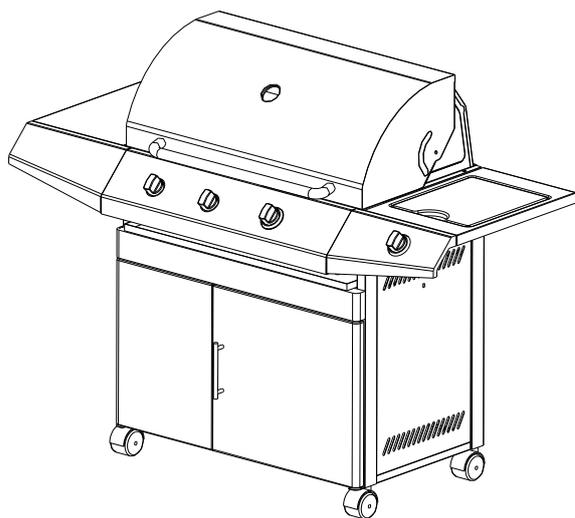


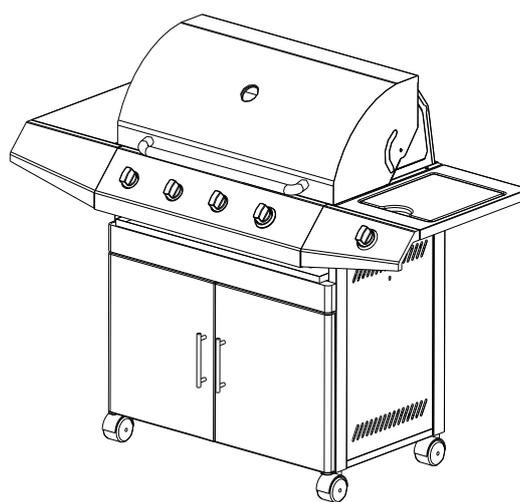
USE AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Aufbau- und Bedienungsanleitung Gasgrill

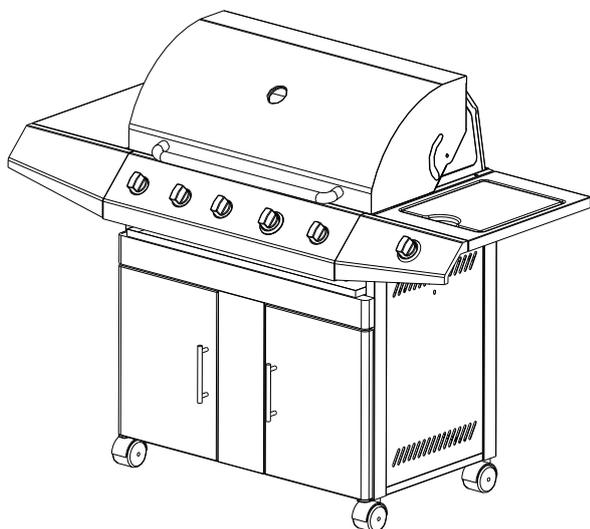
Model: Phoenix, Delaware, Arizona, Texas.



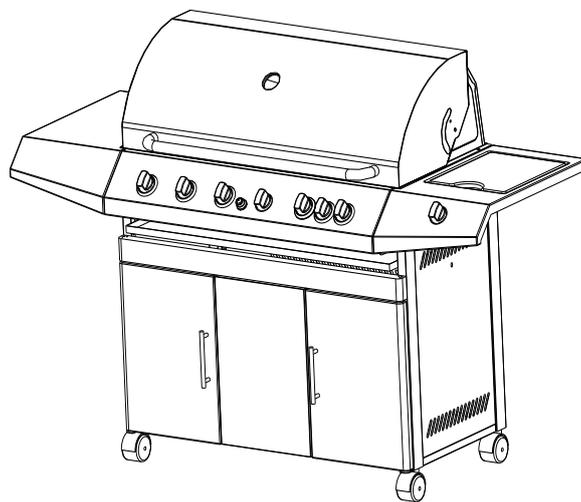
HSQ-A213S/HSQ-B213S



HSQ-A214S/HSQ-B214S



HSQ-A215S/HSQ-B215S



HSQ-A216S/HSQ-B216S

FOR OUTDOOR USE ONLY

Nur für den Außeneinsatz geeignet !!

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Technical Information

Model no	HSQ-A213S; HSQ-B213S		
TOTAL HEAT INPUT:(Hs) (Qn) Leistung:	11.9kW (865g/h) For Gas Category I3B/P (50)	11.9kW(865g/h) for Gas Categories I3+ (28-30/37), I3B/P (30)	
GAS CATEGORY: Gas Kategorie:	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)
TYPES OF GAS: Gasart:	LPG Gas Mixtures	Butane/ Propane	LPG Gas Mixtures
GAS PRESSURE: Gas Druck	50 mbar	28-30/37mbar	30mbar
INJECTOR SIZE:	Ø0.75 mm main burners Ø0.84 mm side burners	Ø0.816mm main burners Ø0.912 mm side burners	

Model no	HSQ-A214S; HSQ-B214S		
TOTAL HEAT INPUT:(Hs) (Qn) Leistung:	14.7kW (1069g/h) For Gas Category I3B/P (50)	14.7kW(1069g/h) for Gas Categories I3+ (28-30/37), I3B/P (30)	
GAS CATEGORY: Gas Kategorie:	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)
TYPES OF GAS: Gasart:	LPG Gas Mixtures	Butane/ Propane	LPG Gas Mixtures
GAS PRESSURE: Gasdruck	50 mbar	28-30/37mbar	30mbar
INJECTOR SIZE:	Ø0.75 mm main burners Ø0.84 mm side burners	Ø0.816mm main burners Ø0.912 mm side burners	

Model no	HSQ-A215S; HSQ-B215S		
TOTAL HEAT INPUT:(Hs) (Qn) Leistung:	21.8kW (1586g/h) For Gas Category I3B/P (50)	11.9kW(1586g/h) for Gas Categories I3+ (28-30/37), I3B/P (30)	
GAS CATEGORY: Gas Kategorie:	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)
TYPES OF GAS: Gas Art	LPG Gas Mixtures	Butane/ Propane	LPG Gas Mixtures
GAS PRESSURE:; Gas Druck	50 mbar	28-30/37mbar	30mbar
INJECTOR SIZE:	Ø0.75 mm main burners	Ø0.816mm main burners	

	Ø0.84 mm side burners Ø0.89 mm back burners	Ø0.912 mm side burner Ø1.02 mm back burners
--	--	--

Model no	HSQ-A216S; HSQ-B216S		
TOTAL HEAT INPUT:(Hs) (Qn) Leistung:	24.6kW (1790g/h) For Gas Category I3B/P (50)	24.6kW(1790g/h) for Gas Categories I3+ (28-30/37), I3B/P (30)	
GAS CATEGORY: Gas Kategorie	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)
TYPES OF GAS: Gas Art:	LPG Gas Mixtures	Butane/ Propane	LPG Gas Mixtures
GAS PRESSURE: Gas Druck	50 mbar	28-30/37mbar	30mbar
INJECTOR SIZE:	Ø0.75 mm main burners Ø0.84 mm side burners Ø0.89 mm back burners	Ø0.816mm main burners Ø0.912 mm side burners Ø1.02 mm back burners	

IMPORTANT INFORMATION

Wichtige Information

Please read these instructions carefully before assembly and use.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch - vor Nutzung und Aufbau des Grills.

- Retain these instructions for future reference.
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.
- For outdoors use only-do not use indoors. Do not put some flammable things on surface and within
- Der Grill ist nur für den Outdoor-Einsatz geeignet. Nicht in geschlossenen Räumen benutzen. Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände auf den Grill.
- The gas pressure is not able to support the main stoves and the side stoves to be used at the same time.
- Der Gasdruck ist nicht dazu geeignet, alle Hauptbrenner gleichzeitig mit den Seitenbrennern zu verwenden.
- For use with LPG bottled gas only.
- Gebrauch nur mit LPG - Gasflaschen geeignet.
- LPG gas cylinders must not be stored or used in the horizontal position. A leak would be very serious and liquid could enter the gas line.
- LPG Gasbehälter müssen aufrecht gelagert werden, um ein Ausströmen des Gases zu verhindern.
- When igniting barbecue open its hood before lighting.
- Zum Starten des Grills öffnen Sie die Abdeckung zum Entflammen des Grills.
- Do not move the barbecue while alight;
- Verschieben Sie den Grill nicht während des Grillvorganges.
- The hood handle can become very hot. Grip only the center of the handle. Use of a cooking glove is advised.
- Der Haltegriff kann während des Grillvorganges sehr heiß werden. Wir empfehlen die Benutzung eines Grillhandschuhes um Verbrennungen vorzubeugen.
- Use caution when opening the hood, as hot steam inside is released upon opening.

- Bitte lassen Sie beim Öffnen der Haube besondere Vorsicht walten, da sich heißer Dampf darin sammeln kann.
- Parts of this barbecue become very hot-care must be taken when children, elderly people, and animals are present.
- Teile des Grills können sehr heiß werden, bitte lassen Sie deshalb besondere Sorgfalt walten.
- Always turn off the gas bottle when the barbecue is not in use.
- Schließen Sie die Gasflasche regelmäßig, wenn der Grill nicht benutzt wird.
- Never cover a barbecue until it has completely cooled.
- Bitte decken Sie den Grill erst ab, wenn dieser vollständig ausgekühlt ist.
- Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.
- Beim Wechseln der Flasche ist immer gleichzeitig ein Dichtigkeitstest durchzuführen.
- Flexible tube should be changed when the national conditions require it.
- Der Gasschlauch ist regelmäßig zu ersetzen, sobald dies erforderlich ist.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- Es dürfen ausschließlich Original-Ersatzteile des Herstellers ausgewechselt werden.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Jegliche Änderung der Ausführung ist mit erheblichen Gefahren verbunden und führt zum Erlöschen der Garantie.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.
- Bei allen Fragen, die oben nicht erwähnt wurden, steht Ihnen jederzeit Ihr Händler zur Verfügung

WARNING

Warnhinweise

Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored

Erhebliche Feuer oder Explosionsgefahr besteht, wenn die Sicherheitshinweise nicht beachtet werden.

It is the consumer's responsibility to see that the barbecue is properly assembled, installed, and taken care of. Failure to follow instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

Der Käufer trägt die vollständige Verantwortung bezüglich eines ordnungsgemäßen Aufbaus und Instandhaltung. Sollten die Aufbauanweisungen und Sicherheitshinweise nicht vollständig eingehalten werden, besteht erhebliche Gefahr für Personen und Gegenstände. Falls Fragen in dieser Anleitung nicht behandelt wurden kontaktieren Sie Ihren Händler zur Klärung.

FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:

Falls Sie einen Gasgeruch wahrnehmen:

1. Turn off gas supply at bottle.
2. Drehen Sie unverzüglich das Gas an der Flasche ab.
3. Extinguish all naked flames; do not operate any electrical appliances.
4. Löschen Sie unverzüglich das Feuer, und verwenden Sie keinerlei elektrischen Geräte.
5. Ventilate the area.
6. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung.
7. Check for leaks as detailed in this manual.
8. Überprüfen Sie alle Undichtigkeiten (siehe Beschreibung)
9. If odour persists, contact your dealer or gas supplier immediately.
10. Wenn der Gasgeruch weiter besteht, informieren Sie unverzüglich Ihren Händler- oder Gaslieferant.

PRECAUTIONS:

Sicherheitsvorkehrungen:

1. Leak test all connections after each tank refill.
2. Führen Sie einen Dichtigkeitstest aller Verbindungen nach jedem Austausch der Gasflasche durch.
3. Never check for leaks with a match or open flame.
4. Überprüfen Sie Undichtigkeiten niemals mit Streichhölzern oder offener Flamme.
5. Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
6. Verwenden Sie kein Benzin oder entflammbare Gase und Flüssigkeiten im Umfeld des Grills und lagern Sie diese auch nicht im Umkreis.
7. Any LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
8. Sämtliche Gasflaschen die nicht am Grill angeschlossen sind, sollten keinesfalls in der Nähe des Grills gelagert werden.

Assembly

Montagehinweise

WARNING: Whilst every effort has made in manufacture of your barbecue to remove any sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Warnhinweis: Während der Produktion wurde Wert darauf gelegt, möglichst wenig scharfe Ecken und Kanten herzustellen. Trotzdem lässt sich dies nicht zu 100 % vermeiden. Um Verletzungen vorzubeugen, empfehlen wir jedoch beim Aufbau Handschuhe zu tragen.

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your trolley barbecue. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Assembly of the barbecue involves many large components; it is advisable to have two people assemble the unit.

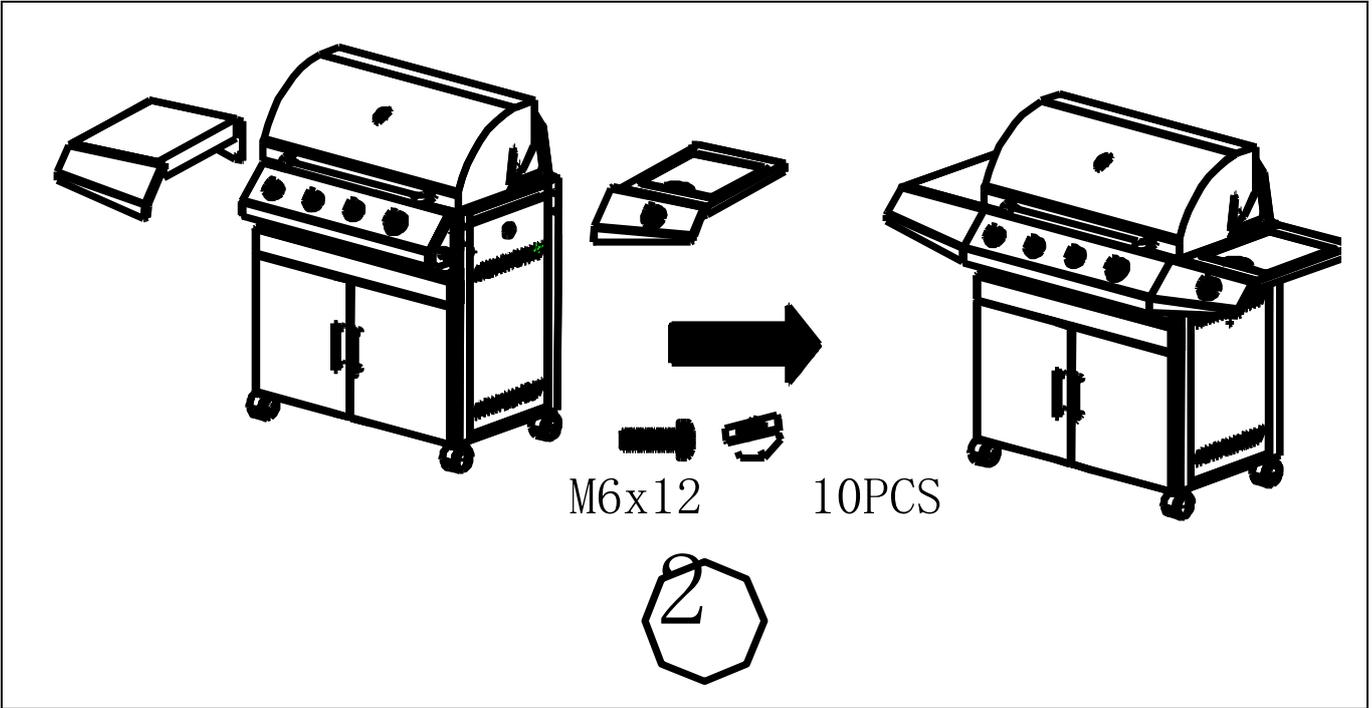
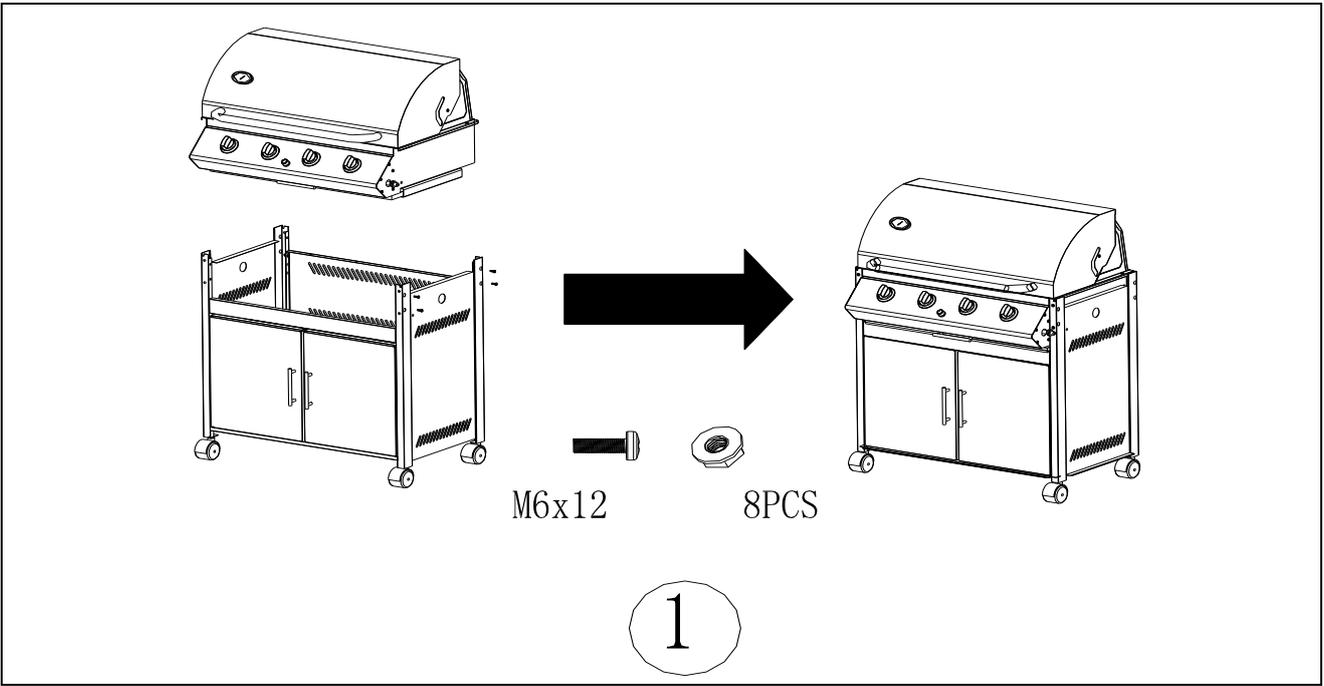
NOTICE: Make sure all the plastic protection is removed before assembling!
Hinweis: Stellen Sie sicher, daß vor der Installation alle Plastikteile der Verpackung entfernt sind !

•Install step: (Based on model HSQ-A214S, assembly for other models is the same.)

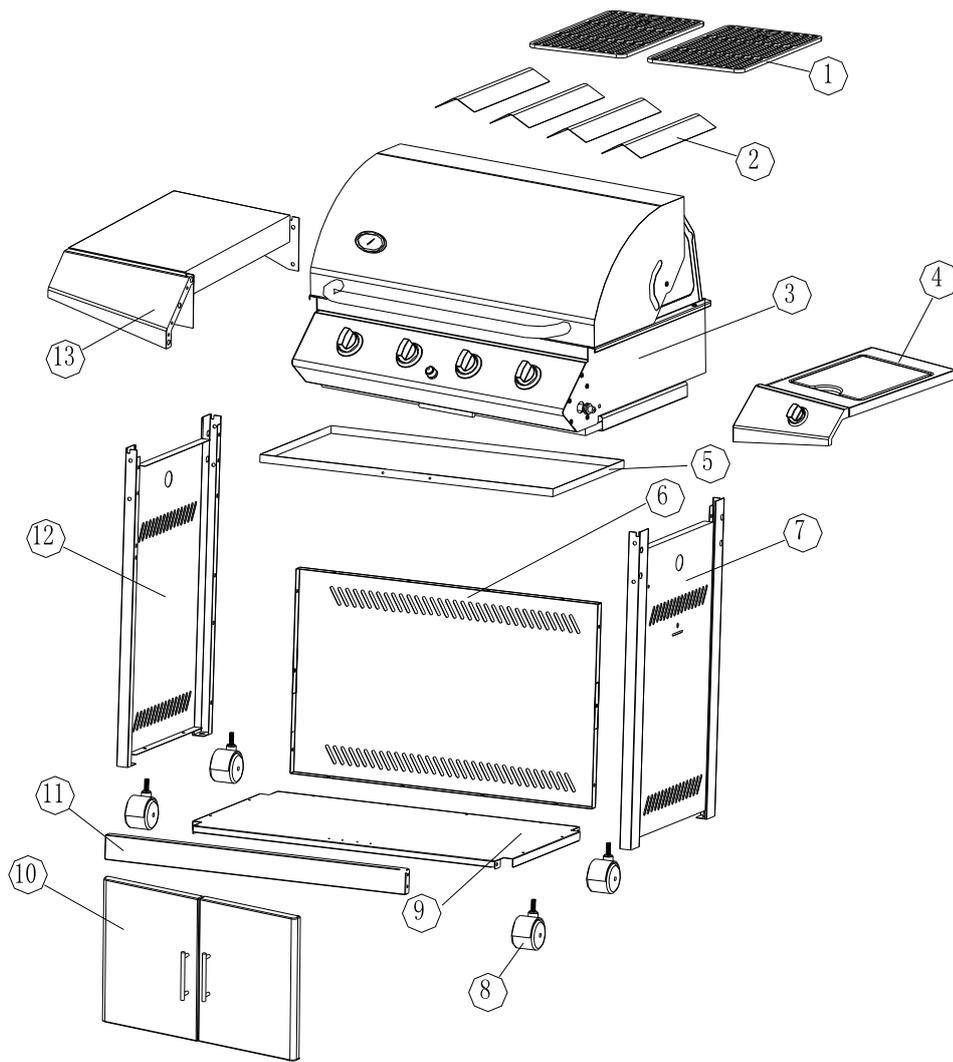
Installationsanleitung: Die Installation für alle aufgeführten Modelle ist nahezu identisch, deshalb ist diese exemplarisch am Modell HSQ-A214S aufgezeigt.

Bitte lesen Sie die die Gebrauchsanleitung vor dem Beginn der Installation sorgfältig durch. Für die Montage des Grills bereiten Sie bitte eine große saubere Arbeitsfläche vor. Die Stückliste und Aufbauanleitung zur Hand nehmen. Es wird empfohlen den Grill mit 2 Personen aufzubauen, da einige Teile recht groß sind. Die angegebene Reihenfolge der Montageschritte ist strikt einzuhalten. Die Schutzfolie vor der Montage komplett abziehen. Die Bauteile nicht mit Kraftaufwand zusammenfügen, Sie könnten sich dabei verletzen oder das Gerät beschädigen. Alle Schrauben vorab per Hand anziehen, um erst dann, wenn der gesamte Montageabschnitt fertig ist, alle Verschraubungen fest anzuziehen.

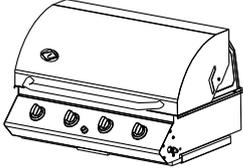
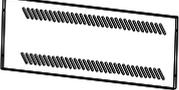
Bitte folgen Sie den folgenden Abbildungen:

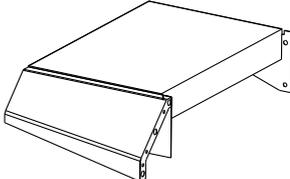


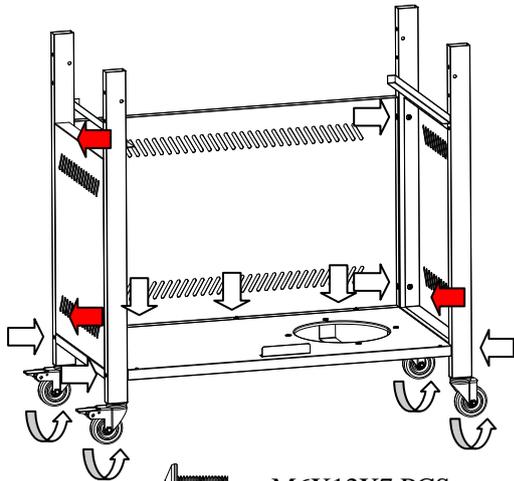
Expanded view: (Based on model HSQ-A214S, assembly for other models is the same.)



parts list

No.	description	qty
1		2 3
2		4 5
3		1
4		1
5		1
6		1
7		1

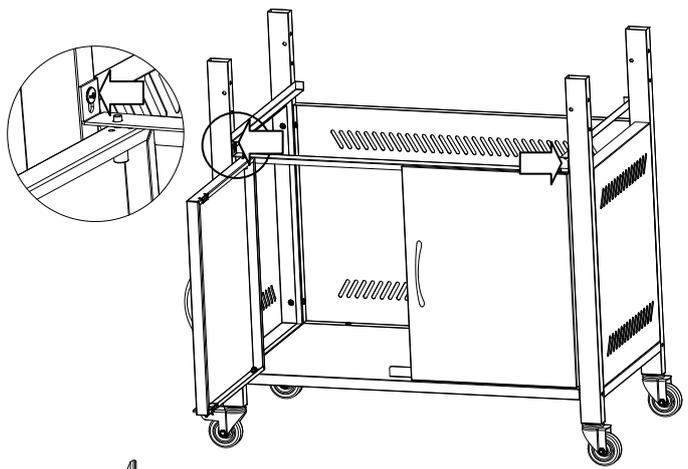
No.	description	qty
8		4
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1



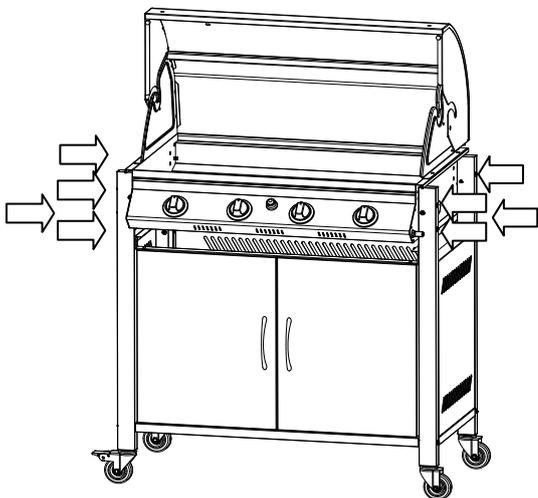
 M6X12X7 PCS

 M6X40X4 PCS

 M6X7 PCS

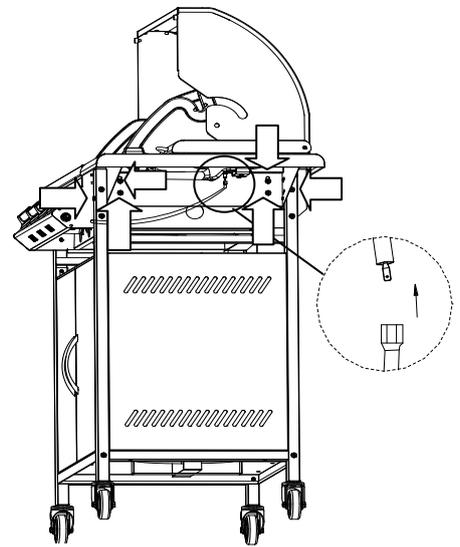


 M6X12X2 PCS



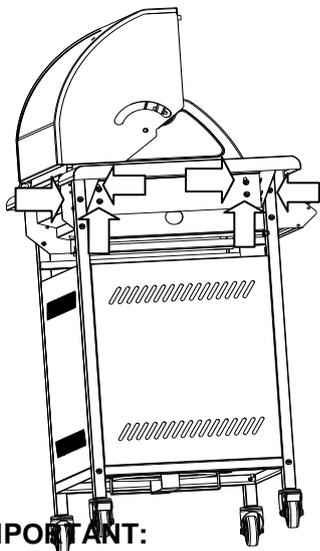
 M6X60X8

 M6X4 PCS



 M6X12X4 PCS

 M6X40X2 PCS  M6X2 PCS

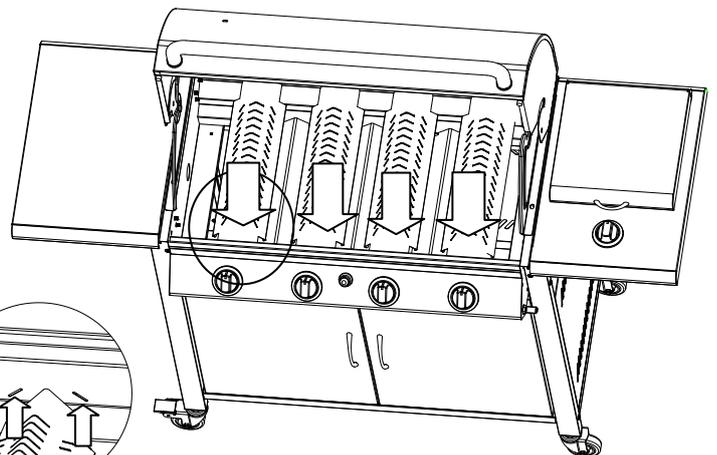
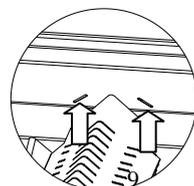


IMPORTANT:

 M6X12X4

 M6X40X2

 M6X2 PCS



Wichtig:

Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Gas Company. Lesen Sie die Aufbauanleitung sorgfältig durch um sicherzustellen, dass Ihr Grill ordnungsgemäß installiert und sicher ist. Fehler im Aufbau können Personen und Sachschäden verursachen. Bei allen Fragen, die nicht in dieser Anleitung besprochen werden, kontaktieren Sie Ihren zuständigen Händler. Dieser steht Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung.

- Do not put any cylinder under the barbecue shelves or inside the trolley housing. Any LPG cylinder not attached to the BBQ for use should be stored outdoors and well away from the appliance.
- Lagern Sie Gasflaschen nicht unter dem Grill. Weiterhin empfehlen wir weitere Gasflaschen nicht in der Nähe des Grills zu lagern.

* The maximum loading weight for the side shelves is 20pounds (9kgs).

- Die maximale Nutzlast der Seitentische beträgt 9 KG

* The maximum diameter for the pan used on the side burner is 260mm.

- Die maximale Gefäßgröße, um den Seitenbrenner effektiv zu nutzen, beträgt 260 mm.

GAS AND REGULATOR

Gas- und Druckminderer

Caution: This appliance is only suitable for use with low-pressure butane, propane or LPG mixture gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose.

The barbecue is set to operate

Achtung: Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruckgas wie Butan, Propan oder LPG Mischungen vorgesehen. Dieser Niederdruck ist ebenfalls für den Schlauch und den Druckminderer erforderlich.

A: * 28mbar regulator with butane gas. / A: 28mbar für Butangas

* 37mbar regulator with propane gas / 37mbar für Propangas

* 30mbar regulator with LPG mixture / 30 mbar für LPG-Mischungen

Warning: In this operation condition, injector size shall be compliance with the specified size in “ Injector size” of technical information of this manual.

Warnhinweis: Die Einhaltung der oben genannten Gasarten und Gasdruck ist strikt einzuhalten, bitte entnehmen Sie diese dieser Anleitung.

OR / Oder

B: * 50mbar regulator with LPG mixture

Warning: In this operation condition, injector size shall be compliance with the specified size in “ Injector size” of technical information of this manual.

Warnhinweis: Die Einhaltung der oben genannten Gasarten und Gasdruck ist strikt einzuhalten, bitte entnehmen Sie diese dieser Anleitung.

Note: the figures on the injector are representing size of the injector.

You must have the proper regulator and bottle in order for the barbecue to operate safely and efficiently. Use of an incorrect or faulty regulator is dangerous and will invalidate any warranty.

Please consult your local gas dealer for the most suitable gas bottles and regulators.

Hinweis:

Die Zahlen auf dem Grill stehen für die Größe des Brenners. Bitte verwenden Sie ausschließlich den richtigen Druckminderer und die Richtige Gasflasche um den Grill sicher und effizient zu betreiben. Bei Verwendung einer falschen oder fehlerhaften Gasflasche oder Druckminderer erlischt der Garantieanspruch. Bitte kontaktieren Sie Ihren Gashändler vor Ort um sich ggf. über die Verwendung der geeigneten Gasflaschen beraten zu lassen.

INSTALLATION**Installation:**

Selecting a location

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area. Take care to ensure that it is not placed under any combustible surface. The sides of the barbecue should NEVER be closer than 1 metre from any combustible surface. Keep this barbecue away from any flammable materials!

Der Grill ist nur für den Einsatz im Außenbereich vorgesehen. Der Grill solle in einem gut durchlüfteten Raum stehen. Stellen Sie sicher, dass der Grill nicht auf einem brennbarem Untergrund steht. Der Seitenabstand zu jeglicher brennbaren Oberfläche muss mindestens 1 Meter betragen. Halten Sie den Grill fern von jeglichem brennbaren Material.

Precautions**Sicherheitsvorkehrungen**

Do not obstruct any ventilation openings in the barbecue body.

Position the gas supply bottle on level ground next to the barbecue and safely away from any source of heat. Should you need to change the gas bottle, confirm that the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near. Before proceeding, inspect the gas hose to ensure it is free of any twisting or tension.

Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen im Grillkörper. Platzieren Sie die Gasflasche am Boden in der Nähe Ihres Grills mit genügend Sicherheitsabstand, um eine Erhitzung der Gasflasche zu vermeiden. Beim Austausch der Gasflasche stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig ausgeschaltet ist und keine offenen Flammen und brennbaren Gegenstände sich im Umkreis befinden. Bevor Sie beginnen die Flasche zu wechseln, überprüfen Sie den Gasschlauch auf Unversehrtheit und gerade Positionierung oder Beschädigung. (Beschädigte oder poröse Schläuche sind unverzüglich auszutauschen.)

The hose should hang freely with no bends, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. Always inspect the hose for use with LPG and meet the national standards for the country of use.

Der Schlauch sollte frei hängen, ohne Knicke oder Faltenbildung, um sicherzustellen, dass das Gas im Schlauch ungehindert fließen kann. Bitte achten Sie darauf, dass kein Teil des Schlauches in Verbindung zu erhitzten Teilen des Grills steht. Bitte überprüfen Sie die Schläuche in regelmäßigen Abständen und stellen Sie sicher, dass alle landesspezifischen Anforderungen erfüllt werden.

The length of the hose shall not exceed 1.5m.

Die Länge des Gasschlauches sollte 1,5 m nicht übersteigen.

FIXING THE REGULATOR TO THE GAS BOTTLE

Befestigen Sie den Regler (Druckminderer) an die Gasflasche.

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

Stellen Sie sicher, dass alle Drehknöpfe des Grills auf der Position Off (Aus) stehen. Verbinden Sie den Druckminderer entsprechend der Anleitung des Druckminderers mit der Gasflasche sowie mit dem Schlauch. Anschließend mit dem Grill dem Grill verbinden.

Leak testing (to be performed in a well-ventilated area).

Die Dichtigkeitsprüfung muss in einer gut durchlüfteten Umgebung stattfinden.

Open the gas control valve on the bottle or regulator.

Öffnen Sie den Gasverschluss der Gasflasche

Check for leaks by brushing a solution of 1/2 water and 1/2 soap over all gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections.

Sie können die Dichtigkeit überprüfen, indem Sie ½ Liter Wasser mit einer Seifenlösung versetzt über die zu prüfenden Verbindungen gießen. Sofern sich Bläschen bilden besteht noch ein Dichtigkeitsproblem. Wir empfehlen dies dann von einem Fachmann überprüfen zu lassen. Benutzen Sie den Grill keinesfalls in diesem Zustand und kontaktieren Sie ggf. Ihren Händler. Der Dichtigkeitstest ist in regelmäßigen Abständen, sowie beim Wechseln der Gasflasche durchzuführen.

NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at anytime.

If bubbles form over any of the joints, there is a leak. Turn off the gas supply and retighten all joints.

Repeat test. If bubbles form again, do not use the barbecue. Please contact your local dealer for assistance. Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.

Benutzen Sie zu keinesfalls offene Flammen um die Dichtigkeit zu testen. !!

OPERATION

Warnings

Warnhinweise zur Benutzung des Grills:

- Before proceeding, make certain that you understand the IMPORTANT INFORMATION section of this manual.
- Vor Benutzung des Grills machen Sie sich bitte vollständig mit dieser Anleitung vertraut.

Preparation before cooking

Vorbereitungen vor dem Grillen

● To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session. (Note: when cooking for first time, paint colours may change slightly as a result. This is normal and should be expected.)

● Um zu verhindern, dass Ihre Lebensmittel am Grill festbrennen empfehlen wir den Grillrost vorab mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl einzureiben. (Beim ersten Grillen kann sich die Farbe des Grillrostes verfärben, dies ist ein normaler Vorgang und kein Mangel).

Lighting the barbecue

Starten des Grills

IGNITION: Battery operated multi shot ignition unit (1pc AA Battery)

1. Open the barbecue hood.
1. Öffnen Sie die Grillabdeckung
2. Ensure all knobs are in the "OFF" position. Open the gas control valve on the gas bottle or regulator.
2. Stellen Sie sicher dass alle Gasdrehknöpfe in der Position "Off" stehen. Öffnen Sie den Drehverschluss an der Gasflasche.
3. From "OFF" position, push down the front left control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "HIGH" position and pressing the ignition button (a clicking sound is heard), this will light the left hand burner.
3. Von der "Off" Position drücken Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn am Grill (Sie hören ein klicken) Dies entzündet den Brenner.
4. If burner fails to light, turn to "OFF" position and wait five minutes. Then begin again step 4.
If the burner still fails to light after several attempts, try the manual ignition procedure below.
4. Falls sich der Brenner nicht sofort entzündet stellen Sie den Drehknopf wieder auf „Off“, warten Sie 5 Minuten und starten Sie einen weiteren Versuch, danach fahren Sie mit Position 3 wieder fort.
5. When the left hand burner is lit any of the remaining burners can be lit by repeating operation 4 and 5.
5. Wenn der Brenner an ist fahren Sie mit der Prozedur fort, bis alle gewünschten Brenner brennen.
7. After use, turn all control knobs to the "OFF" position and turn off the gas control valve at the cylinder.
7. Nach dem Benutzen sind alle Drehknöpfe wieder in die Off Position zu stellen und alle Gasverbindungen am Grill sowie der Flasche wieder zu schließen.

8. After ignition, the burner should be burned at the “HIGH” position for 3-5 minutes in order to preheat the barbecue.

This process should be done before every cooking session.

The hood should be open during preheating.

9. Nach dem Zünden des Brenners sollte dieser für 3-5 Minuten auf die Position High gestellt werden um den Grill vorzuwärmen. Dieser Prozess sollte vor jedem Kochvorgang erfolgen und nur bei geöffneter Grillhaube durchgeführt werden.

CONVENTIONAL IGNITION:

Eine Zündung mit externen Anzündern erzeugen:

1. Open the gas control valve at the cylinder.

1. Öffnen Sie das Gasventil an der Flasche.

2. Insert lit match through the match lighting hole on the left side of the barbecue body and place near the left burner.

2. Entzünden Sie mit einem Streichholz die Edelstahlbrenner und lassen Sie dabei besondere Vorsicht walten.

3. Push and turn the control knob anti-clockwise to the “HIGH” position.

3. Drücken und drehen Sie den Drehknopf auf die Position High (entgegen dem Uhrzeigersinn)

4. If the burner fails to light after 5 seconds, turn to “OFF” position and wait five minutes. Then begin again from step

2. If the burner still fails to light after several attempts, go to step 6, and call your local dealer for service.

4. Wenn der Brenner nicht nach 5 Sekunden brennt, stellen Sie den Drehknopf auf die Position “Off” und versuchen Sie diesen Vorgang nach 5 Minuten nochmals durchzuführen. Falls dies nach mehreren Versuchen nicht funktioniert setzen Sie sich mit Ihrem Händler zur Hilfestellung in Verbindung.

5. After successfully lighting the first burner, turn next control knob to the “high” position. The gas will ignite from lit burner on left. Follow the same procedure for each successive burner. Ensure burner is lit before opening control valve on next burner. Light the remaining burners from left to right.

5. Nach dem erfolgreichen Entzünden des ersten Brenners, stellen Sie den nächsten Grillschalter auf High und wiederholen diesen Vorgang von links nach rechts bis alle Brenner brennen.

4. After use, turn all control knobs to the “OFF” position and turn off the gas control valve at the cylinder.

4. Nach der Benutzung stellen Sie alle Drehknöpfe wieder auf die “Off” Position und schließen Sie den Gasverschluss an Ihrer Gasflasche.

NOTE: if the flame of the burner is yellow colored, adjust the aeration screw located on the neck of the burner. The burner flame should be blue: blue colored flames are confirmation that the burner is burning properly. Turning the screw anti-clockwise will increase the amount of blue, and clockwise the amount of yellow.

Hinweis: Wenn die Flamme des Brenners gelb gefärbt ist, passen Sie die Entlüftungsschraube am Hals des Brenners an. Die Brennerflamme sollte blau gefärbt sein. Drehen Sie dazu die Schraube des Brenners gegen den Uhrzeigersinn erhöht sich die blaue Färbung, im Uhrzeigersinn erhöht sich die gelbe Färbung.

DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT.

Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill sich nicht überhitzt.

End of cooking session

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

Reinigungshinweis

Nach jedem Grillvorgang drehen Sie den Drehschalter auf “High” und brennen Sie den Grill damit für 5 Minuten aus. Stellen Sie sicher, dass während dieses Vorganges die Grillhaube geöffnet ist. Dies dient dazu, den Grill danach leichter zu reinigen.

Turning off you barbecue

Ausschalten des Grills

When you have finished using your barbecue, turn all the control valves fully clockwise to the “OFF” position, and then switch off the gas at the bottle. Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing its hood.

Nach dem Grillvorgang stellen Sie alle Regelventile im Uhrzeigersinn auf die Position “Off” und verschließen Sie die Gasflasche. Bevor Sie die Grillhaube wieder schließen ist darauf zu achten, dass der Grill abgekühlt ist.

CARE AND MAINTENANCE

Wartung und Pflege

Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.

Reinigen Sie regelmäßig Ihren Grill zwischen den Anwendungen und vor allem nach längerer Lagerung. Stellen Sie sicher, dass der Grill und alle Bauteile vor dem Reinigen ausreichend abgekühlt sind.

- Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Begießen Sie den Grill niemals mit Wasser solange dieser noch nicht abgekühlt ist.
- Never handle hot parts with unprotected hands.
- Fassen Sie niemals ungeschützt heiße Teile des Grills mit den Händen oder anderen Körperteilen an.
- In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- Um die Lebensdauer Ihres Grills möglichst lange aufrecht zu halten empfehlen wir Ihnen diesen regelmäßig zu reinigen und wenn dieser nicht benutzt wird mit einer passenden Abdeckplane abzudecken. Dies gilt besonders während der Wintermonate.

Cooking grill

Clean with hot soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Rinse well and dry thoroughly.

Grillrost

Reinigen sie diesen mit heißem Seifenwasser. Um alle Speisereste zu entfernen, verwenden Sie eine milde Scheuermilch auf einem nicht kratzenden Tuch. Gut abspülen und danach gründlich trocknen.

Burner maintenance

In normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burner clean.

The burner should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the venture tubes.

Use a pipe cleaner to clear obstructions. A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces.

When refitting the burner, be careful to check that venture tubes of the burner fit over the valve outlets.

Wartung der Brenner

Im normalen Gebrauch reicht es aus, den Brenner mit dem Vorgang „Auszubrennen“ (Siehe Reinigungshinweis auf Seite 14) zu reinigen. Der Brenner sollte zusätzlich einmal jährlich gereinigt werden um die Brennlöcher von Rückständen frei zu halten. Verwenden Sie dazu einen Brennerreiniger, wir empfehlen dies nicht mit einer Drahtbürste zu machen um den Brenner nicht zu beschädigen.

Barbecue body

Wartung des Grillkörpers

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper.

It is not necessary to remove all the grease from the body.

If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only.

Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.

Do not immerse the gas controls or manifold in water

Entfernen Sie regelmäßig das überschüssige Fett aus dem Grill mit einem weichen Kunststoff- Holzschaber.

Wenn Sie den Grill komplett reinigen müssen, verwenden Sie heißes Seifenwasser und einem Tuch oder eine Nylon-Bürste . Entfernen Sie die Kochfelder und Brenner vor einer vollständigen Reinigung.

Tauchen Sie die Gas-Steuer-elemente nicht in Wasser.

Fixings

Befestigungsmaterial

Annual checking and tightening of metal fixing is recommended.

Überprüfen Sie alle verbundenen Teile einmal jährlich und ziehen Sie diese ggf. bei Bedarf nach.

Storage

Lagerung

Store your barbecue in a cool dry place. Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes.

If the barbecue is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside.

The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition.

Do not let children tamper with the bottle.

Lagern Sie den Grill in einer trockenen und kühlen Umgebung. Hüllen Sie die Brenner mit Aluminium-Folie ein um diese gegen Insekten etc. zu schützen, die die Brennerlöcher verstopfen könnten.

Wenn Sie den Grill in geschlossenen Räumen lagern ist unbedingt die Gasflasche getrennt und außerhalb des Grills zu lagern. Grundsätzlich sollte die Gasflasche immer im Freien an einem trockenen und gut durchlüfteten Raum weit weg von Hitze oder sonstigen Feuerquellen gelagert werden. Stellen Sie sicher, dass diese nicht im Zugriff von Kindern gelagert wird.

TROUBLE SHOOTING

Fehlerbehandlung

PROBLEM Problem	POSSIBLE CAUSE Mögliche Ursache	SOLUTION Lösung
Burners will not light using the ignition system Der Brenner startet nicht bei Nutzung der Zündung	1.LPG gas cylinder is empty 1.Die Gasflasche ist leer 2.faulty regulator 2. Der Regler an der Gasflasche ist defekt 3.obstructions in burner 3. Fehler im Brenner 4.obstructions in gas jets or gas hose 4. Fehler am Gasschlauch oder Düsen 5. electrode wire loose or disconnected on electrode or ignition unit 5. Die Zündeinheit ist lose oder defekt 6.electrode or ire is damaged faulty pushbutton igniter 6. Die Drucktaste des Zünders ist beschädigt	1.replace with full cylinder 1. Ersetzen Sie die Gasflasche 2.have regulator checked or replace 2. Überprüfen Sie den Regler und lassen Sie diesen ggf. austauschen 3.clean burner 3.Reinigen Sie den Brenner 4.clean jets and gas hose 4. Reinigen Sie die Brennerlöcher und den Gasschlauch 5.reconnect wire 5.Verbinden Sie die Zündeinheit oder kontaktieren Sie Ihren Händler 6.change electrode and wire change igniter 6. Ersetzen Sie die Elektrode / Zünder , kontaktieren Sie Ihren Händler.

<p>Burner will not light with a match</p> <p>Der Grill lässt sich mit einem Streichholz nicht in Gang bringen</p>	<p>1.LPG gas cylinder is empty 1.Die Gasflasche ist leer.</p> <p>2.Faulty regulator 2. Der Regler ist fehlerhaft</p> <p>3.Obstructions in burner 3. Defekt im Brenner</p> <p>4.Obstructions in gas jets or gas hose 4. Fehler im Brenner oder der Gasleitung</p>	<p>1.Replace with full cylinder 1.Ersetzen Sie die Gasflasche</p> <p>2.Have regulator checked or replace 2. Ersetzen Sie den Regler</p> <p>3.Clean burner 3.Reinigen Sie den Brenner</p> <p>4.Clean jets and gas hose 4.Reinigen Sie die Brennerlöcher und den Gasschlauch.</p>
<p>Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)</p> <p>Niedrige Flamme, Sie hören ggf. ein Zischen oder Rauschen</p>	<p>1.LPG gas cylinder too small 1. Ihre Gasflasche ist zu klein</p> <p>2.Obstructions in burner 2. Fehler im Brenner</p> <p>3.Obstructions in gas jets or gas hose 3. Fehler im Brenner oder im Gas Schlauch</p> <p>4.Windy conditions 4. Starker Wind</p>	<p>1.Use larger cylinder 1.Benutzen Sie eine größere Flasche</p> <p>2.Clean burner 2. Reinigen Sie den Brenner</p> <p>3.Clean jets and gas hose 3. Reinigen Sie die Brennerlöcher und den Gasschlauch</p> <p>4.Use BBQ in a more sheltered position 4. Benutzen Sie den Grill in einer windgeschützten Ecke.</p>