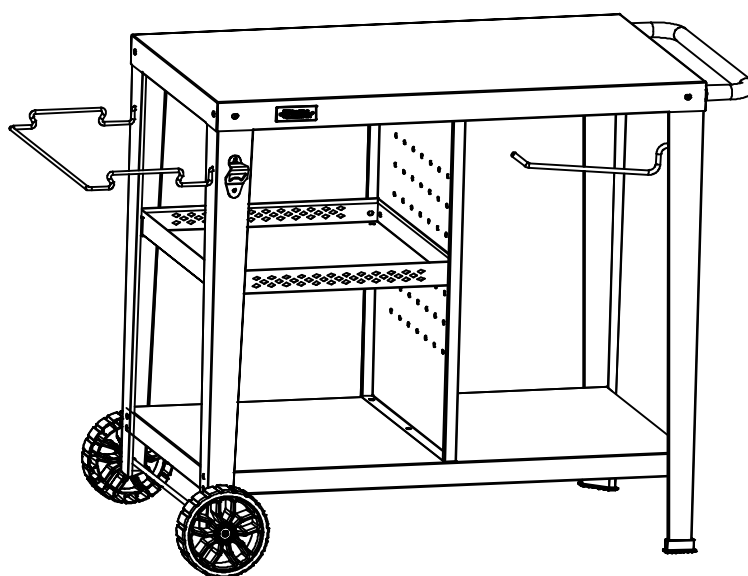


TM1NJ25

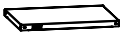
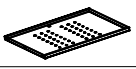
1559_141329



EN FR ES IT DE PL NL

h&j Habitat
et Jardin

2024-2025

1559_141329						
① *1 	② *RF*1 	③ *RB*1 	④ *LF*1 	⑤ *LB*1 	⑥ *2 	⑦ *1 
⑧ *2 	⑨ *2 	⑩ *1 	⑪ *1 	⑫ *1 	⑬ *1 	⑭ *1 
⑮ *1 	⑯ *1 					
AM 6-15*8 	B M 5-12*4 	C *M 5-12*4 	D M 4-10*2 	E M 5*2 	F *1 	G M 6-15*3 

FR : SAV/INFORMATION /VIDEO/CONTACT

EN: AFTER-SALES SERVICE/INFORMATION/VIDEO/CONTACT

DE : REPARATUR-SERVICE UND ERSATZTEILE /INFORMATIONEN /VIDEO/KONTAKT

ES: SERVICIO POST-VENTA/INFORMACI N/VIDEO/CONTACTO

IT: SERVIZIO ASSISTENZA/INFORMAZIONI/VIDEO/CONTATTO

PT: SERVIÇO POS-VENDA/INFORMAÇÕES/VIDEO/CONTATO

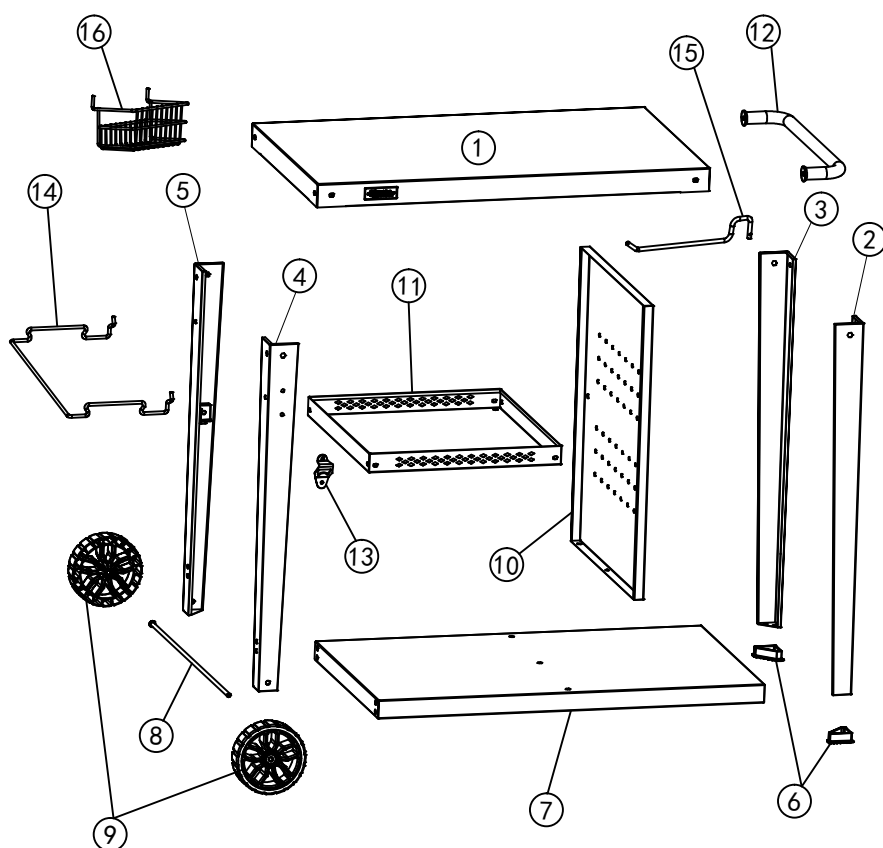
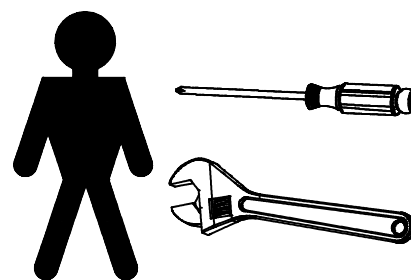
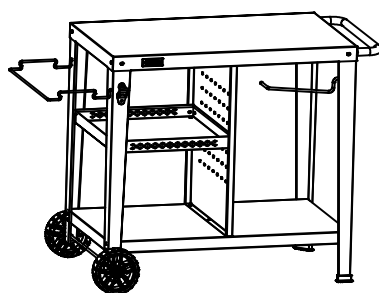
PL: SERWIS TECHNICZNY/INFORMACJE/VIDEO/KONTAKT

NE: AFTER SALES SERVICE/INFORMATIE/VIDEO/CONTACT

HE: סע רשקתל/ואדיווה/ עדימ/תוריקמו תוריש רחאל

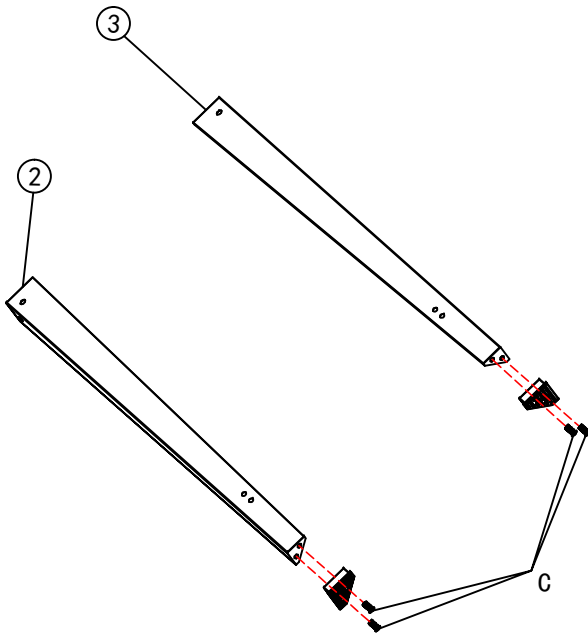
SAV.HABITATETJARDIN.COM

TM1NJ25



① *1 	② RF*1 	③ RB*1
④ LF*1 	⑤ LB*1 	⑥ *2
⑦ *1 	⑧ *2 	⑨ *2
⑩ *1 	⑪ *1 	⑫ *1
⑬ *1 	⑭ *1 	⑮ *1
⑯ *1 		
A M6-15*8 	B M5-12*4 	C M5-12*4
D M4-10*2 	E M5*2 	F *1
G M6-15*13 		

1

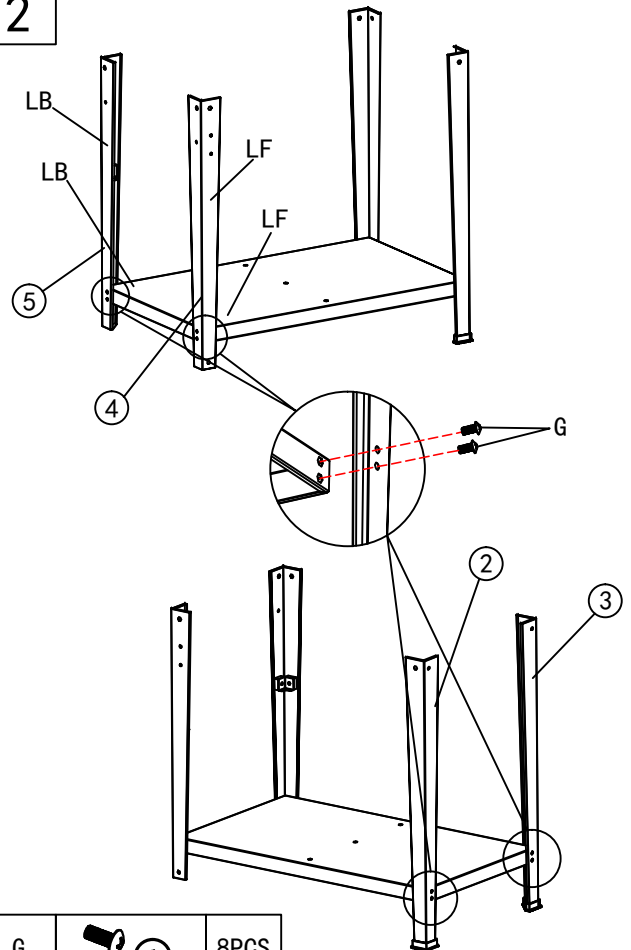


C



4PCS

2

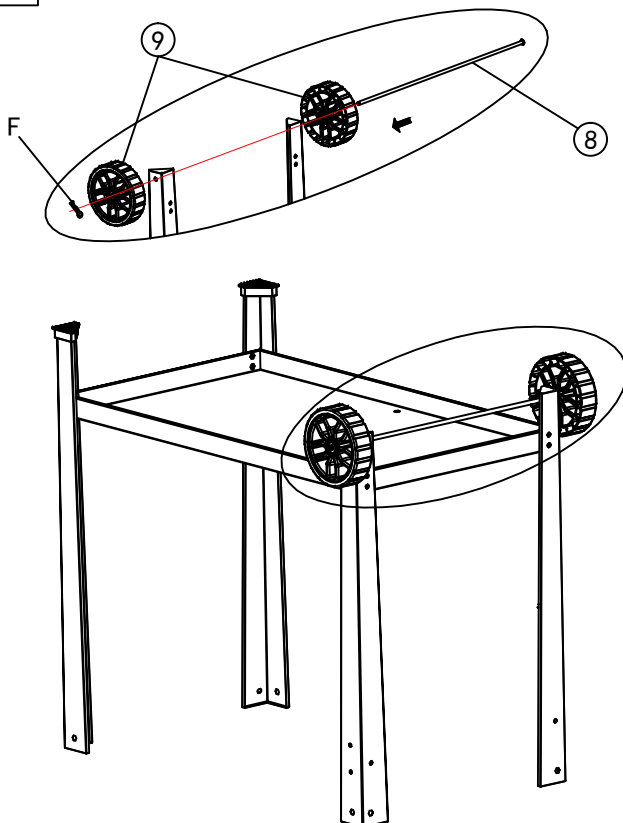


G



8PCS

3

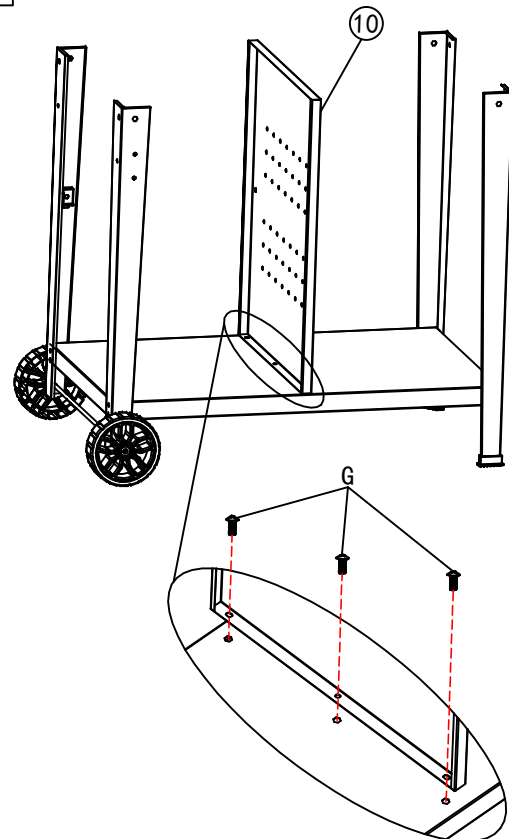


F



1PCS

4

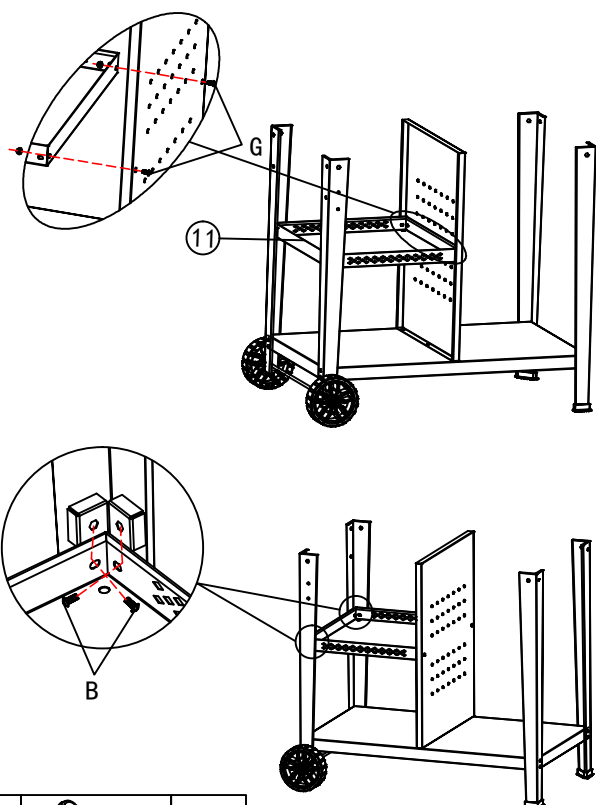


G



3PCS

5

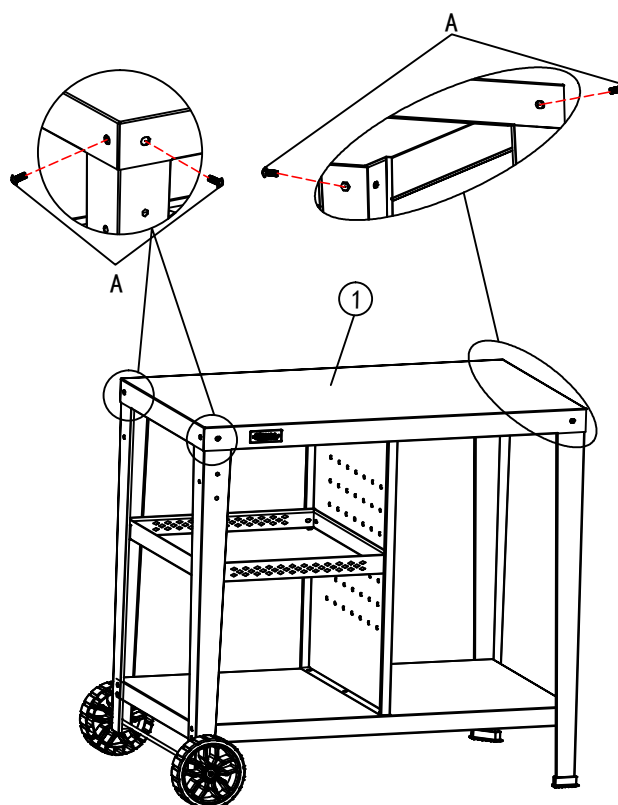


E 2PCS

G 2PCS

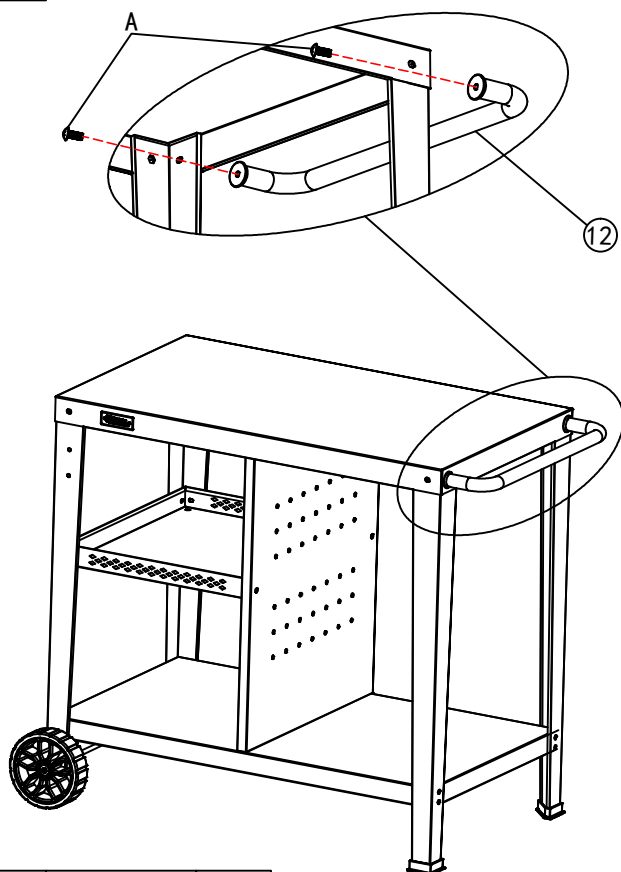
B 4PCS

6



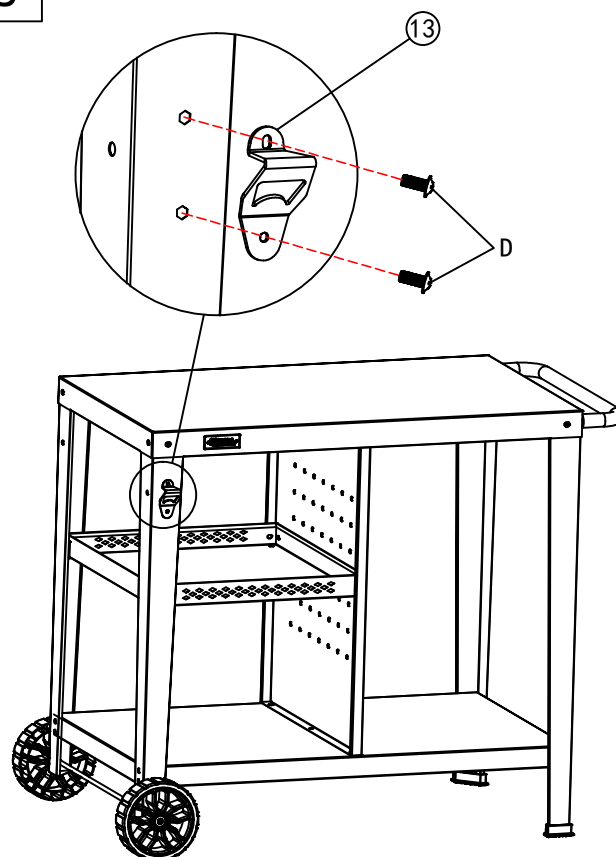
A 6PCS

7



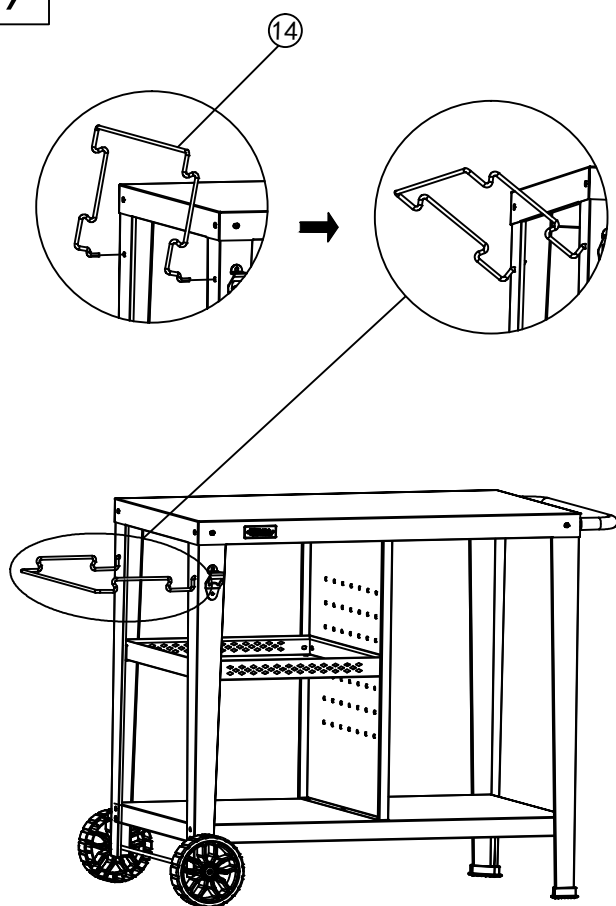
A 2PCS

8

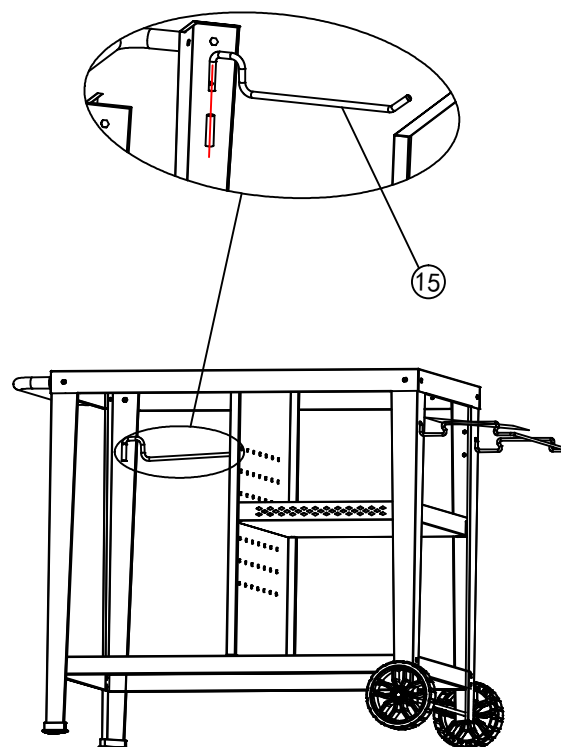


D 2PCS

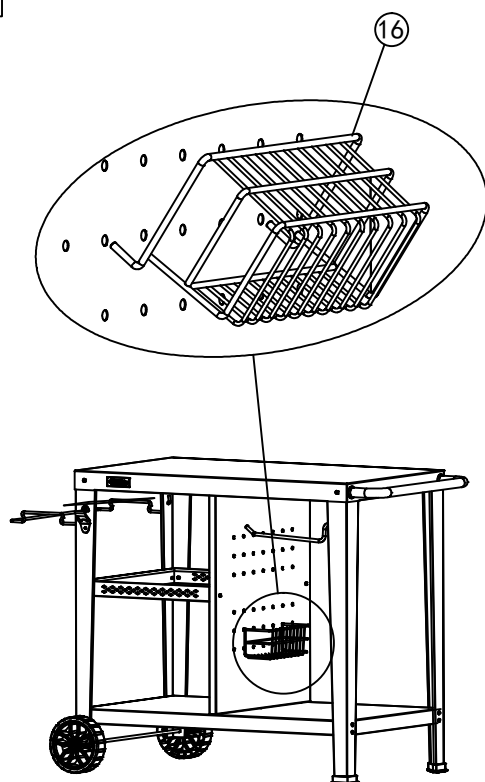
9



10



11



WARNING:

- Use outdoors only
- Read the instructions before using the appliance
- Accessible parts may be very hot
- Keep young children away
- Do not move the appliance during use

AVERTISSEMENT:

- Utiliser uniquement à l'extérieur
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil
- Les pièces accessibles peuvent être très chaudes
- Éloignez les jeunes enfants
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation

Advertencia:

Uso sólo en exteriores
Lea las instrucciones before
Uso del aparato
Las partes accesibles pueden estar muy calientes
Mantener alejados a los niños pequeños
No mover el aparato durante el uso

Attenzione:

Uso all' esterno solo
Leggere le istruzioni before
Utilizzo dell' apparecchio
Le parti accessibili possono essere molto calde
Tenere lontani i bambini piccoli
Non spostare l' apparecchio durante l' uso

WARNUNG:

Nur im Freien verwenden
Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.
Zugängliche Teile können sehr heiß sein
Halten Sie kleine Kinder fern
Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht

OSTRZEŻENIE:

Stosować wyłącznie na zewnątrz.
Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.
Dostępne części mogą być bardzo gorące
Trzymaj małe dzieci z daleka
Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.

WAARSCHUWING:

Alleen buitenshuis gebruiken
Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt
Bereikbare delen kunnen erg heet zijn
Houd jonge kinderen uit de buurt
Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik

EN

READ THIS THOROUGHLY FOR YOUR OWN SAFETY

General information

NOTE:

Wrongful installation, adjustments and changes, or lack of service and maintenance could cause damage to individuals or materials. It is therefore important to carefully read the instructions on how to install, use and maintain the product before assembling the item. The BBQ must be installed according to national/local regulations. Make sure that the gas hose is not clenched, and never in contact with hot surfaces, and that the BBQ is installed in exact accordance with these instructions. For service, please contact authorized personnel. Always ensure that the BBQ is placed away from inflammable material when being used. All gas hoses and attachments must be checked for possible leakage each time the gas tank is replaced. When lighted, the BBQ must be kept under surveillance at all times. Keep children at a safe distance from the grill; touching hot surfaces could cause burns. The BBQ must be kept clean to avoid flare-ups caused by remnants of fat. Fires resulting from ignition of grease will terminate the warranty. Ensure that the gas tank is suitable for your product: This instruction manual refers to gas tanks and regulators, and this BBQ utilizes propane or butane gas. Within the Nordic countries we recommend propane gas, as this can be used at low temperatures. Note that gases and gas pressures may vary between countries. If in doubt, please contact your supplier.

INSTALLMENT

The BBQ must be installed according to these instructions and is only to be used outdoors. It is not to be used in garages, tents etc. and must be placed a minimum of 1000 mm away from any inflammable surfaces. The BBQ cannot be installed in any vehicle or boat. It is important to keep the area surrounding the BBQ and the gas tank clean and see to that it is placed where the ventilation is sufficient. The barbeque is never to be placed in proximity to inflammable material, petrol or other ignitable gases or liquids.

Porcelain and Teflon

These grill plates should be washed with diluted soap water prior to usage; steel brushes or other should never be used for cleaning. The grill plates will last longer if they are kept cleaned, and remnants of food are “burned off” after each use.

Maintenance

Your BBQ should be kept clean not to deteriorate. The surface will need similar treatment to that of a car, and the BBQ should be protected by a fitted cover when stalled. Clean the BBQ thoroughly on a regular basis, and cover it with a thin layer of neutral oil (acid free oil). Oils used for sowing machines or weapons are suitable. Movable parts such as the hinges, wheel nuts and doors should be sprayed with a lubricant.

The burners also need maintenance. Keep these clean by brushing them, and assure that the holes are kept open and free of dirt. If your BBQ has cast iron burners, these should be covered with cooking oil a few times per season and always at the end of each season – before stalling the BBQ for a longer period of time!

This paragraph applies to BBQs with a surface of stainless steel

Small amounts of surface corrosion can occur. This is not a defect and will not damage the product. Stainless steel is simply the name of a certain quality of steel, and it is a common misunderstanding that stainless steel could never contract rust. We will here attempt to explain the reason some customers will experience oxidation of the BBQs surface.

Stainless steel has a higher resistance to rusting than other kinds of steel, because it is covered by a layer of chrome (Cr_2O_3) protecting the steel from oxidation. This layer will to some extent regenerate where the steel is damaged, contributing to the longevity of this material. To keep the surface of stainless steel shiny, maintenance by thorough cleaning and saturation with neutral oil is important.

The addition of chrome to the steel provides stainless steel with the resistance to corrosion. When the content of chrome exceeds 17%, a thin layer outer layer is formed, passively protecting the steel from oxidation. This outer layer of chrome oxide is only a few nanometers thick, hence not visible to the naked eye. If the steel is damaged, it will quickly reform, provided there is access to oxygen. The chemical resistance of stainless steel increases with increasing amounts of chrome, but also with less coal.

FR

LIRE ATTENTIVEMENT POUR VOTRE SECURITE

Information générale

REMARQUE :

Des accidents graves peuvent se produire si la notice n'est pas scrupuleusement respectée. Une transformation ou modification de l'appareil peut représenter un danger. Un bon entretien et maintenance est fortement recommandé. Merci de lire entièrement la notice avant de procéder au montage.

S'assurer que le tuyau ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes, et que le produit soit monté correctement.

Pour entretien, il est recommandé de faire réviser la PLANCHA par un technicien certifié. Lorsque la bouteille doit être changée, il est conseillé de vérifier les fuites du tuyau et des connections.

Aucun produit inflammable ne doit être proche de la PLANCHA quand vous l'utilisez. Surveillez toujours la PLANCHA quand vous l'utilisez. Tenir les enfants hors de la portée de PLANCHA ; Ne pas toucher les parties chaudes. Nettoyer PLANCHA régulièrement pour éviter que les graisses s'incrustent et s'enflamment. En cas d'accident causé par un manquement de nettoyage des graisses, la garantie se termine automatiquement.

S'assurer que la bouteille de gaz soit compatible avec ce produit : cette notice n'explique que la situation de butane ou de propane équipée d'un détendeur adapté. Afin de trouver les équipement adéquats, merci de contacter le revendeur pour tout renseignement.

INSTALLATION

L'installation de la PLANCHA doit strictement respecter la notice. Cet appareil est uniquement conçu pour un usage en extérieur, et doit être installé à 1 mètre minimum de distance avec tout objet inflammable. Il est important que l'endroit où la PLANCHA et la bouteille de gaz sont installés, soit propre et ventilé.

PORCELAINE ET TEFLON

La plaque de grill doit être nettoyé avec de l'eau tiède savonneuse avant son utilisation ; Ne jamais nettoyer cette dernière avec une brosse ou avec des produits similaires. Un bon entretien peut entraîner une plus grande longévité, il est donc conseillé de garder en marche la plaque pendant 10 minutes afin d'éliminer les résidus après chaque usage.

ENTRETIEN

La PLANCHA doit être bien nettoyé pour éviter la détérioration. Il est recommandé de mettre une housse de protection pendant la période de non-usage. Nettoyer soigneusement et régulièrement la PLANCHA à l'aide d'une huile neutre (Huile sans acide). L'huile destiné à la machine à coudre est compatible avec ce produit. Diffusez sur les parties amovibles, comme les charnières, les écrous de roue, les portes, etc. du lubrifiant.

Nettoyez les brûleurs régulièrement à l'aide d'une brosse souple ou utilisez de l'air comprimé et soufflez jusqu'à ce que le brûleur soit propre et que les trous ne soient pas bouchés. Si les brûleurs sont en fonte, mettre de l'huile neutre quelque fois par saison et toujours à la fin de la saison (avant de stocker la PLANCHA pour longtemps).

CE PARAGRAPHE CONCERNE UNIQUEMENT LES SURFACES EN INOX

Des petites parties de corrosion peuvent se produire, néanmoins, ce n'est pas un défaut, cela n'endommagera pas le produit. L'Inox est seulement le nom d'un niveau de qualité de l'acier, c'est une mauvaise notion que l'INOX ne rouille jamais.

L'INOX est plus résistant à la corrosion que les autres niveaux de qualité de l'acier, car il est couvert par une couche de chrome (Cr_2O_3) qui sert à résister à la corrosion. Cette couche se régénérera dans une certaine mesure où l'acier est endommagé, ce qui contribue à la longévité de ce matériau. Il est recommandé d'appliquer une fine couche d'huile neutre. Cette couche d'huile doit être bien étalée puis essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Cet étape aura pour but de protéger de la saleté, de la corrosion, ainsi que rendre brillant les surfaces en INOX.

Lorsque la teneur en chrome dépasse 17%, une fine couche externe se forme, protégeant l'acier de l'oxydation. Cette couche a une épaisseur de quelque nanomètre, ce qui est donc invisible. Si l'acier est endommagé, il se reformera rapidement, ce qui devient un accès pour l'oxygène. Ce qui aura pour conséquence, plus de chrome appliqué sur l'acier, et donc plus de résistance à la corrosion.

ES

LEA ESTAS INSTRUCCIONES EN SU TOTALIDAD PARA SU PROPIA SEGURIDAD

Información General

NOTA:

Una mala instalación, ajustes y cambios, o una falta de mantenimiento puede causar daños a personas o materiales. Por lo tanto es importante leer cuidadosamente las instrucciones sobre cómo instalar, utilizar y conservar el producto antes de montarlo. La barbacoa debe ser instalada siguiendo las normas locales y nacionales. Asegúrese que la manguera de gas no está torcida ni en contacto con superficies calientes y que la barbacoa está instalada exactamente como lo indica el manual del usuario. Para mantenimiento, por favor contacte un técnico autorizado. Siempre asegúrese que la barbacoa se encuentra lejos de material inflamable cuando está en uso. Todas las mangueras y los conectores deben ser verificados para constatar cualquier fuga cada vez que el tanque de gas es remplazado. Cuando la barbacoa está encendida, tiene que ser supervisada a todo momento. Mantenga a los niños alejados de la parrilla; tocar superficies caliente puede provocar quemaduras. La barbacoa debe estar siempre limpia para evitar inicios de incendio debidos a restos de grasa. Los incendios iniciados a causa de restos de grasa anulan la garantía. Asegúrese que el tanque de gas es adaptado a su producto: El manual de instrucciones indica el tanque de gas y los reguladores necesarios, así mismo se indica que esta barbacoa utiliza gas propano o butano. Para los países del norte recomendamos utilizar gas propano, ya que este puede ser utilizado a baja temperatura. Tome nota que el gas y la presión del gas pueden variar de un país al otro. Si tiene alguna duda, contacte con el revendedor.

INSTALACIÓN

La barbacoa debe ser instalada siguiendo estas instrucciones y es únicamente para una utilización exterior. No puede ser utilizada en garajes, carpas, etc. Y debe estar situada como mínimo a 1000 mm de cualquier superficie inflamable. La barbacoa no puede ser instalada en ningún vehículo o bote. Es importante mantener el área alrededor de la barbacoa y del tanque de gas limpia y colocarlos en un lugar con suficiente ventilación. La barbacoa nunca debe ser instalada cerca de un material inflamable, gasolina u otros gases o líquidos inflables.

Porcelana y teflón

Estas placas de la parrilla se deben lavar con agua jabonosa antes de uso; cepillos de acero u otros nunca deben ser utilizados para la limpieza. Las placas de la parrilla durarán más si se mantienen limpias, y los restos de comida se "queman" después de cada uso.

Mantenimiento

Su barbacoa debe mantenerse limpia para no deteriorarse. La superficie necesitará un tratamiento similar al de un automóvil, y la barbacoa debe estar protegida por una cubierta ajustada cuando esté almacenada. Limpie la barbacoa a fondo sobre una base regular, y cubra con una fina capa de aceite neutro (aceite sin ácido). Los aceites utilizados para herramientas o armas son adecuados. Las piezas móviles tales como las bisagras, las tuercas de las ruedas y las puertas deben rociarse con un lubricante. Los quemadores también necesitan mantenimiento. Manténgalos limpios cepillándolos, y asegúrese de que los agujeros se mantengan abiertos y libres de suciedad. Si su barbacoa tiene quemadores de hierro fundido, estos deben ser cubiertos con aceite de cocina unas pocas veces por temporada y siempre al final de cada temporada y antes de detener la barbacoa por un período más largo de tiempo.

Este párrafo se aplica a las barbacoas con una superficie de acero inoxidable

Pueden producirse pequeñas cantidades de corrosión superficial. Esto no es un defecto y no dañará el producto. El acero inoxidable es simplemente el nombre de una cierta calidad de acero, y es un malentendido común que el acero inoxidable nunca podría contraer corrosión. Aquí intentaremos explicar la razón por la que algunos clientes experimentarán la oxidación de la superficie de las barbacoas.

El acero inoxidable tiene una mayor resistencia a la oxidación que otros tipos de acero, ya que está cubierto por una capa de cromo (Cr_2O_3) que protege el acero de la oxidación. Esta capa se regenerará hasta cierto punto donde el acero está dañado, contribuyendo a la longevidad de este material. Para mantener brillante la superficie del acero inoxidable, es importante el mantenimiento mediante una limpieza a fondo y la saturación con aceite neutro.

La adición de cromo al acero crea acero inoxidable con resistencia a la corrosión. Cuando el contenido de cromo supera el 17%, se forma una delgada capa externa, protegiendo el acero de la oxidación. Esta capa externa de óxido de cromo mide solo unos pocos nanómetros de espesor, por lo tanto no es visible a simple vista. Si el acero está dañado, se reformará rápidamente, siempre que haya acceso al oxígeno. La resistencia química del acero inoxidable aumenta con cantidades crecientes de cromo, pero también con menos carbón. Es por eso que nos esforzamos por mantener siempre el contenido de carbón por debajo del 0,25%.

IT

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE AVVERTENZE PER LA PROPRIA SICUREZZA

Informazioni generali

NOTA:

Un'installazione incorretta, cambi e variazioni o mancanza di manutenzione e revisione possono causare danni a cose o persone. Di conseguenza è estremamente importante leggere attentamente le istruzioni di montaggio e manutenzione del prodotto prima dell'assemblaggio. Il barbecue deve essere installato secondo le regolamentazioni locali in vigore. Assicurarsi che il tubo del gas non sia bloccato, e che non sia mai in contatto con superfici calde, e che il barbecue sia installato in perfetto accordo con queste istruzioni. Per la manutenzione straordinaria contattare un professionista autorizzato. Assicurarsi sempre che il barbecue sia lontano da materiale infiammabile prima e durante l'uso. Tutti i tubi e raccordi del gas devono essere controllati per possibili fughe ogni volta che si sostituisce la bombola del gas. Quando è acceso, il barbecue deve essere sotto sorveglianza costante. Tenere fuori dalla portata dei bambini; il contatto con superfici calde può causare bruciature. Il barbecue deve essere mantenuto pulito per evitare fiammate causate da resti di materia grassa. Il fuoco risultante dalla combustione di materie grasse porrà fine alla garanzia del prodotto. Assicurarsi che la bombola sia compatibile col prodotto: questo manuale fa riferimento a bombole e rubinetti e questo barbecue utilizza propano o butano. Nei paesi nordici si raccomanda l'uso di gas propano, vista la sua compatibilità con l'utilizzo a basse temperature. Si noti che i gas e la pressione del gas possono variare a seconda del paese di utilizzo. Nel dubbio, contattare il rivenditore.

INSTALLAZIONE

Il barbecue deve essere installato secondo queste istruzioni e deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta. Non deve essere utilizzato in garage, tende, ecc e deve essere posizionato ad un minimo di 1000 mm da qualsiasi superficie infiammabile. Il barbecue non può essere installato in un veicolo o in una barca. È importante mantenere pulita l'area adiacente al barbecue e alla bombola di gas, e di controllare che siano posizionati in un luogo sufficientemente ventilato. Il barbecue non deve mai essere posizionato in prossimità di materiale infiammabile, carburante o altri liquidi o gas infiammabili.

Porcellana e Teflon

Queste griglie devono essere lavate con acqua insaponata prima dell'uso; non usare spazzole di metallo o simili per la pulizia. Le piastre resisteranno più a lungo se mantenute pulite e se i resti di cibo sono eliminati dopo ogni uso.

Manutenzione

Per non deteriorarsi, il barbecue deve essere pulito. La superficie necessita un trattamento simile a quello di un'automobile e il barbecue va protetto con una fodera se non è utilizzato. Pulire accuratamente e regolarmente il barbecue, e coprirlo con uno strato sottile di olio neutro (privo di acidi). Sono adatti a questo uso gli olii utilizzati per le macchine da cucire o per le armi. Le parti mobili vanno lubrificate con un lubrificante spray.

Anche i fornelli hanno bisogno di manutenzione. Pulirli spazzolandoli e assicurarsi che i fori siano aperti e liberi dalla sporcizia. Se il vostro barbecue è dotato di fornelli di ghisa, questi ultimi vanno ricoperti di olio da cucina occasionalmente, e sistematicamente a fine stagione prima di smettere di utilizzare il barbecue per un lungo periodo.

Questo paragrafo è applicabile ai barbecue in acciaio inox

Possono apparire piccole quantità di ruggine. Non di tratta di un difetto questo non danneggerà il prodotto. L'inox è semplicemente un nome di una certa qualità di acciaio, ed è un errore comune pensare che l'acciaio inox non arrugginisca mai. Cercheremo di spiegare in questo paragrafo le principali cause dell'ossidazione della superficie del barbecue.

L'acciaio inox, rispetto agli altri tipi di acciaio, ha una maggiore resistenza alla ruggine grazie al fatto che è coperto da uno strato di cromo (Cr_2O_3) che protegge l'acciaio dall'ossidazione. Questo strato rigenera l'acciaio dove danneggiato e contribuisce alla longevità di questo materiale. Per mantenere la brillantezza dell'inox, è importante una pulizia approfondita e la cura con l'olio neutro.

L'aggiunta del cromo all'acciaio produce dell'inox resistente alla corrosione. Quando il tenore in cromo è superiore a 17% si forma una fine pellicola che protegge passivamente l'acciaio dall'ossido. Questa pellicola esterna di ossido di cromo è spessa solo pochi nanometri, quindi invisibile all'occhio nudo. Se l'acciaio è danneggiato, si riformerà rapidamente, a condizione che non vi sia accesso ad ossigeno. La resistenza chimica dell'inox aumenta all'aumentare della quantità di cromo, ma anche al diminuire del contenuto in carbone.

LESEN SIE DIES ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT SORGFÄLTIG DURCH**allgemeine Informationen****HINWEIS:**

Falsche Installation, Einstellungen und Änderungen oder mangelnde Wartung und Instandhaltung können zu Personen- oder Sachschäden führen. Es ist daher wichtig, die Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung des Produkts vor der Montage sorgfältig durchzulesen. Der Grill muss gemäß den nationalen/örtlichen Vorschriften installiert werden. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht gequetscht ist und niemals mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, und dass der Grill genau gemäß dieser Anweisungen installiert wird. Wenden Sie sich für die Wartung bitte an autorisiertes Personal. Stellen Sie immer sicher, dass der Grill während des Gebrauchs von brennbarem Material ferngehalten wird. Alle Gasschläuche und -anschlüsse müssen bei jedem Austausch des Gastanks auf mögliche Lecks überprüft werden. Wenn der Grill angezündet wird, muss er stets beaufsichtigt werden. Halten Sie Kinder in sicherem Abstand vom Grill; das Berühren heißer Oberflächen kann zu Verbrennungen führen. Der Grill muss sauber gehalten werden, um Stichflammen durch Fettreste zu vermeiden. Brände, die durch Entzündung von Fett entstehen, führen zum Erlöschen der Garantie. Stellen Sie sicher, dass der Gastank für Ihr Produkt geeignet ist: Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf Gastanks und Regler, und dieser Grill verwendet Propan- oder Butangas. In den nordischen Ländern empfehlen wir Propangas, da dieses bei niedrigen Temperaturen verwendet werden kann. Beachten Sie, dass Gase und Gasdrücke von Land zu Land unterschiedlich sein können. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

INSTALLATION Der

Grill muss gemäß dieser Anleitung installiert werden und darf nur im Freien verwendet werden. Er darf nicht in Garagen, Zelten usw. verwendet werden und muss mindestens 1000 mm von brennbaren Oberflächen entfernt aufgestellt werden. Der Grill kann nicht in Fahrzeugen oder Booten installiert werden. Es ist wichtig, den Bereich um den Grill und den Gastank sauber zu halten und darauf zu achten, dass er an einem Ort aufgestellt wird, an dem eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist. Der Grill darf niemals in der Nähe von brennbarem Material, Benzin oder anderen entzündlichen Gasen oder Flüssigkeiten aufgestellt werden.

Porzellan und Teflon

Diese Grillplatten sollten vor Gebrauch mit verdünnter Seifenlauge gewaschen werden; Stahlbürsten oder ähnliches sollten niemals zum Reinigen verwendet werden. Die Grillplatten halten länger, wenn sie sauber gehalten werden, und Speisereste werden nach jedem Gebrauch „abgebrannt“.

Wartung Ihr Grill

sollte sauber gehalten werden, damit er nicht beschädigt wird. Die Oberfläche muss ähnlich wie bei einem Auto behandelt werden und der Grill sollte bei Stillstand durch eine passende Abdeckung geschützt werden. Reinigen Sie den Grill regelmäßig gründlich und bedecken Sie ihn mit einer dünnen Schicht neutralem Öl (säurefreies Öl). Geeignet sind Öle, die für Nähmaschinen oder Waffen verwendet werden. Bewegliche Teile wie Scharniere, Radmuttern und Türen sollten mit einem Schmiermittel eingesprüht werden.

Auch die Brenner müssen gewartet werden. Halten Sie sie sauber, indem Sie sie bürsten, und achten Sie darauf, dass die Löcher offen und schmutzfrei bleiben. Wenn Ihr Grill über Brenner aus Gusseisen verfügt, sollten Sie diese einige Male pro Saison und immer am Ende jeder Saison mit Speiseöl bestreichen – bevor Sie den Grill für längere Zeit außer Betrieb nehmen!

Dieser Abschnitt gilt für Grills mit einer Oberfläche aus Edelstahl . Es kann zu

geringfügiger Oberflächenkorrosion kommen. Dies stellt keinen Mangel dar und führt nicht zu Schäden am Produkt.

Edelstahl ist einfach die Bezeichnung für eine bestimmte Stahlqualität und es ist ein weit verbreitetes Missverständnis, dass Edelstahl niemals rosten kann. Wir werden hier versuchen, den Grund zu erklären, warum einige Kunden eine Oxidation der Grilloberfläche feststellen.

Edelstahl ist rostbeständiger als andere Stahlsorten, da er mit einer Chromschicht (Cr_2O_3) überzogen ist, die den Stahl vor Oxidation schützt. Diese Schicht regeneriert sich bis zu einem gewissen Grad dort, wo der Stahl beschädigt ist, und trägt so zur Langlebigkeit dieses Materials bei. Um die Oberfläche von Edelstahl glänzend zu halten, ist eine gründliche Reinigung und Sättigung mit neutralem Öl wichtig.

Durch die Zugabe von Chrom zum Stahl wird Edelstahl korrosionsbeständig. Wenn der Chromgehalt 17 % übersteigt, bildet sich eine dünne Außenschicht, die den Stahl passiv vor Oxidation schützt. Diese äußere Schicht aus Chromoxid ist nur wenige Nanometer dick und daher für das Auge nicht sichtbar.

Mit bloßem Auge. Wird der Stahl beschädigt, bildet er sich bei Sauerstoffzufuhr schnell wieder. Die chemische Beständigkeit von Edelstahl steigt mit steigendem Chromanteil, aber auch mit weniger Kohle.

Informacje ogólne

UWAGA:

Nieprawidłowa instalacja, regulacje i zmiany lub brak serwisu i konserwacji mogą spowodować uszkodzenia ciała lub materiałów. Dlatego ważne jest, aby uważnie przeczytać instrukcję instalacji, użytkowania i konserwacji produktu przed jego złożeniem. Grill musi zostać zainstalowany zgodnie z przepisami krajowymi/lokalnymi. Upewnij się, że wąż gazowy nie jest zaciśnięty i nigdy nie styka się z gorącymi powierzchniami, a grill został zainstalowany dokładnie zgodnie z tymi instrukcjami. W celu przeprowadzenia serwisu skontaktuj się z upoważnionym personelem. Zawsze upewnij się, że grill jest umieszczony z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania. Wszystkie węże gazowe i przyłącza muszą być sprawdzane pod kątem możliwych wycieków przy każdej wymianie zbiornika gazu. Po zapaleniu grill musi być cały czas pod nadzorem. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości od grilla; dotknięcie gorących powierzchni może spowodować oparzenia. Grill musi być utrzymywany w czystości, aby uniknąć płomieni spowodowanych resztkami tłuszczu. Pożary powstałe w wyniku zapłonu tłuszczu powodują utratę gwarancji. Upewnij się, że zbiornik gazu jest odpowiedni dla Twojego produktu: Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy zbiorników gazu i regulatorów, a ten grill wykorzystuje gaz propan lub butan. W krajach nordyckich zalecamy gaz propan, ponieważ można go używać w niskich temperaturach. Należy pamiętać, że gazy i ciśnienia gazu mogą się różnić w zależności od kraju. W razie wątpliwości skontaktuj się z dostawcą.

INSTALACJA Grill musi

zostać zainstalowany zgodnie z niniejszą instrukcją i może być używany wyłącznie na zewnątrz. Nie wolno go używać w garażach, namiotach itp. i musi być umieszczony w odległości co najmniej 1000 mm od wszelkich łatwopalnych powierzchni. Grilla nie można instalować w żadnym pojeździe ani łodzi. Ważne jest, aby utrzymywać obszar wokół grilla i zbiornika z gazem w czystości i upewnij się, że jest on umieszczony w miejscu, w którym wentylacja jest wystarczająca. Grilla nigdy nie należy umieszczać w pobliżu materiałów łatwopalnych, benzyny lub innych łatwopalnych gazów lub cieczy.

Porcelana i teflon Te płyty

grillowe należy myć rozcieńczoną wodą z mydłem przed użyciem; do czyszczenia nigdy nie należy używać szczotek stalowych ani innych. Płyty grillowe będą służyć dłużej, jeśli będą utrzymywane w czystości, a Resztki jedzenia ulegają „spaleniu” po każdym użyciu.

Konserwacja

Twój grill powinien być czysty, aby się nie zniszczył. Powierzchnia będzie wymagała podobnej pielęgnacji jak w przypadku samochodu, a grill powinien być chroniony dopasowaną osłoną, gdy jest zatrzymany. Regularnie dokładnie czyść grilla i pokrywaj go cienką warstwą neutralnego oleju (oleju bezkwasowego). Odpowiednie są oleje używane do siewników lub broni. Ruchome części, takie jak zawiasy, nakrętki kół i drzwi, należy spryskać środkiem smarnym.

Palniki również wymagają konserwacji. Utrzymuj je w czystości, czyszcząc je szczotką i upewnij się, że otwory są otwarte i wolne od brudu. Jeśli Twój grill ma żeliwne palniki, należy je pokryć olejem kuchennym kilka razy w sezonie i zawsze pod koniec każdego sezonu – przed zatrzymaniem grilla na dłuższy okres czasu!

Niniejszy akapit dotyczy grilli z powierzchnią ze stali nierdzewnej. Mogą wystąpić niewielkie ilości korozji powierzchni. Nie jest to wada i nie uszkodzi produktu.

Stal nierdzewna to po prostu nazwa pewnej jakości stali i powszechnym nieporozumieniem jest, że stal nierdzewna nigdy nie rdzewieje. Postaramy się tutaj wyjaśnić, dlaczego niektórzy klienci doświadczają utleniania powierzchni grilla.

Stal nierdzewna ma większą odporność na rdzę niż inne rodzaje stali, ponieważ jest pokryta warstwą chromu (Cr_2O_3) chroniącą stal przed utlenianiem. Ta warstwa w pewnym stopniu zregeneruje się w miejscach uszkodzenia stali, co przyczyni się do długowieczności tego materiału. Aby zachować połysk powierzchni stali nierdzewnej, ważne jest jej dokładne czyszczenie i nasywanie neutralnym olejem.

Dodanie chromu do stali zapewnia stali nierdzewnej odporność na korozję. Gdy zawartość chromu przekracza 17%, tworzy się cienka warstwa zewnętrzna, która biernie chroni stal przed utlenianiem. Ta zewnętrzna warstwa tlenku chromu ma grubość zaledwie kilku nanometrów, dlatego nie jest widoczna dla

gołym okiem. Jeśli stal jest uszkodzona, szybko się odbuduje, pod warunkiem dostępu do tlenu. Odporność chemiczna stali nierdzewnej wzrasta wraz ze wzrostem ilości chromu, ale także z mniejszą ilością węgla.

OPMERKING: Verkeerde installatie, aanpassingen en wijzigingen, of gebrek aan service en onderhoud kunnen schade aan personen of materialen veroorzaken. Het is daarom belangrijk om de instructies over het installeren, gebruiken en onderhouden van het product zorgvuldig te lezen voordat u het artikel monteert. De BBQ moet worden geïnstalleerd volgens de nationale/lokale voorschriften. Zorg ervoor dat de gasslang niet wordt vastgeklemd en nooit in contact komt met hete oppervlakken, en dat de BBQ exact volgens deze instructies wordt geïnstalleerd. Neem voor service contact op met geautoriseerd personeel. Zorg er altijd voor dat de BBQ uit de buurt van ontvlambaar materiaal wordt geplaatst wanneer deze wordt gebruikt. Alle gaslangen en bevestigingen moeten worden gecontroleerd op mogelijke lekkage telkens wanneer de gastank wordt vervangen. Wanneer de BBQ is aangestoken, moet deze te allen tijde onder toezicht worden gehouden. Houd kinderen op een veilige afstand van de grill; het aanraken van hete oppervlakken kan brandwonden veroorzaken. De BBQ moet schoon worden gehouden om opflakkingen door vetresten te voorkomen. Branden die ontstaan door het ontbranden van vet, maken de garantie ongeldig. Zorg ervoor dat de gastank geschikt is voor uw product: Deze instructiehandleiding verwijst naar gastanks en regelaars, en deze BBQ maakt gebruik van propaan- of butaangas. Binnen de Scandinavische landen raden we propaangas aan, omdat dit bij lage temperaturen gebruikt kan worden. Let op: gassen en gasdrukken kunnen per land verschillen. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

INSTALLATIE De

BBQ moet worden geïnstalleerd volgens deze instructies en mag alleen buitenshuis worden gebruikt. Hij mag niet worden gebruikt in garages, tenten etc. en moet minimaal 1000 mm verwijderd zijn van ontvlambare oppervlakken. De BBQ mag niet in een voertuig of boot worden geïnstalleerd. Het is belangrijk om de omgeving van de BBQ en de gastank schoon te houden en ervoor te zorgen dat deze op een plek wordt geplaatst waar voldoende ventilatie is. De barbecue mag nooit in de buurt van ontvlambaar materiaal, benzine of andere ontvlambare gassen of vloeistoffen worden geplaatst.

Porselein en Teflon Deze

grillplaten moeten voor gebruik worden gewassen met verdund zeepwater; stalen borstels of andere mogen nooit worden gebruikt voor het schoonmaken. De grillplaten gaan langer mee als ze schoon worden gehouden en Voedselresten worden na elk gebruik "verbrand".

Onderhoud Uw

BBQ moet schoon worden gehouden om niet te verslechteren. Het oppervlak heeft een vergelijkbare behandeling nodig als dat van een auto en de BBQ moet worden beschermd door een passende hoes wanneer deze stilstaat. Maak de BBQ regelmatig grondig schoon en bedek deze met een dunne laag neutrale olie (zuurvrije olie). Oliën die worden gebruikt voor zaaimachines of wapens zijn geschikt. Beweegbare onderdelen zoals de scharnieren, wielmoeren en deuren moeten worden ingespoten met een smeermiddel.

De branders hebben ook onderhoud nodig. Houd deze schoon door ze te borstelen en zorg ervoor dat de gaten open en vrij van vuil blijven. Als uw BBQ gietijzeren branders heeft, moeten deze een paar keer per seizoen en altijd aan het einde van elk seizoen met kookolie worden bedekt - voordat u de BBQ voor een langere periode uitzet!

Deze paragraaf is van toepassing op BBQ's met een oppervlak van roestvrij

staal. Kleine hoeveelheden oppervlaktecorrosie kunnen optreden. Dit is geen defect en zal het product niet beschadigen.

Roestvrij staal is simpelweg de naam van een bepaalde kwaliteit staal, en het is een veelvoorkomend misverstand dat roestvrij staal nooit roest kan krijgen. We zullen hier proberen uit te leggen waarom sommige klanten oxidatie van het BBQ-oppervlak ervaren.

Roestvrij staal heeft een hogere weerstand tegen roesten dan andere soorten staal, omdat het bedekt is met een laag chroom (Cr_2O_3) die het staal beschermt tegen oxidatie. Deze laag zal tot op zekere hoogte regenereren waar het staal beschadigd is, wat bijdraagt aan de levensduur van dit materiaal. Om het oppervlak van roestvrij staal glanzend te houden, is onderhoud door grondige reiniging en verzadiging met neutrale olie belangrijk.

De toevoeging van chroom aan het staal geeft roestvrij staal de weerstand tegen corrosie. Wanneer het chroomgehalte 17% overschrijdt, wordt een dunne buitenste laag gevormd, die het staal passief beschermt tegen oxidatie. Deze buitenste laag chroomoxide is slechts enkele nanometers dik en is daarom niet zichtbaar voor de met het blote oog. Als het staal beschadigd is, zal het snel weer opknappen, mits er toegang is tot zuurstof. De chemische bestendigheid van roestvrij staal neemt toe met toenemende hoeveelheden chroom, maar ook met minder steenkool.