il calore in modo uniforme sulla superficie di cottura. La superficie del ritardante di fiamma

raccoglie anche residui di cibo e marinata. I ritardanti di fiamma sporchi riducono l'efficienza della griglia. Pulire il rompifiamma secondo le istruzioni seguenti:

1. Assicurati che il grill sia spento.
2. Rimuovere il parafiamma dalla griglia.
3. Raschiare il cibo dalla superficie dell'intestino utilizzando il raschietto con una spazzola per la pulizia o un raschietto di plastica.
4. Infine, rimuovi lo sporco con una spazzola per la pulizia delle tazze progettata per le griglie.
5. Se lo desideri, puoi anche lavare il ritardante di fiamma in un lavandino con un detersivo delicato.
6. Asciugare i ritardanti di fiamma e rimetterli sulla griglia.

6.9 PULIZIA DEGLI ALTRI COMPONENTI DELLA GRIGLIA

Il cloruro e il sale possono far arrugginire la griglia. Se la griglia viene utilizzata in prossimità dell'acqua di mare o di una piscina, è necessario pulirla dopo ogni utilizzo.

Oltre alle parti sopra menzionate, la griglia ha molte altre parti in acciaio che necessitano di essere pulite regolarmente. È possibile seguire le istruzioni generali riportate di seguito per pulire queste parti:

1. Pulisci le parti in acciaio della griglia con un liquido detergente per griglia, un liquido detergente per l'acciaio inossidabile o un detersivo per piatti delicato e un panno.
2. Non dimenticare di asciugare accuratamente le parti pulite.
3. Non utilizzare detergenti per pulire i pannelli di controllo e le superfici con etichette di avvertenza poiché ciò potrebbe far scomparire il testo o altre etichette.
4. Pulire tutte le superfici esterne della griglia almeno tre volte l'anno in modo che le macchie non si attacchino alle superfici.
5. Testare sempre l'idoneità di un nuovo detersivo in un luogo nascosto.

6.10 BOLLETTINO

Consultare queste istruzioni se non si intende utilizzare il barbecue per un lungo periodo di tempo o se, ad esempio, si desidera riporre il barbecue per l'inverno. Una corretta conservazione prolunga la durata della griglia e garantisce che rimanga funzionale per molti anni. Seguire le istruzioni seguenti quando si ripone la griglia:

1. Pulire completamente la griglia secondo le istruzioni contenute nel manuale.
2. Accendete il grill e fatelo scaldare per 15 minuti per permettere a tutte le parti in acciaio di asciugarsi.
3. Lasciare raffreddare la griglia.
4. Assicurarsi che tutte le griglie siano unte.
5. Se si conserva il barbecue all'aperto, rimuovere i bruciatori, le griglie, la piastra riscaldante e le piastre di distribuzione del calore dal barbecue. Queste parti devono essere conservate in un luogo asciutto e caldo. Si consiglia inoltre di avvolgere queste parti in giornali o simili in modo che le superfici non si graffino.
6. Rimuovere il regolatore di bassa pressione dalla bombola del gas.
7. Conservare sempre la bombola del gas all'aperto e assicurarsi che non sia esposta al calore o alla luce solare.
8. Se la griglia viene conservata all'aperto, è consigliabile acquistare una copertura di alta qualità che la copra completamente. Assicurarsi che l'aria possa circolare anche sotto il coperchio.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Possono verificarsi guasti su tutte le griglie. Questi errori sono generalmente facili da riparare. Se non riesci a trovare una soluzione al tuo problema nella tabella seguente, contatta il tuo rivenditore o distributore.

Nessun flusso di gas	La valvola di controllo è chiusa	Apri il file delle regole
	Il regolatore non è collegato correttamente alla bombola del gas	Rimuovere il regolatore e ricollegarlo
	Il regolatore e il tubo sono difettosi	Sostituire il nuovo regolatore e il tubo
Lo scivolo piezoelettrico integrato impedisce l'accensione del bruciatore	Candela I cavi sono allentati o installato in modo errato. (Per fornelli laterali)	Controllare i collegamenti e reinstallare i cavi.
	Gruppo valvola difettoso.	Regola l'accendino sul bruciatore
Il bruciatore non è acceso con un fiammifero o un accendino	Bruciatore I fori sono ostruiti.	Pulire i bruciatori secondo le istruzioni.
	I bruciatori non sono buoni attaccato alle valvole.	Controllare l'installazione e le condizioni del bruciatore.
Non riscalda bene.	L'afflusso d'aria ai bruciatori è bloccato.	Controllare e pulire i bruciatori.
	Troppo poca benzina.	Sostituire la bombola piena.
	Il regolatore è intasato.	Controllare che la linea del gas sia completa e non attorcigliata.
La fiamma non è uniforme, completamente gialla o fumante.	I bruciatori non ricevono abbastanza aria.	Pulire i bruciatori secondo le istruzioni.
	C'è cibo, sale o marinata attaccato alla superficie del bruciatore.	Pulire i bruciatori secondo le istruzioni.
La fiamma si accende spesso oppure la temperatura è troppo alta.	Troppo grasso e marinata mangiare.	Rimuovere il grasso in eccesso.
	Il parafiamma o il separatore di grassi sono troppo sporchi.	Rimuovere il cibo o il grasso in eccesso dal doma fiamma o dal raccogli grasso.
La fiamma non rimane accesa.	Il vento è troppo forte.	Tenere la griglia lontana dal vento.
	Basso consumo di gas.	Sostituire la bombola piena.
Le fiamme sono visibili all'esterno dei bruciatori.	Blocco del bruciatore.	Controllare e pulire i bruciatori.
	Stark trova.	Tenere la griglia lontana dal vento
Il regolatore di pressione ronza o ronza.	Temperatura esterna calda.	Non è necessaria alcuna azione.
	Flacone di gas completo.	Una situazione temporanea.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo No	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Potencia térmica	18.4 kW					
Categoría de gas	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Tipo de Gas	Butano	Propano	Butano/Propano o sus mezclas			Gas Natural
Presión de gas	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Consumo	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m³/h
Tamaño del inyector (Quemador principal)	0.96mm		0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm
Tamaño del inyector (Quemador lateral)	0.86mm		0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm
País	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Código de identificación						
Fabricante	THE GRLLR COMPANY B.V.					
ADVERTENCIA	Solo para uso en exteriores.					
	Lea las instrucciones antes de usar el aparato.					
	Advertencia: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.					
	Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.					
	No mueva el aparato durante su uso.					
	Cierre el suministro de gas en el cilindro después de usar.					
No modifique el aparato.						

NOTE:

Si una parte necesita ser reemplazada, por favor, contacta a nuestro departamento de servicio al cliente o a tu distribuidor. El uso de piezas no aprobadas podría representar un riesgo de seguridad al utilizar la barbacoa y un riesgo para el medio ambiente. Lee el manual antes de usar la parrilla y guárdalo para uso futuro.

ENCENDIDO: PIEZOELÉCTRICO INTEGRADO CON PULSACIÓN Y GIRO

El electrodoméstico es apto solo para Butano/Propano/GLP. CUANDO se utilice GAS NATURAL como suministro de gas, por favor, solicita a un profesional local que instale la tubería de extensión de antemano. La rosca al final de la conexión de entrada de gas debe conectarse directa y firmemente a la tubería de extensión de salida de gas natural. Verifica cuidadosamente cualquier fuga antes de usar. Para las especificaciones de Gas Natural, consulta la tabla de especificaciones técnicas.

2. ADVERTENCIA INFORMACIÓN 3. GAS

- Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que su barbacoa esté instalada, ensamblada y mantenida correctamente. No seguir estas instrucciones podría causar lesiones graves y/o daños materiales.
- Solo para uso en exteriores.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
- ADVERTENCIA: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No mueva el aparato durante el uso.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro después de usar. Y retire el regulador del cilindro de gas.
- No modifique el aparato.
- Siempre use guantes protectores al manipular componentes especialmente calientes.
- No permita que los niños operen el aparato.
- No se incline sobre el aparato mientras esté en uso.
- Las especificaciones del aparato se encuentran en la etiqueta de clasificación, que está en la parte posterior de la puerta del carrito.
- Tanto los lados como la parte trasera de la barbacoa deben estar a 1 metro de cualquier objeto que pueda obstaculizar su funcionamiento.
- No use el aparato junto a paredes, en un garaje, remolque o cualquier otro espacio cerrado, o en interiores.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una superficie sensible, ya que la grasa y los adobos pueden derramarse y salpicar sobre el aparato durante el uso normal.
- Asegúrese de que el aparato y el cilindro de gas estén en una superficie nivelada.
- Nunca encienda el aparato con la TAPA cerrada.
- Su barbacoa utiliza un cilindro de gas de 11 o 15 kg.
- No deje caer ni golpee el cilindro de gas. No guarde el cilindro de gas en lugares donde la temperatura pueda superar los +50°C.
- NO DEBE HABER NADA ENCIMA DE LA BARBACOA.
- El quemador lateral solo se puede usar con una sartén de fondo plano con un diámetro entre 16 cm y 22 cm.
- Solo una empresa de servicio con autorización de instalación de gas puede mantener y ajustar las válvulas principales, boquillas y grifos de gas del aparato.
- Para cualquier pregunta sobre el montaje o funcionamiento del aparato, por favor, comuníquese con su distribuidor o proveedor de GLP.

Este manual y garantía han sido traducidos del inglés a varios otros idiomas. Debido a la industria especializada, pueden ocurrir errores de traducción como resultado de traducir frases demasiado literalmente. No cubrimos reclamaciones que resulten de una mala traducción o una interpretación deficiente del contexto. En la compañía GRLLR, siempre nos esforzamos por ayudar a nuestros clientes y socios de la mejor manera posible. Las discrepancias siempre se referirán a las garantías/manuales en inglés o neerlandés para descartar traducciones contextuales incorrectas.

3.1 CONECTAR EL CILINDRO DE GAS GLP AL APARATO

El aparato solo puede utilizarse con butano, propano o una mezcla de GLP a baja presión y con un regulador de baja presión adecuado y una manguera flexible. La manguera debe conectarse de forma segura al regulador y al aparato con abrazaderas para manguera o tornillos. Consulte la especificación técnica para la presión de gas del aparato.

Utilice un regulador adecuado certificado según EN 16129:2013, y una manguera adecuada certificada según EN 16436-1. Póngase en contacto con su proveedor de GLP para obtener más información sobre reguladores y mangueras adecuados para cilindros de gas.

3.2 SEGURIDAD DEL CILINDRO DE GAS

- Mantenga siempre el cilindro de gas lejos de cualquier posible fuente de ignición en un área bien ventilada.
- No fume mientras manipula el cilindro de gas.
- Nunca almacene cilindros de gas en interiores.
- Almacene lejos del calor directo en un área bien ventilada.
- Mantenga siempre el cilindro de gas en posición vertical.
- Cierre la válvula del cilindro de gas cuando el aparato no esté en uso.
- No exponga el cilindro de gas a calor excesivo.
- Los cilindros nunca deben almacenarse a temperaturas superiores a 50°C.
- Nunca almacene cilindros de gas cerca de llamas, quemadores u otras fuentes de calor.

3.3 EL TIPO DE CILINDRO DE GAS A UTILIZAR

Existen muchos tamaños diferentes de cilindros de gas disponibles. Las especificaciones mostradas aquí son las máximas que se deben utilizar:

Capacidad Máxima: 11 kg

Altura Máxima: 590 mm

Diámetro Máximo (Parte Inferior): 305 mm

3.4 REGULADOR Y MANGUERA

- Estos elementos no se suministran con la barbacoa, pero están disponibles por separado en su tienda o distribuidor de gas GLP autorizado. Use solo reguladores y mangueras destinados para uso con GLP a las presiones indicadas según la presión de gas y el tipo de gas correctos (Consulte la especificación técnica). La vida útil de un regulador se estima en 10 años. Se recomienda cambiar el regulador 5 años después de su fecha de fabricación.
- La manguera debe cambiarse cuando lo requieran las regulaciones nacionales. Se recomienda cambiar la manguera 5 años después de su fecha de fabricación.
- El uso de un regulador o manguera inadecuados es peligroso. Asegúrese de que los productos que tiene son adecuados para su uso.
- La manguera debe cumplir con las normas vigentes en el país de uso. La manguera debe tener una longitud mínima de 0.6 metros y una longitud máxima de 1.5 metros. Un regulador o manguera dañados deben ser reemplazados. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con ninguna parte de la barbacoa que no sea el punto de conexión.

4. ANTES DE USAR

4.1 PRUEBA DE FUGAS: HACER ESTO ANTES DE USAR EL APARATO.

NO realice la prueba de fugas con una llama abierta. Si huele gas, cierre inmediatamente el suministro de gas.

Antes de cada uso, debe verificar la presencia de fugas de gas según se explica en el procedimiento a continuación:

1. Mezcle una parte de detergente líquido con tres partes de agua para hacer de 60 a 90 ml de solución.
2. Asegúrese de que la válvula de control esté cerrada.
3. Conecte el regulador al cilindro y la válvula de abrir/cerrar al quemador. Asegúrese de que las conexiones estén hechas correctamente y luego abra la válvula de entrada de gas.
4. Extienda la solución sobre la manguera y aplíquela con un pincel. Si aparecen burbujas, hay una fuga que debe repararse antes de usar la barbacoa.
5. Vuelva a hacer la prueba una vez que se haya reparado la fuga.
6. Cierre la válvula de entrada de gas en el cilindro después de completar la prueba.
7. Si se detecta una fuga que no se puede reparar, no intente ninguna otra acción y póngase en contacto con su distribuidor para obtener asistencia.

4.2 MEDIDAS A REALIZAR ANTES DE USAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ:

Al quemar la grasa restante, el aparato produce un humo desagradable. Esto es normal; el humo desaparecerá una vez que la grasa se haya quemado.

Después de la prueba de fugas, la grasa utilizada durante el almacenamiento en fábrica debe quemarse de la parrilla antes de usarla. Puede quemar la grasa siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Abra la tapa e encienda todos los quemadores según las instrucciones de encendido.
2. Ajuste el quemador a "MAX" y déjelo arder durante 5 minutos con la tapa abierta.
3. Cierre la tapa y mantenga el quemador en "MAX" durante 10 minutos.
4. Cierre la válvula del regulador y apague el quemador.
5. Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos.
6. Limpie las rejillas de cocción con un cepillo para limpiar parrillas.
7. Engrase las rejillas de cocción con aceite de cocina.

4.3 MEDIDAS A REALIZAR ANTES DE CADA USO:

Para operar la parrilla de manera segura y adecuada, debe realizar algunas verificaciones antes de cada uso. Revise cuidadosamente la lista de verificación a continuación:

1. Verifique que la parrilla esté colocada correctamente y que no haya materiales inflamables en las inmediaciones.
2. Verifique que la manguera de gas no esté agrietada ni rota.
3. Verifique que el regulador esté sujeto firmemente.
4. Verifique que el fondo de la parrilla, la bandeja de grasa, el difusor de llamas y los quemadores estén limpios de grasa y adobo. De esta manera, puede prevenir incendios por grasa.
5. Verifique que los orificios de los quemadores no estén cubiertos por insertos o telarañas.
6. Verifique que no haya cerdas de cepillos para parrillas pegadas a la parrilla o las rejillas.

5. ENCENDIDO DE LA BARBACOA

5.1 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL QUEMADOR PRINCIPAL:

1. Abra la tapa.
2. Abra la válvula del regulador.
3. Gire las perillas de control en sentido horario a la posición "OFF".
4. Presiona hacia abajo la perilla de control y gírala en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición ⚡, esto encenderá el quemador.
5. Una vez encendido el primer quemador, encienda los quemadores restantes de la misma manera que en el paso 4.
6. Ajuste la potencia de la llama girando la perilla a la posición MAX/MIN.
7. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a OFF y espere 5 minutos antes de intentar encender el quemador nuevamente. Si no puede encender el quemador usando el encendedor piezoeléctrico, puede intentar encenderlo con un fósforo o encendedor largo.
8. Para apagar la barbacoa, cierre la válvula en el cilindro o el interruptor en el regulador si ha terminado de usar la barbacoa, luego gire las perillas de control del aparato en sentido horario a la posición "OFF".
9. Si el quemador lateral aún está en uso, simplemente gire las perillas de control en sentido horario a la posición "OFF".

5.2 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES CON UN FÓSFORO (LONGITUD MÍNIMA DE 90 MM) O UN ENCENDEDOR LARGO:

1. Abre la tapa de la parrilla.
2. Abre la válvula del regulador.
3. Enciende un fósforo largo o un encendedor.
4. Presiona hacia abajo el botón de control y gíralo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "MAX".
5. Coloca un fósforo largo o un encendedor a aproximadamente un centímetro del quemador.
6. Cuando se haya encendido el primer quemador, puedes encender los quemadores restantes siguiendo el orden girando el botón de control en sentido contrario a las agujas del reloj.

Si el quemador no se enciende en cinco segundos, gira el botón de control a la posición "OFF" y trata de encontrar una solución en la tabla de solución de problemas. O contacta a tu minorista o distribuidor.

5.3 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL QUEMADOR LATERAL:

1. Presiona hacia abajo la perilla del quemador lateral y gírala en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición ⚡; esto encenderá el quemador. Observa si el quemador se enciende. Si no es así, repite este proceso.
2. Ajusta la potencia de la llama girando la perilla a la posición MAX/MIN.
3. Si el quemador no se enciende, gira la perilla de control a la posición OFF y espera 5 minutos antes de intentar encender el quemador nuevamente. Si no puedes encender el quemador usando el encendedor piezoeléctrico, puedes intentar encenderlo con una cerilla larga o un encendedor.
4. Para apagar el quemador lateral, cierra la válvula en el cilindro o el interruptor en el regulador si has terminado de usar la barbacoa, luego gira la perilla de control en sentido horario a la

posición "OFF".

5. Si el quemador principal aún está en uso, simplemente gira la perilla de control en sentido horario a la posición "OFF".

5.4 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL QUEMADOR TRASERO (G5S):

1. Presione hacia abajo la perilla del quemador trasero y gírela en sentido antihorario hasta la posición ⚡. Luego, presione el botón de encendido por pulso para encender la llama. Después, gire la perilla de control a la posición MAX para encender el quemador trasero.
2. Ajuste la potencia de la llama girando la perilla a la posición MAX/MIN.
3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a la posición OFF y espere 5 minutos antes de intentar encender el quemador nuevamente. Si no puede encender el quemador utilizando el encendedor piezoeléctrico, puede intentar encenderlo con un fósforo largo o un encendedor.

5.5 VERIFICACIÓN DE LA LLAMA

Siempre verifique la llama al encender la parrilla. Los quemadores han sido optimizados en la fábrica, pero los pequeños orificios en ellos atraen a los insectos para anidar y hacer telarañas en los quemadores. Cuando los quemadores están quemando adecuadamente, solo la punta de la llama es ocasionalmente amarilla, y el color de la llama cambia de azul claro a azul oscuro de arriba hacia abajo.

6. MANTENIMIENTO

6.1 Prevención del óxido

El óxido es un proceso químico en el que el hierro se oxida y comienza a desprenderse del metal. Esto es causado por el agua que se filtra en el metal o entra en contacto con el metal con frecuencia con el tiempo. Como electrodoméstico exterior hecho de acero, se debe esperar cierto óxido superficial de vez en cuando. Mantener su parrilla bajo techo, limpia y seca, contribuye en gran medida a prevenir la formación de óxido. Algunos consejos son:

1. Asegúrese de que las superficies de cocción (incluido el difusor de llamas) se mantengan limpias y secas después de cocinar, especialmente después de cocinar con adobos. La superficie de cocción debe frotarse con aceite después de su uso.
2. No deje la parrilla a la intemperie cuando llueva.
3. No almacene la parrilla cuando esté mojada. Séquela completamente primero.
4. Tanto en verano como en invierno, retire periódicamente la cubierta para permitir que la parrilla se ventile y eliminar cualquier condensación acumulada.
5. El óxido superficial ligero se puede quitar fácilmente con un trapo empapado en vinagre blanco o usando un removedor de óxido comercial. Seque el área afectada y aplique un recubrimiento de líquido preventivo de óxido, disponible en la mayoría de las tiendas de automóviles.
6. El esmalte astillado se puede tratar con pintura de retoque para cubrir la superficie de metal desnudo.

6.2 MANTENIMIENTO DEL ACERO CON RECUBRIMIENTO EN POLVO

Frecuencia: Limpiar cada 3-6 meses, más a menudo si está expuesto a ambientes duros (costa, contaminación).

Método:

- Usar paño o esponja suave con agua tibia y detergente neutro.
- Evitar materiales abrasivos (lana de acero, estropajos).
- Enjuagar con agua limpia y secar con paño suave para evitar manchas.

2. Evitar productos agresivos

- No usar disolventes, productos alcalinos fuertes (como amoníaco) ni ácidos.
- Usar limpiadores pH neutros o ligeramente alcalinos.

3. Proteger contra arañazos

- Manipular y almacenar con cuidado.
- Reparar arañazos de inmediato con pintura o recubrimiento protector para evitar la corrosión.

4. Protección frente a condiciones extremas

- Aplicar cera de silicona, cera para autos o sellador transparente especial para superficies con recubrimiento en polvo.
- Crea una capa repelente al agua que evita la oxidación.
- Reaplicar cada 6-12 meses.

5. Inspección regular

- Revisar por grietas, desconchados o daños en el recubrimiento.
- Reparar enseguida para evitar la oxidación.

6. Lubricar partes móviles (si aplica)

- Usar lubricante a base de silicona en bisagras o uniones para prevenir la corrosión.

7. Drenaje y ventilación adecuados

- Evitar acumulación de agua: colocar los objetos con ligera inclinación.
- Asegurar buena ventilación para que se sequen rápido.

8. Capa protectora adicional

El spray o la cera de silicona repelen el agua y aportan brillo.

6.3 PREVENCIÓN DEL ÓXIDO EN ACERO INOXIDABLE

1. Limpieza regular

Cada 3-6 meses, más a menudo en ambientes difíciles.

- Eliminar suciedad, sal y grasa con agua tibia y detergente suave.
- Enjuagar bien y secar con paño de microfibra.
- Evitar exposición prolongada a agua salada o productos con cloro.

2. Protección de la superficie

Aplicar pulidor, cera o recubrimiento protector para acero inoxidable.

Para mayor resistencia a la corrosión: usar agente pasivador que elimine residuos de hierro y refuerce la capa de óxido de cromo.

6.4 LIMPIEZA

¡No lave ninguna parte de la parrilla en el lavavajillas!

6.5 LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DE COCCIÓN

No use un cepillo de acero destinado a la soldadura para limpiar la parrilla, ya que puede dañar las superficies de la parrilla. La garantía no cubre los daños causados por un cepillo de acero.

Si la comida o el adobo está pegado a la parrilla o la rejilla, haga lo

siguiente:

1. Asegúrese de que la parrilla esté apagada.
2. Retire los restos de comida y grasa de las superficies, utilizando, por ejemplo, toallas de papel.
3. Encienda la parrilla según las instrucciones y ajuste los quemadores a "MAX".
4. Cierre la tapa y deje que la parrilla se caliente durante 5-10 minutos.
5. Apague la parrilla y abra la tapa, deje que la parrilla se enfríe durante 10 minutos.
6. Cepille la comida quemada y la suciedad con un cepillo de limpieza para parrillas.
7. Engrase las rejillas de cocción limpias con aceite de cocina usando, por ejemplo, toallas de papel o un pincel de cocina.

6.6 LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GRASA Y DEL VASO

Puede facilitar la limpieza utilizando papel de aluminio en la parte superior de la bandeja de grasa para recoger cualquier resto de comida y grasa adicional. Al limpiar la bandeja, solo necesita quitar el papel de aluminio sucio. Una bandeja de grasa sucia es la causa más común de incendios por grasa. Si ve restos de comida o adobo en la bandeja o taza de grasa, debe limpiar la bandeja o taza de inmediato siguiendo las instrucciones a continuación. La bandeja de grasa no debe tener grasa.

1. Asegúrese de que la parrilla esté apagada.
2. Saque la bandeja o taza de grasa de la parrilla.
3. Raspe los restos de comida y grasa suelta con el raspador o el cepillo de limpieza para parrillas o con una espátula de plástico.
4. Lave la bandeja o taza de grasa con un detergente suave para platos.
5. Seque la bandeja o taza de grasa y colóquela de nuevo en la parrilla.

6.7 LIMPIEZA DE QUEMADORES

Los quemadores de la parrilla son la parte más vital de la funcionalidad y calefacción de la parrilla. Por lo tanto, debe verificar su limpieza y estado regularmente. Debe quitar y revisar los quemadores al menos dos veces al año, especialmente cuando la parrilla ha estado

Limpiar los quemadores siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Verifique que la parrilla esté apagada.
2. Retire las rejillas y las placas distribuidoras de calor de la parrilla.
3. Saque el quemador de la caja de fuego aflojando el tornillo de montaje. El tornillo generalmente se encuentra en la parte trasera de los quemadores.
4. En algunos modelos de parrillas, quitar los quemadores puede requerir que también retire las placas traseras de la parrilla.
5. Algunos modelos se pueden limpiar incluso cuando los quemadores están en su lugar. Lo más importante es poder acceder a todos los pequeños orificios de gas.
6. Use el cepillo de limpieza de latón diseñado para parrillas para limpiar las superficies del quemador.
7. Asegúrese de que los orificios del quemador estén abiertos y limpios. Puede usar un alambre delgado para esto.
8. Si el quemador está dañado o gravemente corroído, reemplácelo de inmediato.
9. Al mismo tiempo, verifique que la boquilla de la válvula esté limpia e intacta.
10. Vuelva a colocar los quemadores limpios en la parrilla.

6.8 LIMPIEZA DOMADORES DE LLAMA

Los difusores de llama distribuyen el calor de manera uniforme en la superficie de la parrilla. La superficie de los difusores de llama también recoge restos de alimentos y adobos. Los difusores de llama sucios disminuyen la eficiencia de la parrilla. Limpie los difusores de llama siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Verifique que la parrilla esté apagada.
2. Retire los difusores de llama de la parrilla.
3. Raspe los restos de alimentos de la superficie de los difusores con la parte rascadora del cepillo de limpieza o con una espátula de plástico.
4. Finalmente, cepille la suciedad con un cepillo de limpieza de latón diseñado para parrillas.
5. Si lo desea, también puede lavar los difusores de llama en un fregadero con detergente líquido suave.
6. Seque los difusores de llama y vuelva a colocarlos en la parrilla.

6.9 LIMPIEZA DE OTROS COMPONENTES DE LA PARRILLA

El cloruro y la sal pueden causar óxido en la parrilla. Si la parrilla se utiliza en las inmediaciones de agua de mar o una piscina, la parrilla debe limpiarse después de cada uso.

Además de los componentes mencionados anteriormente, la parrilla también tiene muchas otras partes de acero que deben limpiarse regularmente. Puede seguir las instrucciones generales a continuación para limpiar dichos componentes:

1. Limpie las partes de acero de la parrilla con un líquido limpiador de parrillas, líquido limpiador de acero inoxidable o detergente líquido suave y un paño.
2. No olvide secar cuidadosamente las partes limpias.
3. No utilice detergentes para limpiar los paneles de control y las superficies con etiquetas de advertencia, ya que pueden eliminar el texto u otras etiquetas.
4. Limpie todas las superficies exteriores de la parrilla al menos tres veces al año para que las manchas no se adhieran a las superficies.
5. Siempre pruebe la idoneidad de un nuevo detergente en un lugar poco visible.

6.10 ALMACENAMIENTO

Consulte estas instrucciones si deja de usar la parrilla durante un tiempo prolongado o si desea almacenar la parrilla durante el invierno, por ejemplo. Un almacenamiento adecuado prolonga la vida útil de la parrilla y la mantiene operativa durante muchos años. Al almacenar la parrilla, siga las instrucciones a continuación:

1. Limpie completamente la parrilla según las instrucciones del manual.
2. Encienda la parrilla y déjela calentar durante 15 minutos para que todas las partes de acero se sequen.
3. Deje que la parrilla se enfríe.
4. Asegúrese de que todas las parrillas de la parrilla estén engrasadas.
5. Si va a almacenar la parrilla al aire libre, retire los quemadores, rejillas, rejilla calefactora y placas distribuidoras de calor de la parrilla. Estas partes deben almacenarse en un espacio seco y cálido. También se recomienda envolver estas piezas en periódicos o algo similar para que las superficies no se rayen.
6. Retire el regulador de baja presión del cilindro de gas.
7. Siempre almacene el cilindro de gas al aire libre y asegúrese de que no esté expuesto al calor o la luz solar.
8. Si la parrilla se almacena al aire libre, se recomienda que compre una funda de alta calidad que la cubra por completo. Asegúrese de que el aire pueda circular incluso debajo de la funda.

7. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Pueden ocurrir malfunciones en todas las parrillas. Estas averías suelen ser fácilmente solucionables. Si no puede encontrar una solución para su problema en la tabla a continuación, por favor, comuníquese con el minorista o distribuidor.

No hay flujo de gas	La válvula del regulador está cerrada.	Abre la válvula del regulador.
	El regulador no está conectado correctamente al cilindro de gas.	Quita el regulador y conéctalo nuevamente.
	El regulador y la manguera están defectuosos.	Reemplaza el regulador y la manguera por unos nuevos.
La quemadora no puede encenderse con el encendedor piezoeléctrico integrado de giro.	Los cables del encendedor están sueltos o instalados incorrectamente. (Para el quemador lateral)	Verifique las conexiones y vuelva a instalar los cables.
	Ensamble defectuoso de la válvula.	Ajuste el encendedor al quemador.
El quemador no se enciende con fósforos o encendedor.	Los orificios del quemador están obstruidos.	Limpie los quemadores según las instrucciones.
	Los quemadores no están correctamente conectados a las válvulas.	Verifique la instalación y condición de los quemadores.
No calienta adecuadamente.	El suministro de aire a los quemadores está bloqueado.	Revise y limpie los quemadores.
	Poca cantidad de gas.	Reemplace el cilindro lleno.
	El regulador está obstruido.	Verifique que la manguera de gas esté intacta y no torcida.
La llama es irregular, completamente amarilla o emite humo.	Los quemadores no reciben suficiente aire.	Limpie los quemadores según las instrucciones.
	Hay comida, sal o adobo pegados en la superficie del quemador.	Limpie los quemadores según las instrucciones.
La llama se enciende con frecuencia o la temperatura es demasiado alta.	Demasiada grasa y adobo en la comida.	Limpie cualquier grasa adicional.
	El protector de llama o la bandeja de grasa están demasiado sucios.	Limpie el protector de llama o la bandeja de grasa de exceso de comida o grasa.
La llama no permanece encendida.	El viento es demasiado fuerte.	Mueva la parrilla lejos del viento.
	Poco gas.	Reemplace el cilindro lleno.
Las llamas son visibles fuera de los quemadores.	Obstrucción en los quemadores.	Revise y limpie los quemadores.
	Viento fuerte.	Mueva la parrilla lejos del viento.
El regulador de presión hace un zumbido o zumbido.	Temperatura exterior alta.	No se requieren acciones. Una situación pasajera.
	Cilindro de gas lleno.	

1. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Model št.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Toplotna moč	18.4 kW					
Kategorija plina	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Vrsta plina	Butan	Propan	Butan/Propan ali njihove mešanice			Zemeljski plin
Tlak plina	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Poraba	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m ³ /h
Velikost injektorja (glavni gorilnik)	0.96mm	0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm	
Velikost injektorja (stranski gorilnik)	0.86mm	0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm	
Države	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU ,MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Identifikacijska koda						
Proizvajalec	THE GRLLR COMPANY B.V.					
OPOZORILO	Pred uporabo naprave preberite navodila.					
	Opozorilo: dostopni deli so lahko zelo vroči. Hranite majhne otroke stran.					
	Naprava mora biti med uporabo oddaljena od vnetljivih materialov.					
	Med uporabo ne premikajte naprave.					
	Po uporabi zaprite dovod plina na plinski jeklenki.					
	Ne spreminjajte naprave.					
Do not modify the appliance.						

NOTE:

Če je treba zamenjati kakšen del, se obrnite na naš oddelek za pomoč strankam ali na vašega distributerja. Uporaba neodobrenih delov lahko predstavlja varnostno tveganje pri uporabi žara in tveganje za okolje. Pred uporabo žara preberite navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.

VŽIG: INTEGRIRAN PIEZO VŽIG NA POTISK IN OBRAT.

Naprava je primerna samo za butan/propan/LPG.

PRI uporabi zemeljskega plina kot vira plina, prosite lokalnega strokovnjaka, da vnaprej namesti podaljšek cevi. Navoj na koncu priključka za dovod plina mora biti neposredno in tesno povezan s podaljškom izhoda za zemeljski plin. Pred uporabo natančno preverite uhajanje plina. Za specifikacije zemeljskega plina glejte tabelo tehničnih specifikacij.

2. OPOZORILNE INFORMACIJE

- Preberite naslednja navodila natančno in se prepričajte, da je vaš žar pravilno nameščen, sestavljen in vzdrževan. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči resne poškodbe in/ali škodo na premoženju.
- Samo za zunanjo uporabo.
- Pred uporabo naprave preberite navodila.
- OPOZORILO: dostopni deli so lahko zelo vroči. Hranite majhne otroke stran.
- Naprava mora biti med uporabo oddaljena od vnetljivih materialov.
- Med uporabo ne premikajte naprave.
- Po uporabi izklopite dovod plina na plinski jeklenki in odstranite regulator iz plinske jeklenke.
- Naprave ne spreminjajte.
- Vedno nosite zaščitne rokavice pri ravnanju z zelo vročimi deli.
- Otrokom ne dovolite upravljati naprave.
- Med uporabo se ne nagibajte nad napravo.
- Specifikacije naprave so navedene na identifikacijski nalepki, ki se nahaja na zadnji strani vrat vozička.
- Obe strani in zadnji del žara naj bosta oddaljena vsaj 1 meter od kateregakoli predmeta, ki bi lahko oviral njegovo delovanje.
- Ne uporabljajte naprave v bližini sten, v garaži, prikolici ali drugem zaprtem prostoru, ali v notranjih prostorih.
- Naprave ne postavljajte na ali blizu občutljivih površin, saj se med običajno uporabo maščobe in marinade lahko razlijejo in brizgajo po napravi.
- Poskrbite, da bosta naprava in plinska jeklenka postavljena na ravno površino.
- Naprave nikoli ne prižigajte z ZAPRTIM pokrovom.
- Vaš žar uporablja plinsko jeklenko 11 ali 15 kg.
- Plinske jeklenke ne spuščajte ali udarjajte po njej. Plinskih jeklenk ne shranjujte na mestih, kjer se lahko temperatura dvigne nad +50°C.
- Stranski gorilnik se lahko uporablja samo z ravnim loncem premera med 16 cm in 22 cm.
- NAD ŽAROM NE SME BITI NIČESAR.
- Vzdrževanje in prilagajanje glavnih ventilov, šob in plinskih pip na napravi lahko izvaja samo podjetje, ki ima dovoljenje za plinsko instalacijo.
- Za vsa vprašanja glede montaže ali delovanja naprave se obrnite na vašega prodajalca ali distributerja LPG.

Ta priročnik in garancija sta bila prevedena iz angleščine v več drugih jezikov. Zaradi specializirane industrije lahko pride do napačnih prevodov, ki so posledica preveč dobesednega prevajanja stavkov. Ne pokrивamo zahtevkov, ki izhajajo iz napačnega prevoda ali slabe interpretacije konteksta. Pri GRLLR Company se vedno trudimo pomagati našim strankam in partnerjem po najboljših močeh. Nesoglasja bodo vedno sklicevana na angleške ali nizozemske garancije/priročnike, da se izključijo kontekstualni napačni prevodi.

3. PLIN

3.1 PRIKLJUČITEV PLINSKE JEKLENKE LPG NA NAPRAVO

Naprava se lahko uporablja samo z butanom, propanom ali nizkotlačno mešanico LPG in z ustreznim nizkotlačnim regulatorjem ter gibko cevjo. Cev mora biti trdno povezana z regulatorjem in napravo z objemkami ali vijaki. Glejte tehnične specifikacije za tlak plina naprave.

Uporabite ustrezen regulator, certificiran po EN 16129: 2013, in ustrežno cev, certificirano po EN 16436-1. Za dodatne informacije o ustreznih regulatorjih in ceveh za plinske jeklenke se obrnite na svojega dobavitelja LPG.

3.2 VARNOST PLINSKIH JEKLENK

- Plinsko jeklenko vedno hranite stran od morebitnih virov vžiga na dobro prezračevanem mestu.
- Med ravnanjem s plinsko jeklenko ne kadite.
- Nikoli ne shranjujte plinskih jeklenk v zaprtih prostorih.
- Shranjujte stran od neposredne toplote na dobro prezračevanem mestu.
- Plinsko jeklenko vedno hranite v pokončnem položaju.
- Zaprite ventil plinske jeklenke, ko naprava ni v uporabi.
- Plinske jeklenke ne izpostavljajte prekomerni toploti.
- Jeklenk nikoli ne shranjujte pri temperaturah nad 50°C. Nikoli ne shranjujte plinskih jeklenk blizu plamenov, gorilnikov ali drugih virov toplote.

3.3 VRSTA PLINSKE JEKLENKE, KI JO JE TREBA UPORABITI

Na voljo je veliko različnih velikosti plinskih jeklenk. Specifikacije prikazane tukaj so največje, ki jih lahko uporabite:

Maksimalna kapaciteta: 11kg

Maksimalna višina: 590mm

Maksimalni premer (spodaj): 305mm

3.4 REGULATOR IN CEV

- Ti predmeti niso priloženi žaru, so pa na voljo ločeno pri vašem prodajalcu ali odobrenem distributerju LPG plina. Uporabljajte samo regulatorje in cevi, ki so namenjeni za uporabo z LPG pri tlakih, navedenih glede na pravilni tlak plina in vrsto plina (glejte tehnične specifikacije). Življenjska doba regulatorja je ocenjena na 10 let. Priporočljivo je, da regulator zamenjate 5 let po datumu njegove izdelave.
- Cev je treba zamenjati, ko to zahtevajo nacionalni predpisi. Priporočljivo je, da cev zamenjate 5 let po datumu njene izdelave.
- Uporaba neustreznega regulatorja ali cevi je nevarna. Poskrbite, da so izdelki, ki jih imate, primerni za uporabo z vašim žarom.
- Cev mora biti skladna s standardi, ki veljajo v državi uporabe. Cev mora biti dolga najmanj 0,6 metra in največ 1,5 metra. Poškodovan regulator ali cev je treba zamenjati. Poskrbite, da cev ni zamašena, zvita ali v stiku s katerim koli delom žara razen priključne točke.

4. PRED UPORABO

4.1 PREIZKUS PUŠČANJA PLINA — TO STORITE PRED UPORABO NAPRAVE.

NE preverjajte puščanja plina z odprtim plamenom. Če zaznate vonj po plinu, takoj izklopite dovod plina. Pred vsako uporabo morate preveriti puščanje plina, kot je opisano v spodnjem postopku:

1. Zmešajte en del detergenta za pomivanje posode s tremi deli vode, da dobite 60 do 90 ml raztopine.
2. Poskrbite, da je zaporni ventil zaprt.
3. Povežite regulator s cilindrom in odprt/zaprt ventil z gorilnikom. Prepričajte se, da so povezave pravilno vzpostavljene, nato odprite plinski ventil.
4. Raztopino nanesite na cev in povezave s čopičem. Če se pojavijo mehurčki, pomeni, da je prišlo do puščanja, ki ga je treba

popraviti, preden uporabite žar.

5. Preizkus ponovite, ko je puščanje odpravljeno.
6. Ko je preizkus zaključen, zaprite plinski ventil na cilindru.
7. Če zaznate puščanje, ki ga ni mogoče popraviti, ne poskušajte nadaljnjih ukrepov, temveč se obrnite na svojega distributerja za pomoč.

4.2 UKREPI PRED PRVO UPORABO IZDELKA:

Med izgorevanjem preostale maščobe naprava proizvaja neprijeten dim. To je normalno; dim bo izginil, ko bo maščoba izgorela.

Po preizkusu puščanja je treba maščobo, uporabljeno med shranjevanjem v tovarni, odstraniti z žara, preden ga uporabite. Maščobo lahko zažgete tako, da sledite spodnjim navodilom:

1. Odprite pokrov in prižgite vse gorilnike v skladu z navodili za prižiganje.
2. Nastavite gorilnik na "MAX" in pustite, da gori 5 minut z odprtim pokrovom.
3. Zaprite pokrov in naj gorilnik ostane na "MAX" še 10 minut.
4. Zaprite regulatorni ventil in ugasnite gorilnik.
5. Pustite, da se naprava ohladi 15 minut.
6. Očistite rešetke za kuhanje s ščetko za čiščenje žara.
7. Namažite rešetke za kuhanje z jedilnim oljem.

4.3 UKREPI, KI JIH JE TREBA IZVESTI PRED VSAKO UPORABO:

Za varno in pravilno delovanje žara morate pred vsako uporabo izvesti nekaj pregledov. Previdno preverite naslednje:

1. Preverite, ali je žar pravilno postavljen in ali v neposredni bližini žara ni vnetljivih materialov.
2. Preverite, ali plinska cev ni počena ali strgana.
3. Preverite, ali je regulator trdno pritrjen.
4. Preverite, ali so spodnji del žara, pladenj za maščobo, zaščita pred plameni in gorilniki čisti maščobe in marinade. S tem preprečite požare zaradi maščobe.
5. Preverite, ali odprtine gorilnikov niso zamašene z vstavljanjem ali mrežami.
6. Preverite, da na žaru ali rešetkah niso zatakne štetine krtač za čiščenje žara.

5. PRIŽIG NA ŽARU

5.1 NAVODILA ZA PRIŽIGANJE GLAVNEGA GORILNIKA

1. Odprite pokrov.
2. Vključite ventil regulatorja.
3. Zavrtite krmilne gumb v smeri urinega kazalca v položaj "OFF".
4. Pritisnite krmilni gumb in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj, ki bo prižgal gorilnik.
5. Ko je prvi gorilnik prižgan, prižgite preostale gorilnike, kot v koraku 4.
6. Prilagodite moč plamena z obračanjem gumba v položaj MAX/MIN.
7. Če se gorilnik ne prižge, zavrtite krmilni gumb v položaj OFF in počakajte 5 minut, preden poskusite znova prižgati gorilnik. Če vam ne uspe prižgati gorilnika z uporabo piezo vžigalnika, poskusite gorilnik prižgati z dolgim vžigalnikom ali vžigalico.
8. Če želite izklopiti žar, zaprite ventil na cilindru ali stikalo na regulatorju, če ste končali z uporabo žara, nato pa zavrtite krmilne gumb naprave v smeri urinega kazalca v položaj "OFF".
9. Če je stranski gorilnik še vedno v uporabi, preprosto zavrtite krmilne gumb v smeri urinega kazalca v položaj "OFF".

5.2 PRIŽIGANJE GORILNIKOV Z VŽIGALICO (MINIMALNA DOLŽINA 90 MM) ALI DOLGIM VŽIGALNIKOM:

1. Odprite pokrov žara.
2. Vključite ventil regulatorja.
3. Prižgite dolgo vžigalico ali vžigalnik.
4. Pritisnite krmilni gumb in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj "MAX".
5. Postavite dolgo vžigalico ali vžigalnik približno centimeter stran od gorilnika.
6. Ko je prvi gorilnik prižgan, lahko zaporedno prižgete preostale gorilnike z obračanjem krmilnega gumba v nasprotni smeri urinega kazalca.

Če se gorilnik ne prižge v petih sekundah, zavrtite krmilni gumb v položaj OFF in poskusite najti rešitev v tabeli za odpravljanje težav. Ali pa se obrnite na svojega prodajalca ali distributerja.

5.3 NAVODILA ZA PRIŽIGANJE STRANSKEGA GORILNIKA:

1. Pritisnite gumb za stranski gorilnik in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj, ki bo prižgal gorilnik. Preverite, ali je gorilnik prižgan. Če ni, ponovite postopek.
2. Prilagodite moč plamena z obračanjem gumba v položaj MAX/MIN.
3. Če se gorilnik ne prižge, zavrtite krmilni gumb v položaj OFF in počakajte 5 minut, preden poskusite znova prižgati gorilnik. Če vam ne uspe prižgati gorilnika z uporabo piezo vžigalnika, poskusite gorilnik prižgati z dolgim vžigalnikom ali vžigalico.
4. Če želite izklopiti stranski gorilnik, zaprite ventil na cilindru ali stikalo na regulatorju, če ste končali z uporabo žara, nato pa zavrtite krmilni gumb v smeri urinega kazalca v položaj "OFF".
5. Če je glavni gorilnik še vedno v uporabi, preprosto zavrtite krmilni gumb v smeri urinega kazalca v položaj "OFF".

5.4 NAVODILA ZA PRIŽIGANJE ZADNJEGA GORILNIKA (G5S):

1. Pritisnite gumb za zadnji gorilnik in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj ter pritisnite gumb za pulzno vžiganje, da prižgete plamen, nato zavrtite krmilni gumb v položaj MAX, da prižgete zadnji gorilnik.
2. Prilagodite moč plamena z obračanjem gumba v položaj MAX/MIN.
3. Če se gorilnik ne prižge, zavrtite krmilni gumb v položaj OFF in počakajte 5 minut, preden znova poskusite prižgati gorilnik. Če vam ne uspe prižgati gorilnika z uporabo piezo vžigalnika, poskusite gorilnik prižgati z dolgo vžigalico ali vžigalnikom.

5.5 PREVERJANJE PLAMENA

Vedno preverite plamen, ko vključite žar. Gorilniki so bili optimizirani v tovarni, vendar majhne luknje na njih privabljajo insekte, ki gn-ezdijo in ustvarjajo mreže na gorilnikih. Ko gorilniki pravilno gorijo, je le vrh plamena občasno rumen, barva plamena pa se od vrha proti dnu spreminja iz svetlo modre v temno modro.

6. VZDRŽEVANJE

6.1 PREPREČEVANJE RJE

Rja je kemijski proces, pri katerem železo oksidira in začne kovino luščiti. To povzroča voda, ki se vpija v kovino ali pogosto prihaja v stik s kovino skozi čas. Kot zunanja naprava iz jekla je treba občasno pričakovati pojav površinske rje. Ohranjanje vašega žara pod pokrovom, čistim in suhim, veliko pripomore k preprečevanju rje. Nekaj nasvetov:

1. Poskrbite, da so površine za kuhanje (vključno z razpršilnikom plamena) čiste in suhe po kuhanju, zlasti po kuhanju z marinadami. Površine za kuhanje je treba po uporabi podrgniti z oljem.
2. Ne puščajte žara na dežju.
3. Ne shranjujte žara, ko je moker. Najprej ga temeljito osušite.
4. Tako poleti kot pozimi občasno odstranite pokrov, da omogočite žaru prezračevanje in odstranite morebitno nabiranje kondenzacije.
5. Svetlo rjo na površini je mogoče enostavno odstraniti s krpo, namočeno v beli kis, ali s komercialnim odstranjevalcem rje. Posušite prizadeto območje in nanesite plast tekočine za preprečevanje rje, ki je na voljo v večini avto trgovin.
6. Odbitek email je mogoče obdelati s popravljivo barvo, da pokrijete golo kovinsko površino.

6.2 VZDRŽEVANJE PRAŠNO BARVANEGA JEKLA

Pogostost: Čiščenje vsakih 3–6 mesecev, pogosteje v težkih razmerah (obalna območja, onesnaženje).

Metoda:

- Uporabite mehko krpo ali gobo z mlačno vodo in blagim detergentom.
- Izogibajte se abrazivnim pripomočkom (jeklena volna, grobe gobice).
- Sperite s čisto vodo in obrišite s suho, mehko krpo, da preprečite madeže.

2. Izogibajte se močnim kemikalijam

- Ne uporabljajte topil, močnih alkalnih (npr. amonijak) ali kislih čistil.
- Uporabljajte le pH-nevtralna ali rahlo alkalna sredstva.

3. Zaščita pred praskami

- Pri rokovanju in shranjevanju bodite previdni.
- Praske takoj popravite z ustreznimi barvo ali zaščitnim premazom, da preprečite rjo.

4. Zaščita pred vremenskimi vplivi

- Uporabite silikonski vosek, avto vosek ali prozoren zaščitni premaz za prašno barvane površine.
- Tvori vodoodbojno plast proti rji.
- Ponovno nanesite vsakih 6–12 mesecev.

5. Redni pregledi

- Preverite, ali so na površini odkruški, razpoke ali luščenje.
- Poškodbe takoj sanirajte.

6. Mazanje gibljivih delov (če obstajajo)

- Uporabite silikonsko mazivo na tečajih ali spojih za preprečevanje korozije.

7. Odvodnjavanje in prezračevanje

- Izogibajte se nabiranju vode – predmete na prostem rahlo nagnite.
- Zagotovite dobro kroženje zraka za hitrejše sušenje.

8. Dodatna zaščita

Silikonski sprej ali vosek odbijata vodo in dodata sijaj.

6.3 PREPREČEVANJE RJE NA NERJAVNEM JEKLU

1. Redno čiščenje

Vsakih 3–6 mesecev, pogosteje v zahtevnih pogojih.

- Odstranite umazanijo, sol in maščobo z mlačno vodo in blagim detergentom.
- Dobro sperite in obrišite z mikrovlakneno krpo.
- Izogibajte se dolgotrajnemu stiku s slano vodo ali čistili na osnovi klora.

2. Zaščita površine

Uporabite polirno sredstvo, vosek ali zaščitni premaz za nerjavno jeklo.

Za večjo odpornost proti koroziji uporabite pasivacijsko sredstvo, ki odstrani železove ostanke in okrepi kromov oksidni sloj.

6.4 ČIŠČENJE

Ne perite nobenih delov žara v pomivalnem stroju!

6.5 ČIŠČENJE MREŽIC ZA KUHANJE

Ne uporabljajte jeklene krtače, namenjene varjenju, za čiščenje žara, saj lahko poškoduje površine žara. Garancija ne krije škode, povzročene z jekleno krtačo.

Če je hrana ali marinada zatakne na žaru ali rešetki, storite naslednje:

1. Preverite, da je žar izklopljen.
2. Odstranite hrano in maščobo s površin z uporabo papirnatih brisač ali podobnega.
3. Prižgite žar po navodilih in nastavite gorilnike na "MAX".
4. Zaprite pokrov in pustite, da se žar segreva 5–10 minut.
5. Izklopite žar in odprite pokrov, pustite, da se žar ohladi 10 minut.
6. S krtačo za čiščenje žara odstranite zažgano hrano in umazanijo.
7. Očiščene rešetke za žar namažite z jedilnim oljem, npr. z uporabo papirnatih brisač ali kuhinjske krtače.

6.6 ČIŠČENJE POSODE ZA MAŠČOBO IN ZBIRALNE POSODE

Čiščenje si lahko olajšate z uporabo folije na vrhu posode za maščobo, ki bo zbiralna odvečno hrano in maščobo. Pri čiščenju pladnja morate samo odstraniti umazano folijo. Umazana posoda za maščobo je najpogostejši vzrok za požare zaradi maščobe. Če opazite kose hrane ali marinade na pladnju za maščobo ali v zbiralni skodelici, ju morate nemudoma očistiti po spodnjih navodilih. Posoda za maščobo ne sme imeti maščobnih madežev.

1. Preverite, da je žar izklopljen.
2. Odstranite posodo za maščobo ali zbiralno skodelico iz žara.
3. S strgalom, krtačo za čiščenje žara ali plastično lopatico postrgajte ohlapno hrano in maščobo.
4. Posodo za maščobo ali zbiralno skodelico operite z blagim detergentom za pomivanje posode.
5. Posodo za maščobo ali zbiralno skodelico posušite in jo vrnite nazaj na žar.

6.7 ČIŠČENJE GORILNIKI

Gorilniki žara so najpomembnejši del za delovanje in ogrevanje žara. Zato morate redno preverjati njihovo čistočo in stanje. Gorilnike morate odstraniti in preveriti vsaj dvakrat na leto, še posebej, če je bil žar dalj časa shranjen. Majhne luknje na gorilnikih privabljajo insekte in pajke, ki lahko gradijo gnezda. Takšne ovire povzročajo neenakomerno in nečisto gorenje plamena. Ovire lahko povzročijo, da plamen izbruhne izven plinske cevi, kar bo močno poškodovalo žar. Gorilnike očistite po spodnjih navodilih:

1. Preverite, da je žar izklopljen.
2. Odstranite rešetke za žar in plošče za porazdelitev toplote.
3. Odstranite gorilnik iz kuršča z odvijanjem pritrilnega vijaka.

- Vijak je običajno nameščen na zadnjem koncu gorilnikov.
- Pri nekaterih modelih žarov je potrebno odstraniti tudi zadnje plošče žara, da bi lahko odstranili gorilnike.
 - Nekateri modeli se lahko očistijo, tudi ko so gorilniki na mestu. Najpomembnejši del je, da dostopate do vseh majhnih plinskih lukenj.
 - Z medeninasto krtačo, namenjeno za čiščenje žara, očistite površine gorilnikov.
 - Poskrbite, da so luknje gorilnikov odprte in čiste. Uporabite lahko tanko žico za to.
 - Če je gorilnik poškodovan ali močno korodiran, ga takoj zamenjajte.
 - Hkrati preverite, da je šoba ventila čista in nepoškodovana.
 - Očiščene gorilnike postavite nazaj v žar.

6.8 ČIŠČENJE KROTILCEV PLAMENA

Razpršilniki plamena enakomerno porazdelijo toploto po površini za pečenje. Površina razpršilnikov plamena tudi zbira ostanke hrane in marinade. Umazani razpršilniki plamena zmanjšujejo učinkovitost žara. Očistite razpršilnike plamena po spodnjih navodilih:

- Preverite, da je žar izklopljen.
- Odstranite razpršilnike plamena iz žara.
- Strgajte hrano s površine razpršilnikov z uporabo strgala na čistilni krtači ali plastične lopatice.
- Na koncu umazanijo obrišite z medeninasto krtačo, namenjeno za čiščenje žara.
- Če želite, lahko razpršilnike plamena operete tudi v umivalniku z blagim detergentom za pomivanje posode.
- Osušite razpršilnike plamena in jih vrnite nazaj v žar.

6.9 ČIŠČENJE DRUGIH DELOV ŽARA

Kloridi in sol lahko povzročijo rjavenje žara. Če se žar uporablja v neposredni bližini morske vode ali bazena, ga je treba očistiti po vsaki uporabi.

Poleg zgoraj omenjenih komponent ima žar tudi številne druge jeklene dele, ki jih je treba redno čistiti. Sledite splošnim navodilom za čiščenje takšnih komponent:

- Očistite jeklene dele žara s čistilnim sredstvom za žare, tekočino za čiščenje nerjavečega jekla ali blagim detergentom za pomivanje posode in krpo.
- Ne pozabite temeljito osušiti očiščenih delov.
- Ne uporabljajte detergentov za čiščenje nadzornih plošč in površin z opozorilnimi nalepkami, saj lahko odstranijo besedilo ali druge nalepke.
- Vse zunanje površine žara očistite vsaj trikrat na leto, da madeži ne ostanejo na površinah.
- Vedno preizkusite primernost novega detergenta na neopaznem mestu.

6.10 SKLADIŠČENJE

Upošteвайте ta navodila, če prenehate uporabljati žar za daljše obdobje ali če želite žar shraniti za zimo. Pravilno shranjevanje podaljša življenjsko dobo žara in ohranja njegovo funkcionalnost več let. Pri shranjevanju žara sledite spodnjim navodilom:

- Popolnoma očistite žar v skladu z navodili v priročniku.
- Vključite žar in ga pustite ogreti 15 minut, da se vsi jekleni deli posušijo.
- Pustite, da se žar ohladi.
- Poskrbite, da bodo vse rešetke za žar namazane z oljem.
- Če žar shranjujete na prostem, odstranite gorilnike, rešetke, ogrevalne rešetke in plošče za razdelitev toplote iz žara. Te dele

- je treba shraniti v suhem in toplom prostoru. Priporočljivo je tudi, da te dele zavijete v časopisni papir ali nekaj podobnega, da se površine ne opraskajo.
- Odstranite regulator nizkega tlaka iz plinske jeklenke.
 - Vedno hranite plinsko jeklenko na prostem in poskrbite, da ni izpostavljena vročini ali sončni svetlobi.
 - Če žar shranjujete na prostem, priporočamo, da kupite visokokakovostno prevleko, ki bo prekrila žar do tal. Poskrbite, da bo pod prevleko lahko krožil zrak.

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težave se lahko pojavijo pri vseh žarih. Te težave so običajno enostavno rešljive. Če ne najdete rešitve za vašo težavo v spodnji tabeli, se obrnite na prodajalca ali distributerja.

Ni pretoka plina	Ventil regulatorja je izklopljen	Vklopite ventil regulatorja
	Regulator ni pravilno priključen na plinsko jeklenko	Odstranite regulator in ga ponovno priključite
	Regulator in cev sta pokvarjena	Zamenjajte regulator in cev
Gorilnika ni mogoče prižgati z integriranim pritiskom in obračanjem piezo	Kabli vžigalnika so ohlapni ali nepravilno nameščeni (za stranski gorilnik)	Preverite priključke in ponovno namestite kable
	Napačna montaža ventila	Prilagodite vžigalnik na gorilnik
Gorilnik se ne prižge z vžigalico ali vžigalnikom	Luknje gorilnika so zamašene	Očistite gorilnike v skladu z navodili
	Gorilniki niso pravilno pritrjeni na ventile	Preverite namestitev in stanje gorilnikov
Ne segreva se pravilno	Dovod zraka v gorilnike je blokiran	Preverite in očistite gorilnike.
	Premalo plina	Zamenjajte polno jeklenko
	Regulator je zamašen	Preverite, ali je plinska cev nepoškodovana in ni zasukana
Plamen je neenakomeren, popolnoma rumen ali dimljen	Gorilniki ne dobijo dovolj zraka	Očistite gorilnike v skladu z navodili
	Na površini gorilnika so ostanke hrane, soli ali marinade	Očistite gorilnike v skladu z navodili
Plamen pogosto ugaša ali je temperatura previsoka	Preveč maščobe in marinade na hrani	Obrišite odvečno maščobo
	Razpršilnik plamena ali pladenj za maščobo sta preveč umazana	Očistite razpršilnik plamena ali pladenj za maščobo odvečne hrane ali maščobe.
Plamen ne ostane prižgan	Veter je premočan	Premaknite žar stran od vetra
	Premalo plina	Zamenjajte polno jeklenko
Plamen je viden zunaj gorilnikov	Zamašitev v gorilnikih	Preverite in očistite gorilnike
	Močan veter	Premaknite žar stran od vetra
Regulator tlaka brni ali brni	Vroče zunanje temperature	Nobenehih ukrepov ni potrebno Prehoden pojav
	Polna plinska jeklenka	

1. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Model br.	CG8084LSB (GR-24-G4S)					
Toplinska snaga	18.4 kW					
Kategorija plina	I3+(28-30/37) (V)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2E	
Vrsta plina	Butan	Propan	butan/propan ili njihove smjese			Prirodni plin
Tlak plina	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	20 mbar
Potrošnja	1338g/h	1316 g/h	1338g/h	1338 g/h	1338 g/h	2.13 m ³ /h
Veličina injektora (glavni plamenik)	0.96mm	0.96mm	0.91mm	0.83mm	1.42mm	
Veličina injektora (bočni plamenik)	0.86mm	0.86mm	0.81mm	0.76mm	1.32mm	
Zemlje	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI				
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,GB,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SK,RO,HR,TR, BG, IS, LU, MT, RU				
	I3B/P(37)	PL				
	I3B/P(50)	AT,CH,DE,SK				
	I2E	GB,AT,AL,BG,HR,CZ,DK,FI,GR,IS,IE,IT,LV,MK,NO,PT,RO,SK,ES,SE,CH,TR				
Identifikacijski kod						
Proizvođač	THE GRLLR COMPANY B.V.					
UPOZORENJE	Samo za vanjsku upotrebu.					
	Pročitajte upute prije upotrebe uređaja.					
	Upozorenje: dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite malu djecu podalje.					
	Uređaj mora biti udaljen od zapaljivih materijala tijekom uporabe.					
	Nemojte pomicati uređaj tijekom uporabe.					
	Nakon uporabe isključite dovod plina na plinskoj boci.					
Nemojte mijenjati uređaj.						

NOTE:

Ako je potrebno zamijeniti neki dio, obratite se našoj službi za korisnike ili vašem distributeru. Upotreba neodobrenih dijelova može predstavljati sigurnosni rizik pri korištenju roštilja i rizik za okoliš. Prije upotrebe roštilja pročitajte priručnik i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

PALJENJE: INTEGRIRANI PIEZO UPALJAČ NA PRITISAK I OKRET.

Uređaj je pogodan samo za butan/propan/LPG.

PRI korištenju prirodnog plina kao izvora plina, zamolite lokalnog stručnjaka da unaprijed postavi produžnu cijev. Navoj na kraju priključka za dovod plina mora biti izravno i čvrsto povezan s produžnom cijevi za izlaz prirodnog plina. Pažljivo provjerite curenje prije upotrebe. Za specifikacije prirodnog plina pogledajte tablicu tehničkih specifikacija.

2. UPOZORENJA

- Pažljivo pročitajte sljedeće upute i osigurajte da je vaš roštilj ispravno instaliran, sastavljen i održavan. Nepoštivanje ovih uputa može uzrokovati ozbiljne ozljede i/ili štetu na imovini.
- Samo za vanjsku upotrebu.
- Pročitajte upute prije upotrebe uređaja.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite malu djecu podalje.
- Tijekom upotrebe uređaj mora biti udaljen od zapaljivih materijala.
- Nemojte pomicati uređaj tijekom upotrebe.
- Nakon upotrebe isključite dovod plina na plinskoj boci i uklonite regulator s plinske boce.
- Nemojte mijenjati uređaj.
- Uvijek nosite zaštitne rukavice prilikom rukovanja osobito vrućim dijelovima.
- Ne dopuštajte djeci da upravljaju uređajem.
- Nemojte se naginjati preko uređaja dok je u upotrebi.
- Specifikacija uređaja nalazi se na identifikacijskoj naljepnici, koja se nalazi na stražnjoj strani vrata kolica.
- Obje strane i stražnji dio roštilja trebali bi biti najmanje 1 metar udaljeni od bilo kojeg predmeta koji bi mogao ometati njegovo djelovanje.
- Nemojte koristiti uređaj u blizini zidova, u garaži, kamperu ili prikolici, ili u drugom zatvorenom prostoru, ili u unutrašnjim prostorima.
- Nemojte postavljati uređaj na ili blizu osjetljivih površina, jer se tijekom normalne uporabe masnoće i marinade mogu prolići i prskati po uređaju.
- Osigurajte da su uređaj i plinska boca postavljeni na ravnu površinu.
- Nikada ne palite uređaj s ZATVORENIM poklopcem.
- Vaš roštilj koristi plinsku bocu od 11 ili 15 kg.
- Nemojte ispuštati ili udarati plinsku bocu. Ne skladištite plinske boce na mjestima gdje temperatura može porasti iznad +50°C.
- Bočni plamenik može se koristiti samo s ravnim loncem promjera između 16 cm i 22 cm.
- IZNAD ROŠTILJA NE SMIJE BITI NIŠTA.
- Bočni plamenik može se koristiti samo s ravnim loncem promjera između 16 cm i 22 cm.
- Održavanje i podešavanje glavnih ventila, mlaznica i plinskih slavina uređaja može obavljati samo servisna tvrtka s ovlaštenjem za plinsku instalaciju.
- Za sva pitanja u vezi sastavljanja ili rada uređaja, obratite se svom prodavaču ili distributeru LPG-a.

Ovaj priručnik i jamstvo prevedeni su s engleskog na nekoliko drugih jezika. Zbog specijalizirane industrije mogu se pojaviti pogrešni prijevodi kao rezultat doslovnog prevođenja rečenica. Ne pokrивamo zahtjeve koji proizlaze iz pogrešnog prijevoda ili loše interpretacije konteksta. U GRLLR Company uvijek se trudimo pomoći našim klijentima i partnerima koliko god možemo. Nesuglasice će se uvijek odnositi na engleske ili nizozemske jamstvene upute kako bi se isključili kontekstualni pogrešni prijevodi.

3. PLIN

3.1 PRIKLJUČENJE PLINSKE BOCE LPG NA UREĐAJ

Uređaj se smije koristiti samo s butanom, propanom ili niskotlačnom smjesom LPG-a te s odgovarajućim niskotlačnim regulatorom i fleksibilnom cijevi. Cijev mora biti sigurno povezana s regulatorom i uređajem pomoću objumica ili vijaka. Pogledajte tehničke

specifikacije za radni tlak plina uređaja.

Koristite odgovarajući regulator certificiran prema EN 16129: 2013, odgovarajuću cijev certificiranu prema EN 16436-1. Za dodatne informacije o prikladnim regulatorima i crijevima za plinske boce obratite se svom dobavljaču LPG-a.

3.2 SIGURNOST PLINSKIH BOCA

- Uvijek držite plinsku bocu dalje od mogućih izvora paljenja u dobro prozračenom prostoru.
- Nemojte pušiti dok rukujete plinskom bocom.
- Nikada ne skladištite plinske boce u zatvorenim prostorima.
- Skladištite ih dalje od izravne topline u dobro prozračenom prostoru.
- Uvijek držite plinsku bocu u uspravnom položaju.
- Zatvorite ventil plinske boce kada uređaj nije u upotrebi.
- Ne izlažite plinsku bocu pretjeranoj toplini.
- Boce nikada ne smiju biti pohranjene na temperaturama iznad 50°C. Nikada ne skladištite plinske boce blizu plamena, plamenika ili drugih izvora topline.

3.3 TIP PLINSKE BOCE KOJA SE TREBA KORISTITI

Dostupne su mnoge različite veličine plinskih boca. Specifikacije prikazane ovdje su maksimalne koje treba koristiti:

Maksimalni kapacitet: 11kg

Maksimalna visina: 590mm

Maksimalni promjer (dolje): 305mm

3.4 REGULATOR I CIJEV

- Ovi predmeti nisu isporučeni s roštiljem, ali su dostupni zasebno kod vašeg prodavača ili odobrenog distributera LPG plina. Koristite samo regulatore i cijevi koji su namijenjeni za korištenje s LPG-om pod tlakovima navedenim prema odgovarajućem tlaku plina i vrsti plina (pogledajte tehničke specifikacije). Životni vijek regulatora procjenjuje se na 10 godina. Preporuča se da promijenite regulator 5 godina nakon datuma proizvodnje.
- Crijevo treba mijenjati prema nacionalnim propisima. Preporuča se da cijev promijenite 5 godina nakon datuma proizvodnje.
- Korištenje neodgovarajućeg regulatora ili cijevi je opasno. Osigurajte da proizvodi koje imate budu prikladni za uporabu.
- Cijev mora biti u skladu sa standardima na snazi u zemlji korištenja. Cijev mora biti minimalne duljine 0,6 metara i maksimalne duljine 1,5 metara. Oštećeni regulator ili cijev moraju se zamijeniti. Osigurajte da cijev nije blokirana, savijena ili u kontaktu s bilo kojim dijelom roštilja osim priključne točke.

4. PRIJE UPORABE

4.1 TESTIRANJE CURENJE PLINA — TO UČINITE PRIJE UPOTREBE UREĐAJA.

NE testirajte curenje plina otvorenim plamenom. Ako osjetite miris plina, odmah isključite dovod plina.

Prije svake uporabe morate provjeriti curenje plina kako je objašnjeno u donjem postupku:

- Pomiješajte jedan dio sredstva za pranje posuđa s tri dijela vode kako biste dobili 60 do 90 ml otopine.
- Provjerite je li zaporni ventil zatvoren.
- Spojite regulator na cilindar i otvorite/zatvorite ventil na plameniku. Provjerite jesu li spojevi pravilno napravljeni, a zatim otvorite ventil za dovod plina.

- Rješenje nanosite na crijevo i spojeve pomoću četke. Ako se pojave mjehurići, znači da postoji curenje koje treba popraviti prije upotrebe roštilja.
- Ponovno testirajte nakon što je curenje popravljeno.
- Zatvorite ventil za dovod plina na cilindru nakon što je test završen.
- Ako se otkrije curenje koje se ne može popraviti, nemojte poduzimati nikakve druge radnje, već se obratite svom distributeru za pomoć.

4.2 MJERE KOJE TREBA PODUZETI PRIJE PRVE UPOTREBE PROIZVODA:

Pri izgaranju preostale masnoće uređaj proizvodi neugodan dim. To je normalno; dim će nestati kada masnoća izgori.

Nakon testiranja curenja, masnoću korištenu tijekom skladištenja u tvornici treba izgorjeti s roštilja prije nego što se može koristiti. Masnoću možete izgorjeti slijedeći donje upute:

- Otvorite poklopac i upalite sve plamenike prema uputama za paljenje.
- Postavite plamenik na "MAX" i pustite da gori 5 minuta s otvorenim poklopcem.
- Zatvorite poklopac i neka plamenik ostane na "MAX" još 10 minuta.
- Zatvorite regulatorni ventil i isključite plamenik.
- Ostavite da se uređaj hladi 15 minuta.
- Očistite rešetke za kuhanje četkom za čišćenje roštilja.
- Namažite rešetke za kuhanje uljem za kuhanje.

4.3 MJERE KOJE TREBA PODUZETI PRIJE SVAKOG KORIŠTENJA:

Da biste sigurno i pravilno upravljali roštiljem, trebate prije svake upotrebe provesti nekoliko provjera. Pažljivo pregledajte popis u nastavku:

- Provjerite je li roštilj ispravno postavljen i nema li zapaljivih materijala u neposrednoj blizini roštilja.
- Provjerite je li plinsko crijevo napuknuto ili potrgano.
- Provjerite je li regulator čvrsto pričvršćen.
- Provjerite jesu li dno roštilja, posuda za mast, zaštita od plamena i plamenici čisti od masti i marinade. Time možete spriječiti požare uzrokovane mastima.
- Provjerite jesu li otvori plamenika začepljeni umetcima ili mrežama.
- Provjerite da na roštilju ili rešetkama nisu ostale dlačice s četki za čišćenje roštilja.

5. PALJENJE ROŠTILJA

5.1 UPUTE ZA PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA

- Otvorite poklopac.
- Uključite ventil regulatora.
- Okrenite kontrolne gumb u smjeru kazaljke na satu u položaj "OFF".
- Pritisnite kontrolni gumb i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj koji će upaliti plamenik.
- Kada se prvi plamenik upali, upalite preostale plamenike kao u koraku 4.
- Prilagodite snagu plamena okretanjem gumba u položaj MAX/MIN.
- Ako se plamenik ne upali, okrenite kontrolni gumb u položaj OFF i pričekajte 5 minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti plamenik. Ako ne možete upaliti plamenik pomoću piezo upaljača, pokušajte upaliti plamenik dugom šibicom ili upaljačem.

- jača, pokušajte upaliti plamenik dugom šibicom ili upaljačem.
- Da biste isključili roštilj, zatvorite ventil na cilindru ili prekidač na regulatoru ako ste završili s korištenjem roštilja, a zatim okrenite kontrolne gumb uređaja u smjeru kazaljke na satu u položaj "OFF".
- Ako je bočni plamenik još uvijek u upotrebi, samo okrenite kontrolne gumb u smjeru kazaljke na satu u položaj "OFF".

5.2 PALJENJE PLAMENIKA ŠIBICOM (MINIMALNA DULJINA 90 MM) ILI DUGIM UPALJAČEM:

- Otvorite poklopac roštilja.
- Uključite ventil regulatora.
- Upalite dugu šibicu ili upaljač.
- Pritisnite kontrolni gumb i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj "MAX".
- Postavite dugu šibicu ili upaljač otprilike centimetar udaljen od plamenika.
- Kada se prvi plamenik upali, možete redom upaliti preostale plamenike okretanjem kontrolnog gumba u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Ako se plamenik ne upali u roku od pet sekundi, okrenite kontrolni gumb u položaj OFF i pokušajte pronaći rješenje u tablici za rješavanje problema. Ili kontaktirajte svog prodavača ili distributera.

5.3 UPUTE ZA PALJENJE BOČNOG PLAMENIKA:

- Pritisnite gumb za bočni plamenik i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj koji će upaliti plamenik. Provjerite je li plamenik upaljen. Ako nije, ponovite postupak.
- Prilagodite snagu plamena okretanjem gumba u položaj MAX/MIN.
- Ako se plamenik ne upali, okrenite kontrolni gumb u položaj OFF i pričekajte 5 minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti plamenik. Ako ne možete upaliti plamenik pomoću piezo upaljača, pokušajte upaliti plamenik dugom šibicom ili upaljačem.
- Da biste isključili bočni plamenik, zatvorite ventil na cilindru ili prekidač na regulatoru ako ste završili s korištenjem roštilja, a zatim okrenite kontrolni gumb u smjeru kazaljke na satu u položaj "OFF".
- Ako je glavni plamenik još uvijek u upotrebi, samo okrenite kontrolni gumb u smjeru kazaljke na satu u položaj "OFF".

5.4 UPUTE ZA PALJENJE STRAŽNJEG PLAMENIKA (G5S):

- Pritisnite gumb za stražnji plamenik i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj te pritisnite gumb za pulsno paljenje kako biste upalili plamen, zatim okrenite kontrolni gumb u položaj MAX kako biste upalili stražnji plamenik.
- Prilagodite snagu plamena okretanjem gumba u položaj MAX/MIN.
- Ako se plamenik ne upali, okrenite kontrolni gumb u položaj OFF i pričekajte 5 minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti plamenik. Ako ne možete upaliti plamenik pomoću piezo upaljača, pokušajte upaliti plamenik dugom šibicom ili upaljačem.

5.5 PROVJERA PLAMENA

Uvijek provjerite plamen kada uključite roštilj. Plamenici su optimizirani u tvornici, ali male rupe na njima privlače insekte koji se gnijezde i stvaraju mreže na plamenicima. Kada plamenici ispravno gore, samo vrh plamena povremeno je žut, a boja plamena se od vrha prema dnu mijenja iz svijetloplave u tamnoplavu.

6. ODRŽAVANJE

6.1 SPRJEČAVANJE HRDE

Hrđa je kemijski proces u kojem željezo oksidira i počinje ljuštiti metal. To uzrokuje voda koja se pija u metal ili dolazi u kontakt s metalom često tijekom vremena. Kao vanjski uređaj od čelika, očekuje se da će se s vremena na vrijeme pojaviti površinska hrđa. Držanje vašeg roštilja pod pokrovom, čistim i suhim, uvelike doprinosi sprječavanju pojave hrđe. Nekoliko savjeta:

- Osigurajte da su površine za kuhanje (uključujući razdjelnik plamena) čiste i suhe nakon kuhanja, osobito nakon kuhanja s marinadama. Površine za kuhanje treba nakon upotrebe premazati uljem.
- Nemojte ostavljati roštilj na kiši.
- Nemojte spremati roštilj kad je mokar. Prvo ga temeljito osušite.
- I ljeti i zimi povremeno skinite poklopac kako biste omogućili roštilju da se prozračí i uklonite eventualnu nakupljenu kondenzaciju.
- Svjetlu površinsku hrđu možete lako ukloniti krpom namočenom u bijeli ocat ili korištenjem komercijalnog sredstva za uklanjanje hrđe. Osušite zahvaćeno područje i nanosite sloj tekućine za sprječavanje hrđe, dostupne u većini auto trgovina.
- Odbijeni email može se obraditi popravnom bojom kako bi se prekrila gola metalna površina.

6.2 ODRŽAVANJE PULVERIZIRANOG ČELIKA

Učestalost: Čistiti svakih 3–6 mjeseci, češće u zahtjevnim uvjetima (obalna područja, zagađenje).

Metoda:

- Koristiti mekanu krpu ili spužvu s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Izbjegavati abrazivne alate (čelična vuna, grube spužve).
- Isprati čistom vodom i osušiti mekanom krpom kako bi se spriječila mrlje.

2. Izbjegavajte agresivne kemikalije

- Ne koristiti otapala, jaka alkalna sredstva (npr. amonijak) niti kiseline.
- Koristiti samo pH-neutralna ili blago alkalna sredstva.

3. Zaštita od ogrebotina

- Pažljivo rukovati i skladištiti.
- Ogrebotine odmah popraviti odgovarajućom bojom ili zaštitnim premazom kako bi se spriječila hrđa.

4. Zaštita od nepovoljnih uvjeta

- Koristiti silikon, autovosk ili prozirni zaštitni premaz za pulverizirane površine.
- Stvara vodoodbojni sloj protiv hrđe.
- Ponoviti svaka 6–12 mjeseci.

5. Redoviti pregled

- Provjeriti ima li oštećenja, pukotina ili ljuštenja premaza.
- Odmah popraviti.

6. Podmazivanje pokretnih dijelova (ako postoji)

- Koristiti silikon za šarke ili spojeve kako bi ostali funkcionalni i zaštićeni od korozije.

7. Pravilno odvodnjavanje i ventilacija

- Spriječiti nakupljanje vode:** vanjske predmete lagano nagnuti.
- Osigurati dobru ventilaciju za brzo sušenje.

8. Dodatna zaštita

Silikonski sprej ili autovosk odbijaju vodu i dodaju sjaj.

6.3 SPRJEČAVANJE HRDE NA INOX ČELIKU

1. Redovito čišćenje

Svaka 3–6 mjeseca, češće u zahtjevnim uvjetima.

- Ukloniti prljavštinu, sol i masnoću toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Dobro isprati i osušiti mikrovlaknastom krpom.
- Izbjegavati dugotrajan kontakt sa slanom vodom ili sredstvima na bazi klora.

2. Zaštita površine

Nanositi polir sredstvo, vosak ili zaštitni premaz za inox čelik. Za veću otpornost na koroziju koristiti pasivirajuće sredstvo koje uklanja ostatke željeza i jača kromni oksidni sloj.

6.4 ČIŠĆENJE

Nemojte prati nijedan dio roštilja u perilici posuđa!

6.5 ČIŠĆENJE REŠETKI ZA KUHANJE

Nemojte koristiti čeličnu četku namijenjenu za zavarivanje za čišćenje roštilja, jer može oštetiti površine roštilja. Jamstvo ne pokriva štetu uzrokovanu čeličnom četkom.

Ako je hrana ili marinada zalijepljena na roštilju ili rešetki, učinite sljedeće:

- Provjerite je li roštilj isključen.
- Uklonite hranu i masnoću s površina koristeći, na primjer, papirnate ručnike.
- Upalite roštilj prema uputama i postavite plamenike na "MAX".
- Zatvorite poklopac i pustite da se roštilj zagrijava 5–10 minuta.
- Isključite roštilj i otvorite poklopac, pustite da se roštilj ohladi 10 minuta.
- S četkom za čišćenje roštilja uklonite izgorenu hranu i prljavštinu.
- Očišćene rešetke za roštilj premažite uljem za kuhanje koristeći npr. papirnate ručnike ili četkicu za kuhanje.

6.6 ČIŠĆENJE POSUDE I ŠALICE ZA MASNOĆU

Čišćenje možete olakšati korištenjem folije na vrhu pladnja za mast kako biste skupili dodatnu hranu i mast. Prilikom čišćenja pladnja samo trebate ukloniti prljavu foliju. Prljavi pladanj za mast najčešći je uzrok požara zbog masnoće. Ako primijetite komadiće hrane ili marinade na pladnju za mast ili u posudi za skupljanje, morate odmah očistiti pladanj ili posudu prema uputama u nastavku. Pladanj za mast ne smije imati masnih naslaga.

- Provjerite je li roštilj isključen.
- Izvadite pladanj za mast ili posudu za skupljanje iz roštilja.
- Strugačem, četkom za čišćenje roštilja ili plastičnom lopaticom sastružite labavu hranu i mast.
- Operite pladanj za mast ili posudu blagim deterdžentom za pranje posuđa.
- Osušite pladanj za mast ili posudu i vratite je natrag u roštilj.

6.7 ČIŠĆENJE PLAMENIKA

Plamenici roštilja najvažniji su dio za funkcionalnost i grijanje roštilja. Zato je potrebno redovito provjeravati njihovu čistoću i stanje. Plamenike morate ukloniti i provjeriti najmanje dva puta godišnje, osobito ako je roštilj dugo bio u skladištu. Male rupe na plamenicima privlače insekte i pauke koji mogu graditi gnijez-

da. Takve prepreke uzrokuju neujednačeno i nečisto izgaranje plamena. Prepreke mogu uzrokovati da plamen bukne izvan plinske cijevi, što će ozbiljno oštetiti roštilj. Očistite plamenike prema sljedećim uputama:

1. Provjerite je li roštilj isključen.
2. Uklonite rešetke za roštilj i ploče za raspodjelu topline.
3. Uklonite plamenik iz vatrogasne kutije odvijanjem montažnog vijka. Vijak se obično nalazi na stražnjem kraju plamenika.
4. Na nekim modelima roštilja uklanjanje plamenika zahtijeva i uklanjanje stražnjih ploča roštilja.
5. Neki se modeli mogu čistiti i dok su plamenici na mjestu. Najvažniji dio je da možete pristupiti svim malim plinskim rupama.
6. Koristite mesinganu četku namijenjenu za roštilje kako biste očistili površine plamenika.
7. Osigurajte da su rupe plamenika otvorene i čiste. Za to možete koristiti tanku žicu.
8. Ako je plamenik oštećen ili jako korodiran, odmah ga zamijenite.
9. Istovremeno provjerite da je mlaznica ventila čista i netaknuta.
10. Očišćene plamenike vratite natrag u roštilj.

6.8 ČIŠĆENJE KROTITELJA PLAMENA

Razdjeljivači plamena ravnomjerno raspoređuju toplinu po površini za pečenje. Površina razdjeljivača plamena također skuplja ostatke hrane i marinade. Prljavi razdjeljivači plamena smanjuju učinkovitost roštilja. Očistite razdjeljivače plamena prema uputama u nastavku:

1. Provjerite je li roštilj isključen.
2. Uklonite razdjeljivače plamena iz roštilja.
3. Sastružite hranu s površine razdjeljivača pomoću strugača na četki za čišćenje ili plastične lopatice.
4. Na kraju, obrišite prljavštinu pomoću mesingane četke namijenjene za roštilje.
5. Ako želite, možete oprati razdjeljivače plamena u sudoperu koristeći blagi deterdžent za pranje posuđa.
6. Osušite razdjeljivače plamena i vratite ih natrag u roštilj.

6.9 ČIŠĆENJE OSTALIH DIJELOVA ROŠTILJA

Kloridi i sol mogu uzrokovati hrđanje roštilja. Ako se roštilj koristi u neposrednoj blizini morske vode ili bazena, potrebno ga je očistiti nakon svake upotrebe.

Uz navedene komponente, roštilj također ima mnoge druge čelične dijelove koje treba redovito čistiti. Slijedite opće upute za čišćenje takvih dijelova:

1. Očistite čelične dijelove roštilja tekućinom za čišćenje roštilja, sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika ili blagim deterdžentom za pranje posuđa i krpom.
2. Ne zaboravite temeljito osušiti očišćene dijelove.
3. Nemojte koristiti deterdžente za čišćenje kontrolnih ploča i površina s upozoravajućim naljepnicama, jer mogu ukloniti tekst ili druge naljepnice.
4. Sve vanjske površine roštilja očistite najmanje tri puta godišnje kako mrlje ne bi ostale na površinama.
5. Uvijek isprobajte prikladnost novog deterdženta na neprimjetnom mjestu.

6.10 SKLADIŠTENJE

Provjerite ova uputstva ako prestanete koristiti roštilj na dulje vrijeme ili ako želite roštilj spremati za zimu. Pravilno skladištenje produžuje vijek trajanja roštilja i održava njegovu funkcionalnost dugi niz godina. Prilikom skladištenja roštilja slijedite upute u nastavku:

9. Potpuno očistite roštilj prema uputama u priručniku.
10. Uključite roštilj i pustite ga da se zagrijava 15 minuta kako bi se svi čelični dijelovi osušili.
11. Pustite da se roštilj ohladi.
12. Osigurajte da su sve rešetke roštilja podmazane.
13. Ako roštilj spremate na otvorenom, uklonite plamenike, rešetke, rešetke za grijanje i ploče za distribuciju topline iz roštilja. Ove dijelove treba pohraniti na suhom i toplom mjestu. Također se preporučuje da ove dijelove omotate u novine ili nešto slično kako se površine ne bi izgrebale.
14. Uklonite regulator niskog tlaka iz plinske boce.
15. Uvijek skladištite plinsku bocu na otvorenom i osigurajte da nije izložena toplini ili sunčevoj svjetlosti.
16. Ako se roštilj skladišti na otvorenom, preporučuje se kupnja visokokvalitetnog pokrivača koji će pokriti roštilj do tla. Osigurajte da zrak može cirkulirati čak i ispod pokrivača.

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Kvarovi se mogu pojaviti na svim roštiljima. Ovi kvarovi su obično lako rješivi. Ako ne možete pronaći rješenje za svoj problem u tablici ispod, kontaktirajte prodavača ili distributera.

Nema protoka plina	Ventil regulatora je isključen	Uključite ventil regulatora
	Regulator nije pravilno povezan s plinskom bocom	Uklonite regulator i ponovno ga povežite
	Regulator i crijevo su neispravni	Zamijenite regulator i crijevo
Gorionik se ne može upaliti s integriranim pritiskom i okretanjem piezo	Kabeli upaljača su labavi ili nepravilno postavljeni (za bočni gorionik)	Provjerite veze i ponovno postavite kabele.
	Nepravilna montaža ventila	Prilagodite upaljač na gorioniku
Gorionik se ne pali s šibicom ili upaljačem	Rupe gorionika su začepljene	Očistite gorionike prema uputama
	Gorionici nisu pravilno pričvršćeni na ventile	Provjerite postavku i stanje gorionika
Ne zagrijava se ispravno	Dovod zraka u gorionike je blokiran	Provjerite i očistite gorionike
	Premalo plina	Zamijenite punu bocu
	Regulator je začepljen	Provjerite je li plinsko crijevo netaknuto i nije uvijeno
Plamen je neujednačen, potpuno žut ili dimi	Gorionici ne dobivaju dovoljno zraka	Očistite gorionike prema uputama
	Na površini gorionika ima hrane, soli ili marinade	Očistite gorionike prema uputama
Plamen se često gasi ili je temperatura previsoka	Previše masti i marinade na hrani	Obrisite višak masnoće
	Razdjelnik plamena ili pladanj za mast su previše prljavi	Očistite razdjelnik plamena ili pladanj za mast od viška hrane ili masti.
Plamen ne ostaje upaljen	Vjetar je prejak	Pomaknite roštilj dalje od vjetra
	Premalo plina	Zamijenite punu bocu
Plamen je vidljiv izvan gorionika	Začepljenje u gorionicima	Provjerite i očistite gorionike
	Jak vjetar	Pomaknite roštilj dalje od vjetra.
Regulator tlaka zuji ili brunda	Vruće vanjske temperature	Nema potrebnih radnji. Prolazna situacija
	Puna plinska boca	

GRLLR Prime Gas BBQ 10-Year Limited Warranty

COMPANY ADDRESS

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
The Netherlands

CONDITIONS OF WARRANTY

- This limited warranty applies only to products registered within 30 days of purchase according to instructions in the manual.
- Proof of purchase date according to buying receipt
- The GRLLR manual must be kept, in order to refer back to it.
- Products must be assembled, used and maintained according to the manual/s.
- Any alteration, reparation or adjustment of the original product parts will cancel the validity of this warranty.

1. COVERAGE

GRLLR warrants this gas BBQ to be free from defects in material and workmanship for a period of ten 10 years from the date of purchase by the original consumer purchaser. This warranty is limited to the following components:

- Enamelled BBQ fire box has a warranty period of 10 years - no rust through or burn through
- Stainless Steel Split tube burners have a warranty period of 2 years - no rust through or burn through
- Cast Iron Grills have a warranty period of 5 years - no rust through or burn through
- Ignition System is covered for 5 years from the date of purchase.
- All other parts are Covered for 5 years from the date of purchase.

2. WHAT IS NOT COVERED

This limited warranty does not cover the following:

- Normal wear and tear.
- Damage caused by improper assembly, installation, use or maintenance.
- Commercial use of this product.
- Any modifications or alterations made to the BBQ.
- Damage caused by accidents, misuse, abuse, or neglect.
- Surface corrosion, discoloration, or rust.

Excluded from this warranty are the following:

- Removal or re-installation expenses. This warranty does not cover transit or in-home service costs.
- We do not assume responsibility for any loss or damage that occurs during transportation.
- This warranty does not apply to instances of inadequate maintenance, abuse, neglect, misuse, accidental or improper installation of the appliance.
- Any cosmetic imperfections, including scratches, dents, corrosion, or discoloration due to heat, abrasive chemical cleaners, or chipping of porcelain enamel components, as long as they do not impair the functionality of the BBQ.
- Costs related to cleaning and normal wear and tear will be subject to service charges.
- Corrosion or damage resulting from exposure to elements such as insects, weather, hail, grease and fat fires, abrasive chemicals, food acids, and juices are not covered.
- Commercial use of this appliance is not included in the warranty.

- Unauthorized repairs or alterations during the warranty period are not eligible for coverage.
- Surface rust is not considered an eligible warranty claim.

3. EXCLUSIVE REMEDY

In the event of a covered defect, GRLLR will, at its option, repair or replace the defective part or product. The cost of labor for removal or installation of the replacement part is not covered.

4. HOW TO OBTAIN SERVICE

If you believe that your GRLLR product is defective and covered under this warranty, please contact our Customer Service Department at the contact information provided above.

5. LIMITATION OF LIABILITY

To the extent permitted by applicable law, GRLLR's liability under this warranty is limited to the repair or replacement of defective parts or products, as specified in section 3 above. GRLLR shall not be liable for any other damages, including but not limited to incidental, consequential, or punitive damages.

6. GOVERNING LAW

This warranty shall be governed by and interpreted in accordance with the laws of the country or jurisdiction where the BBQ was purchased.

7. NON-TRANSFERABLE

This warranty is valid only for the original consumer purchaser and is not transferable to subsequent owners.

8. OTHER CONDITIONS

- Set-up and installation of all GRLLR products must conform with the manual, as well as with the applicable Gas, Electrical and Building standards as laid down by the local laws and codes in your country, state or region.
- Do not place any GRLLR BBQ, Oven or Stove directly on/near a combustible surface, such as tables, carpets, wooden floors or other combustible materials. You must use a refractory barrier with adequate thickness as a protective base, such as concrete tiles between the GRLLR product and a combustible surface. Improper use of GRLLR products or misplacement of any GRLLR BBQ, Oven or Stove will cancel any warranty validity and disclaims all liability for direct, indirect or incidental damages.
- This warranty has been translated from English to several other languages. We do not cover claims that result from a mistranslation or a poor interpretation of context. At the GRLLR Company, we always strive to help our clients and partners as well as we can. Disagreements will always refer to the English or Dutch warranties to rule out contextual mistranslations.

GRLLR Prime Gas BBQ 10-Jaar Beperkte Garantie

BEDRIJFSADRES

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
Nederland

VOORWAARDEN VAN GARANTIE

- Deze beperkte garantie is alleen van toepassing op producten die binnen 30 dagen na aankoop zijn geregistreerd volgens de instructies in de handleiding.
- Bewijs van aankoopdatum volgens aankoopbon
- De GRLLR-handleiding moet worden bewaard om er later naar te kunnen verwijzen.
- Producten moeten worden geassembleerd, gebruikt en onderhouden volgens de handleiding(en).
- Elke wijziging, reparatie of aanpassing van de originele productonderdelen zal de geldigheid van deze garantie tenietdoen.

1. DEKKING

GRLLR garandeert dat deze gas-BBQ vrij is van materiaal- en fabricagefouten gedurende een periode van 10 jaar vanaf de aankoopdatum door de oorspronkelijke consumentenkoper. Deze garantie is beperkt tot de volgende onderdelen:

- Geëmailleerde BBQ-vuurkist heeft een garantieperiode van 10 jaar - geen doorroesten of doorbranden
- Roestvrijstalen splitbuizen hebben een garantieperiode van 2 jaar - geen doorroesten of doorbranden
- Gietijzeren roosters hebben een garantieperiode van 5 jaar - geen doorroesten of doorbranden
- Ontstekingsstelsel is gedekt voor 5 jaar vanaf de aankoopdatum.
- Alle andere onderdelen zijn gedekt voor 5 jaar vanaf de aankoopdatum.

2. WAT NIET GEDEKT WORDT

Deze beperkte garantie dekt het volgende niet:

- Normale slijtage.
- Schade veroorzaakt door onjuiste montage, installatie, gebruik of onderhoud.
- Commercieel gebruik van dit product.
- Wijzigingen of aanpassingen aan de BBQ.
- Schade veroorzaakt door ongevallen, misbruik of verwaarlozing.
- Oppervlaktecorrosie, verkleuring of roest.

Niet inbegrepen in deze garantie zijn:

- Kosten voor verwijdering of herinstallatie. Deze garantie dekt geen verzend- of in-huis servicekosten.
- Wij aanvaarden geen verantwoordelijkheid voor verlies of schade die plaatsvindt tijdens het transport.
- Deze garantie is niet van toepassing in geval van ontoereikend onderhoud, misbruik, verwaarlozing, onjuist gebruik of onjuiste installatie van het apparaat.
- Elke cosmetische onvolkomenheden, waaronder krassen, deuken, corrosie of verkleuring als gevolg van hitte, schuurmiddelen of afschilfering van geëmailleerde componenten, zolang ze de functionaliteit van de BBQ niet beïnvloeden.
- Kosten voor reiniging en normale slijtage worden in rekening gebracht.
- Corrosie of schade als gevolg van blootstelling aan elementen zoals insecten, weer, hagel, vet- en vetbranden, schurende

- chemicaliën, voedselzuren en sappen vallen hier niet onder.
- Commercieel gebruik van dit apparaat is niet inbegrepen in de garantie.
- Ongeautoriseerde reparaties of aanpassingen tijdens de garantieperiode komen niet in aanmerking voor dekking.
- Opperste roest wordt niet beschouwd als een in aanmerking komende garantieclaim.

3. BEPERKTE GARANTIE

In geval van een gedekt defect zal GRLLR, naar eigen keuze, het defecte onderdeel of product repareren of vervangen. De kosten van arbeid voor het verwijderen of installeren van het vervangende onderdeel worden niet gedekt.

4. HOE SERVICE VERKRIJGEN

Als u van mening bent dat uw GRLLR-product defect is en onder deze garantie valt, neem dan contact op met onze klantenservice via de bovenstaande contactgegevens.

5. AANSPRAKELIJKHEIDSBEPERKING

Voor zover toegestaan door de toepasselijke wetgeving, is de aansprakelijkheid van GRLLR onder deze garantie beperkt tot de reparatie of vervanging van defecte onderdelen of producten, zoals gespecificeerd in sectie 3 hierboven. GRLLR is niet aansprakelijk voor andere schade, inclusief maar niet beperkt tot incidentele, gevolg- of bestraffende schade.

6. TOEPASSELIJK RECHT

Deze garantie wordt beheerst door en geïnterpreteerd in overeenstemming met de wetten van het land of de jurisdictie waar de BBQ is gekocht.

7. NIET-OVERDRAAGBAAR

Deze garantie is alleen geldig voor de oorspronkelijke consumentenkoper en kan niet worden overgedragen aan latere eigenaars.

8. ANDERE VOORWAARDEN

- De installatie van alle GRLLR-producten moet voldoen aan de handleiding, evenals aan de toepasselijke gas-, elektrische en bouwnormen zoals vastgelegd in de lokale wetten en codes in uw land, staat of regio.
- Plaats geen enkele GRLLR BBQ, oven of fornuis direct op/nabij een brandbare ondergrond, zoals tafels, tapijten, houten vloeren of andere brandbare materialen. U moet een vuurvaste barrière met voldoende dikte als beschermende basis gebruiken, zoals betontegels tussen het GRLLR-product en een brandbare ondergrond. Onjuist gebruik van GRLLR-producten of verkeerde plaatsing van een GRLLR BBQ, oven of fornuis zal de geldigheid van de garantie ongeldig maken en alle aansprakelijkheid voor directe, indirecte of incidentele schade uitsluiten.
- Deze garantie is vertaald van het Engels naar verschillende andere talen. Wij dekken geen claims die het gevolg zijn van een verkeerde vertaling of een slechte interpretatie van de context. Bij het GRLLR-bedrijf streven we er altijd naar om onze klanten en partners zo goed mogelijk te helpen. Geschillen zullen altijd verwijzen naar de Engelse of Nederlandse garanties om contextuele vertaalfouten uit te sluiten.

GRLLR Prime Gas BBQ 10-Jahres eingeschränkte Garantie

FIRMENADRESSE

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
Niederlande

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Diese beschränkte Garantie gilt nur für Produkte, die innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung registriert wurden.
- Nachweis des Kaufdatums gemäß Kaufbeleg
- Die GRLLR-Bedienungsanleitung muss aufbewahrt werden, um bei Bedarf darauf zurückgreifen zu können. Die Produkte müssen gemäß den Anleitungen montiert, verwendet und gewartet werden. Jede Änderung, Reparatur oder Anpassung der originalen Produktteile führt zur Ungültigkeit dieser Garantie.

1. ABDECKUNG

GRLLR gewährt für diesen Gasgrill eine Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler für einen Zeitraum von 10 Jahren ab dem Kaufdatum durch den ursprünglichen Verbraucher. Diese Garantie beschränkt sich auf die folgenden Komponenten:

- Emaillierte BBQ-Feuerbox hat eine Garantiezeit von 10 Jahren - kein Durchrosten oder Durchbrennen
- Edelstahl-Split-Tube-Brenner haben eine Garantiezeit von 2 Jahren - kein Durchrosten oder Durchbrennen
- Gusseisenroste haben eine Garantiezeit von 5 Jahren - kein Durchrosten oder Durchbrennen
- Das Zündsystem ist 5 Jahre ab dem Kaufdatum abgedeckt.
- Alle anderen Teile sind 5 Jahre ab dem Kaufdatum abgedeckt.

2. WAS NICHT ABGEDECKT IST

Diese beschränkte Garantie deckt Folgendes nicht ab:

- Normaler Verschleiß.
- Schäden, die durch unsachgemäße Montage, Installation, Verwendung oder Wartung verursacht wurden.
- Gewerbliche Nutzung dieses Produkts.
- Änderungen oder Anpassungen am Grill.
- Schäden, die durch Unfälle, Missbrauch oder Vernachlässigung verursacht wurden. Oberflächliche Korrosion, Verfärbungen oder Rost.

Von dieser Garantie ausgeschlossen sind:

- Kosten für die Entfernung oder Wiedereinbau. Diese Garantie deckt keine Versand- oder Vor-Ort-Servicekosten ab.
- Wir übernehmen keine Verantwortung für Verluste oder Schäden, die während des Transports auftreten.
- Diese Garantie gilt nicht für Fälle von unzureichender Wartung, Missbrauch, Vernachlässigung, unsachgemäßer Verwendung oder unsachgemäßer Installation des Geräts.
- Cosmetic Unvollkommenheiten wie Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen aufgrund von Hitze, abrasiven Chemikalien oder Abspaltung von glasierten Komponenten sind von dieser Garantie ausgenommen, solange sie die Funktionalität des Grills nicht beeinträchtigen.
- Kosten im Zusammenhang mit Reinigung und normaler Abnutzung unterliegen Servicegebühren.
- Korrosion oder Schäden, die durch Einwirkung von Elementen wie Insekten, Wetter, Hagel, Fett- und Fettbränden, abrasiven Chemikalien, Lebensmittelsäuren und Säften verursacht werden, sind nicht abgedeckt.

- Die gewerbliche Nutzung dieses Geräts ist nicht in der Garantie enthalten.
- Unbefugte Reparaturen oder Anpassungen während der Garantiezeit sind nicht förderfähig. Flugrost wird nicht als förderfähiger Garantieanspruch betrachtet.

3. EXKLUSIVES RECHTSMITTEL

Im Falle eines gedeckten Mangels wird GRLLR nach eigenem Ermessen das defekte Teil oder Produkt reparieren oder ersetzen. Die Kosten für Arbeitsaufwand zur Entfernung oder Installation des Ersatzteils sind nicht abgedeckt.

4. WIE SERVICE ERHALTEN

Wenn Sie der Meinung sind, dass Ihr GRLLR-Produkt defekt ist und unter diese Garantie fällt, wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung unter den oben angegebenen Kontaktdaten.

5. HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

Soweit nach geltendem Recht zulässig, ist die Haftung von GRLLR im Rahmen dieser Garantie auf die Reparatur oder den Ersatz von defekten Teilen oder Produkten beschränkt, wie in Abschnitt 3 oben angegeben. GRLLR haftet nicht für andere Schäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf zufällige, Folge- oder Strafschäden.

6. ANWENDBARES RECHT

Diese Garantie unterliegt den Gesetzen des Landes oder der Gerichtsbarkeit, in dem/der der Grill gekauft wurde, und wird entsprechend interpretiert.

7. NICHT ÜBERTRAGBAR

Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Verbraucherkauf und ist nicht auf nachfolgende Eigentümer übertragbar.

8. WEITERE BEDINGUNGEN

- Die Aufstellung und Installation aller GRLLR-Produkte muss gemäß der Anleitung sowie den geltenden Gas-, Elektro- und Baustandards gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften in Ihrem Land, Bundesland oder Ihrer Region erfolgen.
- Platzieren Sie kein GRLLR BBQ, Ofen oder Herd direkt auf oder in der Nähe einer brennbaren Oberfläche, wie Tischen, Teppichen, Holzböden oder anderen brennbaren Materialien. Sie müssen eine feuerfeste Barriere mit ausreichender Dicke als Schutzunterlage verwenden, wie zum Beispiel Betonfliesen zwischen dem GRLLR-Produkt und einer brennbaren Oberfläche. Falsche Verwendung von GRLLR-Produkten oder falsche Platzierung eines GRLLR BBQs, Ofens oder Herds führt zur Ungültigkeit der Garantie und schließt jede Haftung für direkte, indirekte oder zufällige Schäden aus.
- Diese Garantie wurde aus dem Englischen in verschiedene andere Sprachen übersetzt. Wir decken keine Ansprüche, die aus einer fehlerhaften Übersetzung oder einer schlechten Interpretation des Kontexts resultieren. Bei der GRLLR-Firma bemühen wir uns immer, unseren Kunden und Partnern so gut wie möglich zu helfen. Meinungsverschiedenheiten beziehen sich immer auf die englischen oder niederländischen Garantien, um kontextuelle Übersetzungsfehler auszuschließen.

Garantie limitée de 10 ans pour le barbecue à gaz GRLLR Prime

ADRESSE DE L'ENTREPRISE

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
Pays-Bas

CONDITIONS DE GARANTIE

- Cette garantie limitée s'applique uniquement aux produits enregistrés dans les 30 jours suivant l'achat, conformément aux instructions du manuel.
- Preuve de la date d'achat selon le reçu d'achat.
- Le manuel GRLLR doit être conservé pour référence future.
- Les produits doivent être assemblés, utilisés et entretenus conformément aux instructions.
- Toute modification, réparation ou ajustement des pièces d'origine du produit annulera la validité de cette garantie.

1. COUVERTURE

GRLLR garantit que ce barbecue à gaz est exempté de défauts de matériau et de fabrication pendant une période de dix (10) ans à compter de la date d'achat par l'acheteur consommateur d'origine. Cette garantie est limitée aux composants suivants :

- La chambre de feu du barbecue émaillée est garantie pendant 10 ans - pas de rouille ou de brûlure.
- Les brûleurs à tube fendu en acier inoxydable sont garantis pendant 2 ans - pas de rouille ou de brûlure.
- Les grilles en fonte sont garanties pendant 5 ans - pas de rouille ou de brûlure.
- Le système d'allumage est couvert pendant 5 ans à compter de la date d'achat.
- Toutes les autres pièces sont couvertes pendant 5 ans à compter de la date d'achat.

2. CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie limitée ne couvre pas :

- Usure normale.
- Dommages causés par un assemblage, une installation, une utilisation ou un entretien incorrects.
- Utilisation commerciale de ce produit.
- Toute modification ou altération apportée au barbecue.
- Dommages causés par des accidents, un usage abusif, une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Corrosion de surface, décoloration ou rouille.

Exclus de cette garantie sont:

- Les frais de retour ou de réinstallation. Cette garantie ne couvre pas les coûts de livraison ou de service à domicile.
- Nous ne sommes pas responsables des pertes ou des dommages survenus pendant le transport.
- Cette garantie ne s'applique pas en cas d'entretien insuffisant, d'abus, de négligence, de mauvaise utilisation, d'installation accidentelle ou incorrecte de l'appareil.
- Toutes imperfections esthétiques, y compris les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration dues à la chaleur, aux produits chimiques abrasifs ou à l'éclat des composants émaillés en porcelaine, tant qu'elles n'affectent pas les performances du barbecue.
- Les coûts liés au nettoyage et à l'usure normale seront soumis à des frais de service.
- La corrosion ou les dommages résultant de l'exposition aux

éléments tels que les insectes, la météo, la grêle, les incendies de graisse et d'huile, les produits chimiques abrasifs, les acides alimentaires ne sont pas couverts.

- L'utilisation commerciale de cet appareil n'est pas incluse dans la garantie.
- Les réparations non autorisées ou les modifications pendant la période de garantie ne sont pas admissibles à une couverture.
- La rouille de surface n'est pas considérée comme une réclamation de garantie admissible.

3. RÉPARATION EXCLUSIVE

En cas de défaut couvert, GRLLR, à sa discrétion, réparera ou remplacera la pièce ou le produit défectueux. Les coûts de main-d'œuvre pour le retrait ou l'installation de la pièce de rechange ne sont pas couverts.

4. COMMENT OBTENIR LE SERVICE

Si vous estimez que votre produit GRLLR est défectueux et couvert par cette garantie, veuillez contacter notre service client aux coordonnées fournies ci-dessus. Une preuve d'achat est requise.

5. LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Dans la mesure permise par la loi applicable, la responsabilité de GRLLR en vertu de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement de pièces ou de produits défectueux, comme spécifié dans la section 3 ci-dessus. GRLLR ne sera pas responsable d'autres dommages, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages accessoires, consécutifs ou punitifs.

6. LOI APPLICABLE

Cette garantie est rédigée et interprétée conformément aux lois du pays ou de la juridiction où le barbecue a été acheté.

7. NON TRANSFÉRABLE

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur consommateur original et n'est pas transférable aux propriétaires ultérieurs.

8. AUTRES CONDITIONS

- L'installation de tous les produits GRLLR doit être conforme au manuel, ainsi qu'aux normes de gaz, d'électricité et de construction applicables établies par les lois et codes locaux de votre pays, État ou région.
- Ne placez pas de barbecue, de four ou de cuisinière GRLLR directement sur ou à proximité d'une surface inflammable, comme des tables, des tapis, des planchers en bois ou d'autres matériaux inflammables. Vous devez utiliser une barrière réfractaire d'épaisseur suffisante comme base protectrice, telle que des carreaux de béton entre le produit GRLLR et une surface inflammable. Une utilisation incorrecte des produits GRLLR ou un placement incorrect de tout barbecue, four ou cuisinière GRLLR annulera la validité de la garantie et exonérera de toute responsabilité pour les dommages directs, indirects ou accessoires.
- Cette garantie a été traduite de l'anglais vers plusieurs autres langues. Nous ne couvrons pas les réclamations résultant d'une mauvaise traduction ou d'une mauvaise interprétation du contexte. Chez la société GRLLR, nous nous efforçons toujours d'aider nos clients et partenaires du mieux que nous le pouvons. Les désaccords se référeront toujours aux garanties en anglais ou en néerlandais pour exclure les erreurs de traduction contextuelle.

Begränsad 10-års garanti för GRLLR Prime Gasolgrill

FÖRETAGSADRESS

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
Nederländerna

VILLKOR FÖR GARANTIN

- Denna begränsade garanti gäller endast för produkter som registrerats inom 30 dagar efter köpet enligt anvisningarna i manualen.
- Bevis på inköpsdatum enligt köpkvitto.
- GRLLR-manualen måste sparas för framtida referens.
- Produkterna måste monteras, användas och underhållas enligt anvisningarna.
- Ändringar, reparationer eller justeringar av de ursprungliga produktdelarna ogiltigförklarar denna garanti.

1. TÄCKNING

- GRLLR garanterar att denna gasolgrill är fri från fel i material och utförande under en period av tio (10) år från inköpsdatum av den ursprungliga konsumentköparen. Denna garanti är begränsad till följande komponenter:
- Emaillerad grillhåll har en garantiperiod på 10 år - inget rost eller genombrännande
- Rostfria uppdelade rörbrännare har en garantiperiod på 2 år - inget rost eller genombrännande
- Gjutjärnsgrillar har en garantiperiod på 5 år - inget rost eller genombrännande
- Tändsystemet täcks i 5 år från inköpsdatum.
- Alla andra delar omfattas av garantin i 5 år från inköpsdatum.

2. VAD SOM INTE OMFATTAS

Denna begränsade garanti täcker inte följande:

- Normalt slitage.
- Skador orsakade av felaktig montering, installation, användning eller underhåll.
- Kommerciell användning av produkten.
- Eventuella ändringar eller justeringar av grillen.
- Skador orsakade av olyckor, missbruk eller försummelse.
- Ytlig korrosion, missfärgning eller rost.

Följande omfattas inte av denna garanti:

- Kostnader för borttagning eller ominstallation. Denna garanti täcker inte kostnader för transport eller hemservicetjänster.
- Vi tar inte ansvar för förlust eller skada som inträffar under transporten.
- Denna garanti gäller inte i fall av otillräckligt underhåll, missbruk, försummelse, felaktig användning eller felaktig installation av apparaten.
- Eventuella kosmetiska brister, inklusive repor, bucklor, korrosion eller missfärgning på grund av värme, slipande kemiska rengöringsmedel eller avflagnings av porslinsmailkomponenter, så länge de inte påverkar grillens prestanda.
- Kostnader relaterade till rengöring och normalt slitage kommer att beläggas med serviceavgifter.
- Korrosion eller skador som uppstår till följd av exponering för element som insekter, väder, hagel, fett- och oljebränder, slipande kemikalier, mat- och juicer inte täcks.
- Kommerciell användning av apparaten ingår inte i garantin.
- Ej godkända reparationer eller ändringar under garantiperioden täcks inte.

- Ytlig rost betraktas inte som en giltig garantianspråk.

3. EXKLUSIVT RÄTTSMEDEL

Om du anser att din GRLLR-produkt är felaktig och omfattas av denna garanti, vänligen kontakta vår kundtjänst enligt kontaktinformationen ovan.

4. HUR MAN FÅR SERVICE

Om du anser att din Kamado Ember Series BBQ är defekt och omfattas av denna garanti, vänligen kontakta vår kundtjänst avdelning på ovan angivna kontaktinformation. Inköpsbevis krävs.

5. ANSVARSBEGRÄNSNING

I den utsträckning som tillåts enligt tillämplig lag är GRLLR:s ansvar enligt denna garanti begränsat till reparation eller utbyte av defekta delar eller produkter, enligt angivet i avsnitt 3 ovan. GRLLR ska inte vara ansvarig för någon annan skada, inklusive, men inte begränsat till, incidental, följd eller påföljande skador.

6. TILLÄMPLIG LAG

Denna garanti ska styras av och tolkas i enlighet med de lagar i det land eller den jurisdiktion där grillen köptes.

7. EJ ÖVERFÖRBAR

Denna garanti gäller endast för den ursprungliga konsumentköparen och kan inte överföras till efterföljande ägare.

8. ANDRA VILLKOR

- Installation av alla GRLLR-produkter måste följa manualen samt de tillämpliga gas-, el- och byggnadsstandarder som fastställs enligt lokala lagar och regler i ditt land, stat eller region.
- Placera inte en GRLLR BBQ, ugn eller spis direkt på eller nära en brandfarlig yta, som bord, mattor, trägolv eller andra brandfarliga material. Du måste använda ett elfast skydd med tillräcklig tjocklek som ett skyddande underlag, till exempel betongplattor mellan GRLLR-produkten och en brandfarlig yta. Felaktig användning av GRLLR-produkter eller felaktig placering av någon GRLLR BBQ, ugn eller spis kommer att ogiltigförklara garantin och avsäger allt ansvar för direkta, indirekta eller tillfälliga skador.
- Denna garanti har översatts från engelska till flera andra språk. Vi täcker inte anspråk som uppstår på grund av en felöversättning eller en dålig tolkning av sammanhanget. På GRLLR-företaget strävar vi alltid efter att hjälpa våra kunder och partners så bra som möjligt. Tvister kommer alltid hänvisa till de engelska eller nederländska garantivillkoren för att utesluta felaktiga tolkningar av sammanhanget.

Garanzia limitata di 10 anni per il barbecue a gas GRLLR Prime

INDIRIZZO DELL'AZIENDA

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
Paesi Bassi

CONDIZIONI DI GARANZIA

- Questa garanzia limitata si applica solo ai prodotti registrati entro 30 giorni dall'acquisto secondo le istruzioni del manuale.
- Prova della data di acquisto secondo lo scontrino di acquisto.
- Il manuale GRLLR deve essere conservato per potervi fare riferimento.
- I prodotti devono essere assemblati, utilizzati e mantenuti secondo il manuale.
- Ogni modifica, riparazione o regolazione delle parti originali del prodotto annullerà la validità di questa garanzia.

1. COPERTURA

GRLLR garantisce che questo barbecue a gas sia privo di difetti di materiale e lavorazione per un periodo di dieci (10) anni dalla data di acquisto da parte dell'acquirente originario. Questa garanzia è limitata ai seguenti componenti:

- Il cassone del barbecue smaltato ha un periodo di garanzia di 10 anni - nessuna ruggine o bruciature
- I bruciatori a tubo diviso in acciaio inossidabile hanno un periodo di garanzia di 2 anni - nessuna ruggine o bruciature
- Le griglie in ghisa hanno un periodo di garanzia di 5 anni - nessuna ruggine o bruciature
- Il sistema di accensione è coperto per 5 anni dalla data di acquisto.
- Tutte le altre parti sono coperte per 5 anni dalla data di acquisto.

2. COSA NON È COPERTO

Questa garanzia limitata non copre quanto segue:

- Usura normale.
- Danni causati da un montaggio, un'installazione, un utilizzo o una manutenzione impropri.
- Uso commerciale di questo prodotto.
- Qualsiasi modifica o alterazione apportata al barbecue.
- Danni causati da incidenti, uso improprio, abuso o negligenza.
- Corrosione superficiale, decolorazione o ruggine.

Esclusi da questa garanzia sono i seguenti:

- Spese di rimozione o re-installazione. Questa garanzia non copre i costi di trasporto o di servizio a domicilio.
- Non assumiamo alcuna responsabilità per eventuali perdite o danni che si verificano durante il trasporto.
- Questa garanzia non si applica nei casi di manutenzione insufficiente, abuso, negligenza, uso improprio, installazione accidentale o errata dell'apparecchio.
- Ogni imperfezione estetica, compresi graffi, ammaccature, corrosione o decolorazione dovuti al calore, a detergenti chimici abrasivi o a impatti di componenti smaltati in porcellana, purché non influiscano sulle prestazioni del barbecue.
- Le spese relative alla pulizia e all'usura normale saranno soggette a spese di servizio.
- Non sono coperte la corrosione o i danni causati dall'esposizione agli elementi come insetti, meteo, grandine, incendi di grasso e olio, prodotti chimici abrasivi, acidi alimentari e succhi.
- L'uso commerciale di questo apparecchio non è incluso nella

garanzia.

- Riparazioni o modifiche non autorizzate durante il periodo di garanzia non sono ammissibili per la copertura.
- La ruggine superficiale non è considerata una richiesta di garanzia ammissibile.

3. RIMEDIO ESCLUSIVO

In caso di difetto coperto, GRLLR, a sua discrezione, riparerà o sostituirà il pezzo o il prodotto difettoso. I costi di manodopera per la rimozione o l'installazione del pezzo di ricambio non sono coperti.

4. COME OTTENERE ASSISTENZA

Se ritiene che il suo prodotto GRLLR sia difettoso e coperto da questa garanzia, la preghiamo di contattare il nostro servizio clienti ai contatti forniti sopra.

5. LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ

Nella misura consentita dalla legge applicabile, la responsabilità di GRLLR ai sensi di questa garanzia è limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti o dei prodotti difettosi, come specificato nella sezione 3 sopra. GRLLR non sarà responsabile per altri danni, inclusi, ma non solo, danni incidentali, consequenziali o punitivi.

6. LEGGE APPLICABILE

Questa garanzia è disciplinata e interpretata in conformità alle leggi del paese o della giurisdizione in cui è stato acquistato il barbecue.

7. NON TRASFERIBILE

Questa garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile a proprietari successivi.

8. ALTRE CONDIZIONI

- L'installazione di tutti i prodotti GRLLR deve conformarsi al manuale, nonché alle norme applicabili in materia di gas, elettricità e edilizia previste dalle leggi e dai codici locali del suo paese, stato o regione.
- Non posizionare alcun BBQ, forno o piano cottura GRLLR direttamente su o vicino a una superficie combustibile, come tavoli, tappeti, pavimenti in legno o altri materiali combustibili. È necessario utilizzare una barriera refrattaria con uno spessore adeguato come base protettiva, ad esempio piastrelle di cemento tra il prodotto GRLLR e una superficie combustibile. L'uso improprio dei prodotti GRLLR o la posizione errata di qualsiasi BBQ, forno o piano cottura GRLLR annullerà la validità della garanzia e solleva da ogni responsabilità per danni diretti, indiretti o incidentali.
- Questa garanzia è stata tradotta dall'inglese in diverse altre lingue. Non copriamo le richieste che derivano da una cattiva traduzione o da una povera interpretazione del contesto. Presso l'azienda GRLLR, cerchiamo sempre di aiutare i nostri clienti e partner nel miglior modo possibile. Le controversie faranno sempre riferimento alle garanzie in inglese o olandese per escludere errori di traduzione contestuale.

Garantía limitada de 10 años para la parrilla de gas GRLLR Prime

DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
Países Bajos

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- Esta garantía limitada se aplica únicamente a productos registrados dentro de los 30 días posteriores a la compra, de acuerdo con las instrucciones del manual.
- Prueba de la fecha de compra según el recibo de compra.
- El manual de GRLLR debe conservarse para futuras consultas.
- Los productos deben ensamblarse, utilizarse y mantenerse de acuerdo con las instrucciones.
- Cualquier modificación, reparación o ajuste de las piezas originales del producto cancelará la validez de esta garantía.

1. COBERTURA

GRLLR garantiza que esta parrilla de gas está libre de defectos en material y fabricación durante un período de diez (10) años a partir de la fecha de compra por parte del comprador consumidor original. Esta garantía se limita a los siguientes componentes:

- La caja de fuego de la parrilla esmaltada tiene un período de garantía de 10 años, sin corrosión ni quemaduras.
- Los quemadores de tubo dividido de acero inoxidable tienen un período de garantía de 2 años, sin corrosión ni quemaduras.
- Las parrillas de hierro fundido tienen un período de garantía de 5 años, sin corrosión ni quemaduras.
- El sistema de encendido está cubierto durante 5 años a partir de la fecha de compra.
- Todas las demás piezas están cubiertas durante 5 años a partir de la fecha de compra.

2. LO QUE NO ESTÁ AMPARADO POR LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no avala lo siguiente:

- Desgaste normal.
- Daños causados por un montaje, instalación, uso o mantenimiento incorrectos.
- Uso comercial de este producto.
- Cualquier modificación o alteración realizada en la parrilla.
- Daños causados por accidentes, uso indebido, abuso o negligencia.
- Corrosión superficial, decoloración o óxido.

Están excluidos de esta garantía:

- Gastos de desmontaje o reinstalación. Esta garantía no cubre los costos de transporte o de servicio a domicilio.
- No asumimos responsabilidad por pérdidas o daños que ocurran durante el transporte.
- Esta garantía no se aplica en casos de mantenimiento insuficiente, abuso, negligencia, uso indebido, instalación accidental o incorrecta del electrodoméstico.
- Cualquier imperfección cosmética, incluyendo arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración debido al calor, a productos químicos abrasivos o al astillado de componentes esmaltados con porcelana, siempre y cuando no afecten el funcionamiento de la parrilla.
- Los costos relacionados con la limpieza y el desgaste normal estarán sujetos a cargos de servicio.

- No se cubre la corrosión o los daños causados por la exposición a elementos como insectos, condiciones climáticas adversas, granizo, fuegos de grasa y aceite, productos químicos abrasivos, ácidos de alimentos y jugos.
- El uso comercial de este electrodoméstico no está incluido en la garantía.
- Reparaciones no autorizadas o alteraciones durante el período de garantía no son elegibles para cobertura.
- El óxido superficial no se considera una reclamación elegible para la garantía.

3. REPARACIÓN EXCLUSIVA

En caso de un defecto avalado esta garantía, GRLLR, a su elección, reparará o reemplazará la pieza o producto defectuoso. Los costos de mano de obra para retirar o instalar la pieza de reemplazo no están cubiertos.

4. CÓMO OBTENER EL SERVICIO

Si cree que su producto GRLLR es defectuoso y está cubierto por esta garantía, por favor, póngase en contacto con nuestro Departamento de Servicio al Cliente en la información de contacto proporcionada anteriormente.

5. RESPONSABILIDAD LIMITADA

En la medida permitida por la ley aplicable, la responsabilidad de GRLLR en virtud de esta garantía se limita a la reparación o sustitución de piezas o productos defectuosos, como se especifica en la sección 3 anterior. GRLLR no será responsable de ningún otro daño, incluyendo, pero no limitando a, daños incidentales, consecuentes o punitivos.

6. LEY APLICABLE

Esta garantía se regirá e interpretará de acuerdo con las leyes del país o jurisdicción donde se adquirió la parrilla.

7. NO TRANSFERIBLE

Esta garantía es válida solo para el comprador original y no es transferible a propietarios posteriores.

8. OTRAS CONDICIONES

- La instalación de todos los productos de GRLLR ha de ser acorde al manual de montaje, así como con las normas de gas, electricidad y construcción aplicables establecidas por las leyes y códigos locales en su país, estado o región.
- No coloque ninguna barbacoa, horno o cocina GRLLR directamente, sobre o cerca de una superficie combustible, tales como mesas, alfombras, suelos de madera u otros materiales inflamables. Debe utilizar una barrera refractaria con un grosor adecuado como base protectora, como baldosas de hormigón entre el producto GRLLR y una superficie inflamable. El uso indebido de los productos GRLLR o la colocación incorrecta de cualquier barbacoa, horno o estufa GRLLR cancelará la validez de la garantía y exime de toda responsabilidad por daños directos, indirectos o incidentales.
- Esta garantía ha sido traducida del inglés a varios idiomas. Las reclamaciones que resulten de una mala traducción o una pobre interpretación del contexto no serán consideradas válidas o aceptables. En la empresa GRLLR, siempre nos esforzamos por ayudar a nuestros clientes y socios de la mejor manera posible. Cualquier desacuerdo que pueda surgir de una traducción será referido al documento original en inglés o neerlandés para descartar las malas traducciones contextuales.

GRLLR Prime Plinski Žar 10-letna Omejena Garancija

Naslov podjetja

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
Nizozemska

POGOJI GARANCIJE

- Ta omejena garancija velja samo za izdelke, registrirane v 30 dneh po nakupu v skladu z navodili v priročniku.
- Dokaz o datumu nakupa v skladu z računom o nakupu.
- GRLLR priročnik mora biti shranjen, da se nanj lahko sklicujete.
- Izdelki morajo biti sestavljeni, uporabljeni in vzdrževani v skladu s priročnikom/i.
- Vsaka sprememba, popravilo ali prilagoditev originalnih delov izdelka bo preklicala veljavnost te garancije.

1. POKRITOST

GRLLR jamči, da ta plinski žar nima napak v materialu in izdelavi za obdobje desetih (10) let od datuma nakupa s strani prvotnega kupca. Ta garancija je omejena na naslednje komponente:

- Emajlirana žar škatla ima garancijsko obdobje 10 let - brez rjavenja ali prežganja.
- Cevi iz nerjavečega jekla imajo garancijsko obdobje 2 leti - brez rjavenja ali prežganja.
- Rešetke iz litega železa imajo garancijsko obdobje 5 let - brez rjavenja ali prežganja.
- Sistem za vžig je pokrit za 5 let od datuma nakupa.
- Vsi ostali deli so pokriti za 5 let od datuma nakupa.

2. KAJ NI POKRITO

Ta omejena garancija ne pokriva naslednjega:

- Običajna obraba in staranje.
- Poškodbe, ki so posledica nepravilne montaže, namestitve, uporabe ali vzdrževanja.
- Komercialna uporaba tega izdelka.
- Kakršne koli spremembe ali prilagoditve na žaru.
- Poškodbe, ki so posledica nesreč, zlorabe, nepravilne uporabe ali zanemarjanja.
- Površinska korozija, razbarvanje ali rja.

Izključeno iz te garancije je naslednje:

- Stroški odstranitve ali ponovne namestitve. Ta garancija ne pokriva stroškov prevoza ali servisiranja na domu.
- Ne prevzemamo odgovornosti za izgubo ali poškodbo, ki nastane med prevozom.
- Ta garancija ne velja za primere neustreznega vzdrževanja, zlorabe, zanemarjanja, nepravilne uporabe, nesreče ali nepravilne namestitve naprave.
- Kakršne koli kozmetične napake, vključno s praskami, udrtinami, korozijo ali razbarvanjem zaradi toplote, abrazivnih kemičnih čistil ali odkrivanja porcelanskih emajliranih delov, dokler te napake ne ovirajo funkcionalnosti žara.
- Stroški, povezani s čiščenjem in običajno obrabo, bodo predmet servisnih stroškov.
- Korozija ali poškodbe, ki nastanejo zaradi izpostavljenosti elementom, kot so žuželke, vreme, toča, mastni in mastni požari, abrazivna kemikalija, prehranske kisline in sokovi, niso pokriti.
- Komercialna uporaba te naprave ni vključena v garancijo.
- Neodobrena popravila ali spremembe med garancijskim obdobjem niso upravičena do kritja.
- Površinska rja ni upravičena do garancijskega zahtevka.

3. IZKLJUČNA REŠITEV

V primeru pokrite napake bo GRLLR po svoji izbiri popravil ali zamenjal pokvarjeni del ali izdelek. Stroški dela za odstranitev ali namestitev zamenjanega dela niso kriti.

4. KAKO PRIDOBITI SERVIS

Če menite, da je vaš izdelek GRLLR pokvarjen in pokrit pod to garancijo, se obrnite na naš oddelek za pomoč strankam na zgoraj navedene kontaktne podatke. Zahtevan je dokaz o nakupu.

5. OMEJITEV ODGOVORNOSTI

V obsegu, ki ga dovoljuje veljavna zakonodaja, je odgovornost GRLLR v okviru te garancije omejena na popravilo ali zamenjavo pokvarjenih delov ali izdelkov, kot je navedeno v oddelku 3 zgoraj. GRLLR ne odgovarja za druge škode, vključno, vendar ne omejeno na naključne, posledične ali kazenske škode.

6. VELJAVNA ZAKONODAJA

Ta garancija bo urejena in tolmačena v skladu z zakonodajo države ali jurisdikcije, kjer je bil žar kupljen.

7. NEPRENAŠLJIVOST

Ta garancija velja samo za prvotnega kupca in ni prenosljiva na naslednje lastnike.

8. DRUGI POGOJI

- Namestitev in montaža vseh GRLLR izdelkov mora biti skladna s priročnikom, kot tudi z veljavnimi plinskimi, električnimi in gradbenimi standardi, kot so določeni v lokalnih zakonih in predpisih v vaši državi, zvezni državi ali regiji.
- Noben GRLLR žar, pečica ali štedilnik ne sme biti postavljen neposredno na/blizu vnetljive površine, kot so mize, preproge, lesena tla ali drugi vnetljivi materiali. Uporabiti morate ognje-vzdržni pregradni sloj ustrezne debeline kot zaščitno podlago, kot so betonske ploščice med GRLLR izdelkom in vnetljivo površino. Nepravilna uporaba GRLLR izdelkov ali nepravilna postavitev katerega koli GRLLR žara, pečice ali štedilnika bo preklicala veljavnost garancije in zavrnila vso odgovornost za neposredno, posredno ali naključno škodo.
- Ta garancija je bila prevedena iz angleščine v več drugih jezikov. Ne pokrívamo zahtevkov, ki so posledica napačnega prevoda ali slabe interpretacije konteksta. V podjetju GRLLR si vedno prizadevamo pomagati našim strankam in partnerjem po najboljših močeh. Nesoglasja se bodo vedno nanašala na angleške ali nizozemske garancije, da bi izključili kontekstualne napačne prevode.

GRLLR Prime Plinski Roštilj **10-godišnje Ograničeno Jamstvo**

ADRESA TVRTKE

The GRLLR Company B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40A
4813 AM Breda
Nizozemska

UVJETI JAMSTVA

- Ovo ograničeno jamstvo vrijedi samo za proizvode registrirane unutar 30 dana od kupnje prema uputama u priručniku.
- Dokaz o datumu kupnje prema računu o kupnji.
- GRLLR priručnik mora biti sačuvan radi referenci.
- Proizvodi moraju biti sastavljeni, korišteni i održavani prema priručniku/ima.
- Svaka izmjena, popravak ili prilagodba originalnih dijelova proizvoda poništiti će valjanost ovog jamstva.

1. POKRIĆE

GRLLR jamči da ovaj plinski roštilj nema nedostataka u materijalu i izradi za razdoblje od deset (10) godina od datuma kupnje od strane originalnog kupca. Ovo jamstvo je ograničeno na sljedeće komponente:

- Emajlirana vatrena kutija roštilja ima jamstveno razdoblje od 10 godina - bez hrđanja ili pregaranja.
- Cijevi od nehrđajućeg čelika imaju jamstveno razdoblje od 2 godine - bez hrđanja ili pregaranja.
- Rešetke od lijevanog željeza imaju jamstveno razdoblje od 5 godina - bez hrđanja ili pregaranja.
- Sustav paljenja pokriven je 5 godina od datuma kupnje.
- Svi ostali dijelovi pokriveni su 5 godina od datuma kupnje.
-

2. ŠTO NIJE POKRIVENO

Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva sljedeće:

- Uobičajeno trošenje i starenje.
- Oštećenja uzrokovana nepravilnim sastavljanjem, instalacijom, korištenjem ili održavanjem.
- Komercijalna upotreba ovog proizvoda.
- Bilo kakve izmjene ili prilagodbe na roštilju.
- Oštećenja uzrokovana nesrećama, zloupotrebom, nepravilnom upotrebom ili zanemarivanjem.
- Površinska korozija, promjena boje ili hrđa.
-

Isključeno iz ovog jamstva je sljedeće:

- Troškovi uklanjanja ili ponovne instalacije. Ovo jamstvo ne pokriva troškove prijevoza ili servisa kod kuće.
- Ne preuzimamo odgovornost za gubitak ili štetu koja nastane tijekom prijevoza.
- Ovo jamstvo ne vrijedi za slučajeve neodgovarajućeg održavanja, zloupotrebe, zanemarivanja, nepravilne upotrebe, slučajnih ili nepravilnih instalacija uređaja.
- Bilo kakvi kozmetički nedostaci, uključujući ogrebotine, udubljenja, koroziju ili promjenu boje zbog topline, abrazivnih kemijskih sredstava za čišćenje ili otkrivanja dijelova od porcelanskog emajla, sve dok te mane ne ometaju funkcionalnost roštilja.
- Troškovi vezani uz čišćenje i uobičajeno trošenje podlježu servisnim troškovima.
- Korozija ili oštećenja koja nastaju zbog izloženosti elementi-

ma kao što su insekti, vremenske prilike, tuča, masti i požari masti, abrazivne kemikalije, prehrambene kiseline i sokovi nisu pokriveni.

- Komercijalna upotreba ovog uređaja nije uključena u jamstvo.
- Neodobreni popravci ili izmjene tijekom jamstvenog razdoblja nisu prihvatljivi za pokriće.
- Površinska hrđa ne smatra se prihvatljivim zahtjevom za jamstvo.

3. ISKLJUČIVO RJEŠENJE

U slučaju pokrivenog kvara, GRLLR će, prema vlastitom izboru, popraviti ili zamijeniti neispravan dio ili proizvod. Troškovi rada za uklanjanje ili instalaciju zamjenskog dijela nisu pokriveni.

4. KAKO DOBITI SERVIS

Ako smatrate da je vaš GRLLR proizvod neispravan i pokriven ovim jamstvom, molimo kontaktirajte naš odjel za korisničku podršku na gore navedene kontakt podatke. Potreban je dokaz o kupnji.

5. OGRANIČENJE ODGOVORNOSTI

U mjeri dopuštеноj primjenjivim zakonom, odgovornost GRLLR-a prema ovom jamstvu ograničena je na popravak ili zamjenu neispravnih dijelova ili proizvoda, kako je navedeno u odjeljku 3 gore. GRLLR neće biti odgovoran za bilo kakve druge štete, uključujući, ali ne ograničavajući se na slučajne, posljedične ili kaznene štete.

6. MJERODAVNO PRAVO

Ovo jamstvo će se tumačiti i primjenjivati u skladu sa zakonima zemlje ili jurisdikcije gdje je roštilj kupljen.

7. NEPRENOSIVOST

Ovo jamstvo vrijedi samo za originalnog kupca i nije prenosivo na sljedeće vlasnike.

8. DRUGI UVJETI

- Postavljanje i instalacija svih GRLLR proizvoda mora biti u skladu s priručnikom, kao i s važećim plinskim, električnim i građevinskim standardima utvrđenim lokalnim zakonima i propisima u vašoj zemlji, državi ili regiji.
- Ne smijete postaviti bilo koji GRLLR roštilj, pećnicu ili štednjak izravno na/blizu zapaljive površine, kao što su stolovi, tepisi, drveni podovi ili drugi zapaljivi materijali. Morate koristiti vatrotalni sloj odgovarajuće debljine kao zaštitnu podlogu, kao što su betonske pločice između GRLLR proizvoda i zapaljive površine. Nepravilna upotreba GRLLR proizvoda ili nepravilno postavljanje bilo kojeg GRLLR roštilja, pećnice ili štednjaka poništiti će valjanost jamstva i odbacuje svaku odgovornost za izravne, neizravne ili slučajne štete.
- Ovo jamstvo je prevedeno s engleskog na nekoliko drugih jezika. Ne pokrивamo zahtjeve koji proizlaze iz lošeg prijevoda ili lošeg tumačenja konteksta. U tvrtki GRLLR uvijek se trudimo pomoći našim klijentima i partnerima koliko god možemo. Nesuglasice će se uvijek odnositi na engleska ili nizozemska jamstva kako bi se isključili kontekstualni pogrešni prijevodi.

ENG

For warranty claims or spare parts, please contact: customerservice@grllr.com To register your GRLLR product, please go to www.grllr.com
Please document the following information as soon as possible upon purchase:

NL

Voor garantieclaims of reserveonderdelen kunt u contact opnemen met: customerservice@grllr.com
Om uw GRLLR-product te registreren, gaat u naar www.grllr.com
Gelieve de volgende informatie zo snel mogelijk na aankoop te documenteren:

DE

Für Garantieansprüche oder Ersatzteile kontaktieren Sie bitte: support@thegrllrcompany.com
Um Ihr GRLLR-Produkt zu registrieren, gehen Sie bitte zu www.grllr.com
Bitte dokumentieren Sie die folgenden Informationen so bald wie möglich nach dem Kauf:

FR

Für Garantieansprüche oder Ersatzteile kontaktieren Sie bitte: support@thegrllrcompany.com
Um Ihr GRLLR-Produkt zu registrieren, gehen Sie bitte zu www.grllr.com
Bitte dokumentieren Sie die folgenden Informationen so bald wie möglich nach dem Kauf:

SW

För garantianspråk eller reservdelar, kontakta: support@thegrllrcompany.com För att registrera din GRLLR-produkt, gå till www.grllr.com
Dokumentera följande information så snart som möjligt efter köpet:

IT

Per richieste di garanzia o pezzi di ricambio, si prega di contattare: customerservice@grllr.com
Per registrare il suo prodotto GRLLR, si prega di andare a...DA DEFINIRE
Si prega di documentare le seguenti informazioni il prima possibile dopo l'acquisto:

ES

Para reclamaciones de garantía o piezas de repuesto, por favor contacte a: customerservice@grllr.com
Para registrar su producto GRLLR, por favor vaya a www.grllr.com
Por favor, documente la siguiente información tan pronto como sea posible después de la compra:

SL

Za garancijske zahtevke ali rezervne dele se obrnite na: customerservice@grllr.com
Za registracijo vašega GRLLR izdelka pojdite na www.grllr.com
Prosimo, dokumentirajte naslednje informacije čim prej po nakupu:

HR

Za zahtjeve za jamstvo ili rezervne dijelove obratite se na: customerservice@grllr.com
Za registraciju vašeg GRLLR proizvoda posjetite www.grllr.com
Molimo zabilježite sljedeće informacije što je prije moguće nakon kupnje:

Date of purchase:

/ Aankoopdatum / Kaufdatum / Date d'achat / Inköpsdatum / Data di acquisto / Fecha de compra / Datum nakupa / Datum kupnje /

Purchased from:

/ Gekocht bij / Gekauft bei / Acheté chez / Köpt från / Acquistato presso / Comprado en / Kupljeno pri / Kupljeno kod /

Location:

/ Locatie / Ort / Emplacement / Plats / Luogo / Ubicación / Lokacija / Lokacija:

Model name and number:

/ Modelnaam en -nummer / Modellname und -nummer / Nom et numéro de modèle / Modellnamn och nummer / Nome e numero del modello / Nombre y número del modelo / Ime in številka modela / Naziv i broj modela:

Serial number:

/ Serial nummer / Seriennummer / Numéro de série / Seriennummer / Numero di serie / Número de serie / Serijska številka / Serijski broj:

Receipt number:

/ bon nummer / Belegnummer / Numéro de reçu / Kvittonummer / Numero di scontrino / Número de recibo / Številka računa / Broj računa:

*Please note: Please attach the purchase receipt to this warranty sheet. / Let op: Voeg de aankoopbon bij dit garantieblad. / Bitte beachten Sie: Bitte legen Sie den Kaufbeleg diesem Garantieblatt bei. / Attention : veuillez joindre le reçu d'achat à cette feuille de garantie. / Observera: Vänligen bifoga inköpskvittot till detta garantiblad. / Nota: allegare la ricevuta di acquisto a questo foglio di garanzia. / Tenga en cuenta: adjunte el recibo de compra a esta hoja de garantía. / Opomba: Prosimo, priložite račun o nakupu temu garancijskemu listu. / Napomena: Molimo priložite račun o kupnji ovom jamstvenom listu.



CONNECT@GRILLR.COM | GRILLR.COM