

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang / Teilebezeichnung	5
Allgemeines	6
Sicherheit	6
Technische Daten	9
Vor Verwendung	9
Verwendung	11
Beenden der Arbeiten / Abstellen des Grillers	15
Wartung und Instandhaltung	16
Fehlerbehebung	17
Entsorgung	18

Lieferumfang / Teilebezeichnung

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Gasregulier- und Zündknopf | 13. Öffnungsklappe für Vorwärmkammer |
| 2. Gehäuse | 14. Auffangschale |
| 3. Aufbewahrungstasche / Schutzhaube | 15. Vorwärmkammer |
| 4. Dichtung (vormontiert) | 16. Grillrost |
| 5. Eingebauter Gasdruckminderer | 17. Transportgriff |
| 6. Verschluss für Batteriefach | 18. Flamme MIN |
| 7. Keramik (Innenansicht) | 19. Regelbereich Flamme |
| 8. Zündeinheit (Innenansicht) | 20. Flamme MAX |
| 9. Temperaturfühler (Innenansicht) | 21. Zündposition |
| 10. Grillrostheber | 22. Position OFF |
| 11. 1,5 Volt AA-Batterie | 23. Batterie-Polaritätsmarkierung |
| 12. Gaskartusche (nicht im Lieferumfang enthalten) | |

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Wichtig: Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie den Gasbehälter anschließen. Bewahren Sie dieses Dokument für späteres Nachlesen auf.

Zeichenerklärung



Nur im Freien verwenden



Kinder fernhalten



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes



VORSICHT: Zugängige Teile können sehr heiß sein.

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Griller ist für den Privatgebrauch konstruiert worden und für folgende Einsatzzwecke im Hobby- und DIY-Bereich vorgesehen:

- zum Erhitzen und Zubereiten von Speisen

Der Griller darf nur in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Sicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden. Jede weitere, darüber hinausgehende Verwendung ist verboten.

Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Gebildungen und technischen Daten zu diesem Gerät. *Versäumnisse bei der Einhaltung der nachfolgenden Anweisungen können Explosion, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.*

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf.

- a) Überzeugen Sie sich vor Anschluss der Gasbehälter, dass die Dichtungen zwischen dem Gerät und den Gasbehältern vorhanden und in einem guten Zustand sind.
- b) Eine Abbildung der Dichtungen befindet sich auf der Ausklappseite am Beginn dieser Bedienungsanleitung .
- c) Benutzen Sie kein Gerät mit beschädigten oder abgenutzten Dichtungen. Benutzen Sie kein Gerät, das leckt oder schadhaft ist oder das nicht ordnungsgemäß arbeitet.
- d) Verwenden Sie dieses Gerät nur im Freien.
- e) Dieses Gerät darf nur auf einer waagerechten Ebene betrieben werden.
- f) Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, Flammen oder Funken, Ansammlungen von Staub oder brennbaren Substanzen verwendet werden. Dieses Gerät muss in sicherer Entfernung von entzündbaren Stoffen betrieben werden. Halten Sie einen seitlichen Sicherheitsabstand von min. 0,5 m zu allen Objekten, sowie einen Abstand von min. 1 m zu Objekten, die sich über dem Gerät befinden.
- g) Gasbehälter müssen an einem gut belüfteten Ort, vorzugsweise im Freien und fern von allen möglichen Zündquellen, wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Kochgeräten und entfernt von anderen Personen gewechselt werden.
- h) Falls aus dem Gerät Gas entweicht (Gasgeruch), bringen sie es sofort nach draußen, an einen Ort mit guter Luftzirkulation und ohne Zündquelle, wo das Leck gesucht und behoben werden kann. Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Gerätes nur im Freien. Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benutzen Sie hierzu Seifenlauge!
- i) Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.
- j) Der Griller darf nur mit eingelegter Auffangschale  betrieben werden.
- k) Versuchen Sie nie, den eingebauten Gasdruckminderer  zu

entfernen oder zu modifizieren, da dieser eine wesentliche und sicherheitsrelevante Komponente des Grillers ist.

- l) Die Lüftungsöffnungen am Griller müssen stets freigehalten werden, um eine saubere Verbrennung zu gewährleisten.
- m) Lassen Sie den Griller während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder fern.
- n) Berühren Sie keine heißen Geräteteile. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es lagern.

Sicherheitshinweise zu Batterien

- Entfernen Sie die Batterie aus dem Gerät, wenn es längere Zeit nicht verwendet wird.
- Versuchen Sie nie, nicht-wiederaufladbare Batterien aufzuladen. Es besteht Explosionsgefahr.
- Achten Sie beim Einlegen auf die richtige Polarität.
- Reinigen Sie Batterie- und Gerätekontakt ggf. vor dem Einlegen.
- Entfernen Sie verbrauchte Batterien umgehend aus dem Gerät.
- Batterien dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Sehen Sie dazu die Anweisungen im Kapitel „Entsorgung“.
- Halten Sie Batterien von Kindern fern. *Kinder können sich beim Spielen mit Batterien verletzen oder diese schlucken.*
- Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer. *Es besteht Explosionsgefahr.*
- Schließen Sie Batterien nicht kurz und nehmen Sie sie nicht auseinander.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um die Batterie zu entfernen, falls diese ausgelaufen sein soll.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Bei Kontakt mit Batteriesäure spülen Sie die betroffene Stelle mit reichlich Wasser ab und suchen Sie medizinische Hilfe auf.

Technische Daten

Inverkehrbringer	Walter Werkzeuge Salzburg GmbH
Modell	WWS-TRO800
Nennleistung	4,0 kW (286 g/h)
Gasart, Gerätekategorie	Direktdruck Butan-Propan-Gemisch
Kennzeichnung der Düse	0.90
Gaskartusche	Dieses Gerät darf ausschließlich mit Kartuschen vom Typ ROTHENBERGER INDUSTRIAL oder WALTER „Multigas 300“ oder „Thermo Roaster Öko Gas“ betrieben werden. Es kann gefährlich sein, zu versuchen, andersartige Gasbehälter anzuschließen.



Nur im Freien verwenden

Vor Verwendung

Griller und Lieferumfang prüfen

- Nehmen Sie den Griller und das Zubehör aus der Verpackung.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe Kapitel „Teilebezeichnung“).
- Kontrollieren Sie, ob der Griller oder das Zubehör Schäden aufweisen.
- Bei Schäden oder fehlenden Teilen benutzen Sie den Griller nicht. Wenden Sie sich über die auf Rückseite angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Batterie einsetzen / austauschen

Die Zündung des Grillers funktioniert mit einer 1,5 Volt AA-Batterie **11**. Gehen Sie wie folgt vor, um die Batterie einzusetzen bzw. auszutauschen:

- Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie den Verschluss **6** gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie ggf. die verbrauchte Batterie und entsorgen Sie diese wie im Kapitel „Entsorgung“ beschrieben.

- Setzen Sie eine neue Batterie in den Verschluss ein. Dabei muss der Pluspol in den Verschluss eingesetzt werden (siehe Abbildung am Verschluss).
- Schieben Sie die Batterie in das Batteriefach und schließen Sie dieses durch Drehen des Verschlusses im Uhrzeigersinn.

Gaskartusche anschließen / wechseln

WARNUNG!

- **Dieses Gerät darf ausschließlich mit Kartuschen vom Typ ROTHENBERGER INDUSTRIAL oder WALTER „Multigas 300“ oder „Thermo Roaster Öko Gas“ betrieben werden. Es kann gefährlich sein, zu versuchen, andersartige Gasbehälter anzuschließen.**
- **Überprüfen Sie die Dichtheit aller Verbindungen vor der Verwendung.**

Gehen Sie wie folgt vor, um den Grillen an eine Gaskartusche anzuschließen:

- Stellen Sie sicher, dass der Brenner erloschen ist und, dass der Gasregulier- und Zündknopf in der Position OFF **22** befindet, bevor Sie versuchen Gaskartuschen anzuschließen oder zu wechseln.
- Überzeugen Sie sich vor Anschluss der Gasbehälter, dass die Dichtungen **4** zwischen dem Gerät und den Gasbehältern vorhanden und in einem guten Zustand sind.
- Wechseln Sie die Gaskartusche(n) im Freien und fern von anderen Personen.
- Die Gewinde an den Gaskartuschen und am Gerät sind Rechtsgewinde. Schrauben Sie eine oder zwei Gaskartuschen im Uhrzeigersinn handfest in die Geräteventile, sodass die Verbindung dicht ist. Benutzen Sie für diese Verbindung kein Werkzeug.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindung dicht ist. Sprühen Sie dazu eine Seifenlauge oder ein Lecksuchspray auf die Verbindung zwischen dem Kartuschenventil und dem Geräteventil. Bei Blasenbildung ist das Gerät undicht.
- Falls aus Ihrem Gerät Gas entweicht (Gasgeruch bzw. Blasenbildung beim Dichtheitstest), bringen Sie es sofort nach draußen an einen Ort mit guter Luftzirkulation ohne Zündquellen, wo das Leck gesucht und behoben werden kann. Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Gerätes nur im Freien.
- Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benutzen Sie hierzu ein Lecksuchspray oder eine Seifenlauge! Halten Sie das Gerät so lange unter Beobachtung, bis das Gas vollständig entwichen ist.

Verwendung

Dieser Griller eignet sich ideal zum Kurzbraten von Fisch und Fleisch, Gemüse sowie dem Überbacken diverser Speisen.

Exemplarisch wird hier die Zubereitung von Rindfleischsteaks beschrieben.

Für detailliertere Empfehlungen und Rezepte werden Sie im Internet und in der Fachliteratur fündig.

Wie bei jeder neuen Zubereitungsart bedarf die Verwendung dieses Grillers Übung (richtige Flammeneinstellung, optimale Höhe des Grillrosts usw.). Je mehr Übung Sie haben, umso besser werden die Ergebnisse sein.



- Aus gesundheitlichen Gründen müssen manche Fleischsorten, wie z. B. Geflügel, vor dem Verzehr stets durchgebraten werden.
- Für niedrige Kerntemperaturen ist nur Fleisch geeignet, welches frisch und in einem ausgezeichneten Zustand ist. In der Regel sind niedrige Kerntemperaturen für tiefgekühltes oder vakuumiertes Fleisch nicht geeignet.
- Würzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. Ansonsten kann es bei manchen Gewürzen vorkommen, dass diese während des Grillvorganges verbrennen und einen unangenehmen Geschmack entwickeln.

Anzünden des Grillers und Einstellen der Flamme

HINWEIS!

Unter ungünstigen Umständen (z.B. tiefen Umgebungstemperaturen) kann aufgrund der physikalischen Eigenschaften des Flüssiggases der Druck in den Kartuschen abnehmen, wodurch der Griller nicht mehr die volle Leistung erreicht oder sich sogar ausschaltet. Beachten Sie daher:

- Schalten Sie den Griller nach jedem Grillvorgang sofort aus. So sparen Sie Gas und so können die Gaskartuschen wieder auf Temperatur kommen.
- Falls die Leistung des Grillers zu gering ist, tauschen Sie mindestens eine Gaskartusche durch eine neue, wohltemperierte Kartusche aus. Sie können die runtergekühlte Kartusche weiterverwenden, sobald diese wieder mindestens Zimmertemperatur erreicht hat.

Gehen Sie wie folgt vor, um den Griller anzuzünden und die Flamme einzustellen:

- Drehen Sie den Gasregulier- und Zündknopf **1** in die Position .
- Drücken Sie den Gasregulier- und Zündknopf nach unten und halten Sie diesen – auch wenn die Flamme bereits gezündet hat – ca. 15 Sekunden lang gedrückt.
- Lassen Sie den Gasregulier- und Zündknopf los Falls die Flamme ausgeht, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte und halten Sie den Gasregulier- und Zündknopf länger gedrückt.
- Drehen Sie den Gasregulier- und Zündknopf in die Position „MAX“ und lassen Sie den Griller ca. zwei Minuten lang vorheizen, bevor Sie mit der Zubereitung der Speisen beginnen. Beachten Sie, dass während des Vorheizens oder, wenn das Gerät bewegt wird Gas in flüssiger Phase austreten kann. Die Vorheizdauer beträgt ca. zwei Minuten.
- Durch weiteres Drehen des Gasregulier- und Zündknopfes gegen den Uhrzeigersinn kann die Flamme stufenlos eingestellt werden. Stellen Sie den Knopf auf die Position 'MAX' **20** für die größtmögliche Flamme, auf die Position 'MIN' **18** für die kleinste Flamme oder auf eine beliebige Position im Regelbereich **19** zwischen 'MIN' und 'MAX'.

Grillgut vorwärmen

Bevor Sie das Fleisch in den Grillen geben, soll es mindestens Zimmertemperatur erreicht haben. Bei dickeren Fleisch- oder Fischstücken empfiehlt es sich, das Fleisch vorzuwärmen, da ansonsten evtl. die gewünschte Kerntemperatur nicht erreicht wird.

Gehen Sie wie folgt vor, um das Fleisch vorzuwärmen:

- Drehen Sie den Gasregulier- und Zündknopf **1** gegen den Uhrzeigersinn in die Position „MIN“.
- Legen Sie das Fleisch in die Auffangschale **14** und schieben Sie diese mit Hilfe des Grillrosthebers **10** in die Vorwärmkammer (im unteren Bereich des Grillers).
- Schließen Sie Klappe **13** der Vorwärmkammer.
- Warten Sie ein paar Minuten, abhängig von der Dicke des Fleischstücks, bis eine Kerntemperatur von ca. 30 - 35 °C erreicht wurde. Sie können die Kerntemperatur mit einem beim Hersteller erhältlichen Grillthermometer messen, Art. Nr. 1500003370.



Grillen

⚠ VORSICHT!

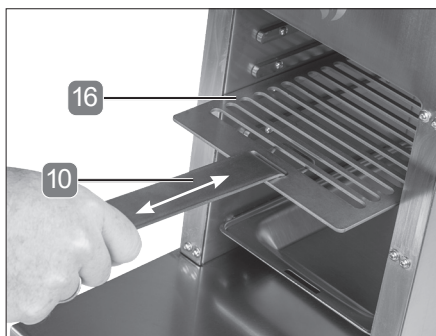
- **Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder vom Gerät fernhalten. Tragen Sie feuerfeste Grillhandschuhe beim Arbeiten an heißen Teilen. Achten Sie darauf, dass die Handschuhe nicht in die Nähe der Flamme kommen.**
- **Entfernen Sie den Grillrostheber **10** während des Grillvorgangs vom Grillrost, da er sich schnell erhitzen kann. Verbrennungsgefahr!**
- **Halten Sie den Grillrostheber beim Einführen und Entfernen des Grillrosts nur am äußeren Ende, damit Ihre Hände bzw. Ihre Handschuhe nicht mit der (bei starker Sonneneinstrahlung ggf. nicht sichtbaren) Flamme in Berührung kommen. Verwenden Sie nur geprüfte, feuerfeste Grillhandschuhe. Verbrennungs- und Brandgefahr!**

HINWEIS!

- Das Grillgut und der Grillrost dürfen die Keramik **7**, den Temperaturfühler **9** und die Zündeinheit **8** nicht berühren. Beschädigungsgefahr!
- Nach einem längeren Betriebszeitraum kühlen die Gaskartuschen aus. Dies ist normal und auf die physikalischen Eigenschaften des Flüssiggases zurückzuführen.

Gehen Sie wie folgt vor, um ein Rindersteak zu grillen:

- Schieben Sie die Auffangschale **14** so in den Griller, dass sie auf der untersten Schiene liegt.
- Legen Sie das Steak mittig auf den Grillrost **16**.
- Schieben Sie den Grillrost mit Hilfe des Grillrosthebers **10** in den Griller. Beachten Sie bei der Wahl der richtigen Höhenstufe und der Grilldauer Folgendes:



- Um das Steak „rare“ zu grillen, soll es sich ca. 1 cm unter der Keramik  befinden. Es genügt hier eine Grilldauer von ca. einer Minute pro Seite.
- Um ein Ergebnis „medium“ oder „well done“ zu erreichen, positionieren Sie das Steak weiter unten und erhöhen Sie die Grilldauer dementsprechend.
- Entfernen Sie den Grillrost aus dem Griller, drehen Sie das Steak um und grillen Sie die andere Seite wie oben beschrieben.
- Entfernen Sie den Grillrost und die Auffangschale aus dem Griller. Legen Sie das Steak in die Auffangschale und würzen Sie es nach Wunsch.
- Falls das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur noch nicht erreicht hat, schieben Sie die Auffangschale wieder in die unterste Schiene des Grillers und lassen Sie das Fleisch dort bei eingeschaltetem Griller noch ein paar Minuten nachgaren.
- Schalten Sie den Griller nach jedem Grillvorgang sofort aus. So sparen Sie Gas und so können die Gaskartuschen wieder auf Temperatur kommen.

Wenn das Grillgut sich zu nah an der Keramik  befindet, kann es vorkommen, dass die Flamme erlischt. Entfernen Sie das Grillgut, zünden Sie den Griller wieder an und wählen Sie eine tiefere Garhöhe.

Beenden der Arbeiten / Abstellen des Grillers

- Bei kurzen Arbeitsunterbrechungen drehen Sie den Gasregulier- und Zündknopf  in die Position „OFF“.
- Bei Beendigung der Arbeit gehen Sie wie folgt vor:
 - Drehen Sie den Gasregulier- und Zündknopf in die Position „OFF“.
 - Lassen Sie den Griller abkühlen.
 - Wird der Griller längere Zeit nicht genutzt oder wird er transportiert, müssen die Gaskartuschen immer abgeschraubt werden.
 - Beim Nichtgebrauch lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.

Wartung und Instandhaltung

Allgemeine Wartung

- Prüfen Sie regelmäßig den festen Sitz aller Schraubverbindungen. Ziehen Sie die Verbindungen ggf. nach.
- Falls der Brenner oder eines der Rohre verstopft ist, verwenden Sie Druckluft, um die Ursache der Verstopfung zu beseitigen.
- Das Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer ausgetauscht werden können.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Jede Veränderung am Gerät ist gefährlich und deshalb verboten.
- Reparaturen dürfen nur von Sachkundigen oder einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Sachkundige sind Personen mit entsprechender Fachausbildung und Erfahrung, welche die Anforderungen an Konstruktion und Gestaltung des Artikels kennen und sich auf die Sicherheitsbestimmungen verstehen. Kontaktieren Sie den Hersteller, bevor Sie das Gerät zur Reparatur einsenden.

Reinigung

Reinigen Sie den Grillen nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Grillen und das Zubehör mit einem feuchten Tuch und Spülmittel. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe und/oder kratzende Reinigungs- oder Lösungsmittel. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Grillen oder das Zubehör gelangt.

Lager- und Transportbedingungen

Reinigen Sie den Grillen vor der Lagerung.

- Lagern Sie den Grillen an einem sicheren, kühlen und trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern Sie Gaskartuschen geschützt vor Sonneneinstrahlung an einem sicheren, kühlen und trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern. Lagern Sie Gaskartuschen nie in Innenräumen oder unter der Erde.
- Transportieren Sie den Grillen vor Stößen und Vibrationen geschützt und in der Aufbewahrungstasche / Schutzhaube.
- Tragen Sie den Grillen stets an dem dafür vorgesehenen Transportgriff.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Der Griller lässt sich nicht anzünden	Batterie der Zündung ist leer	Tauschen Sie die Batterie aus
	Die Gaskartusche ist leer	Tauschen Sie die Gaskartusche aus
Die Flamme ist sehr schwach, unregelmäßig oder gelb	Die Gaskartusche ist fast leer	Tauschen Sie die Gaskartusche aus
	Der Druck in der Gaskartusche ist zu gering	Tauschen Sie die Gaskartusche aus
Die Flamme erlischt während des Grillens	Das Grillgut befindet sich zu nah an der Keramik	Positionieren Sie den Grillrost eine Stufe tiefer
	Das Grillgut hat den Temperaturfühler berührt	Positionieren Sie das Grillgut weiter vorne
	Der Druck in der Gaskartusche ist zu gering	Tauschen Sie die Gaskartusche aus

- 
- Verpackung: Entsorgen Sie die Verpackung in Übereinstimmung mit dem Materialtyp sowie den örtlichen, in Ihrem Gebiet geltenden Vorschriften.
- Gerät:** Nicht mehr gebrauchsfähige Geräte zum Recyceln bei einer Wertstoffsammelstelle abgeben. Nicht mit dem Hausmüll entsorgen.
- 
- Batterien: Entsorgen Sie verbrauchte Batterien nicht über den normalen Hausmüll, sondern geben Sie diese an den dafür vorgesehenen Sammelstellen (Fachhandel, Wertstoffhof) ab.
- Gaskartuschen:** Die Gaskartuschen sind nicht wiederbefüllbar und sind nach Verbrauch sachgemäß zu entsorgen. Gaskartuschen dürfen nur in leerem Zustand entsorgt werden. Auch nach Gebrauch nicht durchstoßen oder verbrennen. Nicht mit dem Hausmüll entsorgen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der zuständigen Behörde.

Entsorgung



Gerät: Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt gemäß Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EG) und nationalen Gesetzen nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf (WEEE). Dieses Produkt muss bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle abgegeben werden. Dies kann z.B. durch Rückgabe beim Kauf eines ähnlichen Produkts oder durch Abgabe bei einer autorisierten Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geschehen. Der unsachgemäße Umgang mit Altgeräten kann aufgrund potentiell gefährlicher Stoffe, die häufig in Elektro- und Elektronik-Altgeräten enthalten sind, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie außerdem zu einer effektiven Nutzung natürlicher Ressourcen bei. Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem öffentlichrechtlichen Entsorgungsträger, einer autorisierten Stelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten oder Ihrer Müllabfuhr.

Batterien: Entsorgen Sie verbrauchte Batterien nicht über den normalen Hausmüll, sondern geben Sie diese an den dafür vorgesehenen Sammelstellen (Fachhandel, Wertstoffhof) ab.

Gaskartuschen: Die Gaskartuschen sind nicht wiederbefüllbar und sind nach Verbrauch sachgemäß zu entsorgen. Gaskartuschen dürfen nur in leerem Zustand entsorgt werden. Auch nach Gebrauch nicht durchstoßen oder verbrennen. Nicht mit dem Hausmüll entsorgen.

Verpackung



Entsorgen Sie die Verpackung in Übereinstimmung mit dem Materialtyp sowie den örtlichen, in Ihrem Gebiet geltenden Vorschriften.

Table of contents

Scope of delivery / parts list	19
General	20
Safety	20
Technical data	23
Before Use	23
Use	25
After cooking / switching off the grill	29
Maintenance and repair	29
Troubleshooting	30
Disposal	31



Scope of delivery / parts list

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Gas regulator and ignition knob | 13. Door for pre-heating chamber |
| 2. Body | 14. Drip tray |
| 3. Carry bag / protective cover | 15. Pre-heating chamber |
| 4. Seal (pre-mounted) | 16. Grill grate |
| 5. Built-in gas pressure regulator | 17. Transport handle |
| 6. Battery compartment cover | 18. Flame MIN |
| 7. Ceramic element (inside view) | 19. Flame control range |
| 8. Ignition unit (inside view) | 20. Flame MAX |
| 9. Temperature sensor (inside view) | 21. Ignition position |
| 10. Grill grate handle | 22. Position OFF |
| 11. 1.5 volt AA battery | 23. Battery polarity mark |
| 12. Gas cartridge (not included) | |



General

Read carefully and keep safe for future reference

Important: Read these instructions carefully so as to familiarise yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.

Symbols used in this manual



For outdoor use only



Keep children away



Read the operating instructions before using the appliance



CAUTION! Accessible parts may become very hot.

Safety

Scope of use

The grill has been designed for private use and for the following hobby and DIY applications:

- for heating up and preparation of food

The grill should only be used in accordance with the instructions and safety information given in this operating manual. Any other use or use that goes beyond this is prohibited.

General safety instructions

WARNING!

Read all safety warnings, instructions, illustrations and technical data belonging to this device. *Failure to follow these instructions may result in explosion, fire and/or serious injuries.*

Save all safety warnings and instructions for future reference.

- a) Check that the seals between the appliance and the gas containers are in place and in good condition before connecting the gas containers.
- b) You can find a picture of the seals on the fold-out page at the beginning of this operating manual .
- c) Never use the device if the seal is damaged or worn. Do not use an appliance which is leaking, damaged or which does not operate properly.
- d) Use outdoors only.
- e) This appliance may only be operated on a horizontal surface.
- f) Keep the appliance away from sources of ignition such as heat sources, open flames, dust or inflammable substances. This appliance must be used away from flammable materials. Maintain a safe distance of min. 0.5 m on the side from all objects, as well as a min. distance of 1 m from objects over the device.
- g) Gas containers may only be changed in a well ventilated location, preferably outside, away from any sources of ignition, such as naked flames, ignition flames, electrical devices and away from other people.
- h) If gas escapes from the appliance (smell of gas), take it outdoors immediately to a well-ventilated location away from sources of ignition where the leak can be safely detected and repaired. Take the device outdoors before checking for leaks. Do not try to detect leaks using a flame, use a gas leak detector spray or soapy water.
- i) Do not move the appliance during use.
- j) The grill should only be used with the drip tray  **14** in place.
- k) Never try to dismantle or adjust the built-in gas pressure regulator  **4** since this is an integral and safety-relevant component of the appliance.
- l) The air vents on the grill have to be kept clear to ensure proper combustion.



- m) **Never leave the grill unattended when in use. Keep children away from it.**
- n) **Do not touch any part of the appliance that is hot. Allow the appliance to cool down completely before storage.**

Safety warnings for batteries

- Remove the batteries from the appliance if it is not used for a long time.
- Do not attempt to recharge non-rechargeable batteries. There is a risk of explosion.
- Ensure that the polarity is correct when inserting.
- If necessary, clean the contacts of the battery and the appliance before inserting the battery.
- Immediately remove discharged batteries from the appliance.
- Batteries are not to be disposed of together with domestic waste. See the instructions in the chapter "Disposal" in this regard.
- Keep batteries away from children. *Children can get injured when playing with batteries or swallow them.*
- Do not throw batteries into fire. *There is a risk of explosion.*
- Never short batteries and do not take them apart.
- Use protective gloves to remove the battery, if it has leaked.
- Avoid contact with the skin, eyes and mucous membranes. In the event of contact with battery acid, rinse the area thoroughly with clean water and immediately consult a doctor.

Technical data

Distributor	Walter Werkzeuge Salzburg GmbH
Model	WWS-TRO800
Nominal heat input	4.0 kW (286 g/h)
Type of gas, appliance category	Direct pressure butane-propane mixture
Nozzle marking	0.90
Gas cartridge:	This appliance shall only be used with the disposable cartridge WALTER or ROTHENBERGER INDUSTRIAL "Multigas 300" or "Thermo Roaster Öko Gas". It may be hazardous to attempt to fit other types of gas cartridges or gas cylinders.

CE 1936
1936DL5410



For outdoor use only

Before Use

Check the grill and scope of delivery

- Take the grill and accessories out of the packaging.
- Check whether the delivery is complete (see the chapter "Scope of delivery / parts list").
- Check whether the grill or the accessories are damaged.
- Do not use the grill if it is damaged or parts are missing. Contact the manufacturer via the service centre specified on the back page of this manual.

Inserting / replacing the batteries

The ignition of the grill works with one 1.5 Volt AA battery **11**. Proceed as follows to insert or replace the battery:

- Open the battery compartment by turning the cover **6** anti-clockwise.
- Remove the used battery if necessary and dispose of it as described in the chapter "Disposal".



- Insert a new battery into the battery compartment cover. In doing so, the positive terminal has to be inserted into the cover (see the illustration on the cover).
- Slide the battery into the battery compartment and close it by turning the lock clockwise.

Connecting / changing the gas cartridge

WARNING!

- **This appliance shall only be used with the disposable cartridge WALTER or ROTHENBERGER INDUSTRIAL "Multigas 300" or "Thermo Roaster Öko Gas". It may be hazardous to attempt to fit other types of gas cartridges or gas cylinders.**
- **Check whether all connections are tight before every use.**

Proceed as follows to connect the grill to a gas cartridge:

- Ensure that the burner is out and that the gas control and ignition knob is in OFF position **22** before attempting to connect or change gas cartridges.
- Check that the seals **4** between the appliance and the gas containers are in place and in good condition before connecting the gas containers.
- Change the gas cartridges outdoors and away from other people.
- The threads on the pressurised gas cartridges and appliance valves are right handed threads. Screw 1 or 2 gas cartridges clockwise onto the appliance valve until the seal is airtight. Do not use tools for this connection.
- Ensure that the connection is air-tight. To do this, spray a soapy solution or a leak detection spray onto the connection between the cartridge valve and the appliance valve. If bubbles appear, the device is leaking.
- If gas escapes from the system (smell of gas), take the system outdoors immediately to a well-ventilated location away from sources of ignition where the leak can be safely detected and repaired. Take the device outdoors before checking for leaks.
- Never check for leaks using a flame; always use a soapy solution or a leak detection spray! Keep the system under close observance until the leaked gas has dissipated completely.

Use

This grill is ideally suited for roasting fish, meat and vegetables and for preparing various dishes 'au gratin'.

The preparation of beef steaks is described here as an example.

You can find more detailed recommendations and recipes on the internet and in cook books.

As with any novel cooking method, the use of this grill require practice (correct flame adjustment, optimum height of the grill grate, etc.) The more you practice, the better the results will be.



- For health reasons, some meats, such as poultry, should always be cooked through thoroughly before consumption.
- Only meat which is fresh and in excellent condition is suitable for consumption at low core temperatures. Vacuum packed or frozen meat is not usually suitable for consumption at low core temperature.
- Season the meat only after grilling. Otherwise, the season may be burnt during the grilling process and develop an unpleasant taste.



Igniting the grill and adjusting the flame

NOTICE!

Under unfavourable circumstances (e.g. low ambient temperatures), the pressure in the cartridges can decrease due to the physical properties of the liquid gas, which means that the grill will no longer achieve full performance or may even switch itself off. Therefore, please note:

- Switch the grill off immediately after each use. This way you save gas and the gas cartridges can heat up again.
- If the performance of the grill is too low, replace at least one gas cartridge with a fresh cartridge that is at ambient temperature. You can continue to use the cooled down cartridge as soon as it has reached at least room temperature again.

Proceed as follows to light the grill and adjust the flame:

- Turn the gas regulator and ignition knob **1** to the  position.
- Press the gas regulator and ignition knob down and keep it pressed for about 15 seconds even if the flame has been ignited.
- Release the gas regulator and ignition knob. If the flame goes out, repeat the steps described above and keep the gas regulator and ignition knob pressed for a longer time.
- Turn the gas regulator and ignition knob to the "MAX" position and allow the grill to preheat for about 2 minutes before you start preparing the food. Please note that flaring may occur during the warm up period or if the appliance is moved. The warm up period lasts approx. 2 minutes.
- You can adjust the flame steplessly in turning the gas regulator and ignition knob anti-clockwise. Put the knob into the position 'MAX' **20** for the largest flame, position 'MIN' **18** for the smallest flame or in any position in the range **19** between 'MIN' and 'MAX'.

Pre-heating food

Before you put meat on the grill, it should have at least reached room temperature. Thicker pieces of meat or fish should be pre-heated since otherwise they will not reach the required core temperature.

Proceed as follows to pre-heat meat:

- Turn the gas regulator and ignition knob **1** anticlockwise to the "MIN" position.
- Place the meat in the drip tray **14** and use the grill grate handle **10** to push it into the pre-heating chamber (in the lower area of the grill).
- Close the lid **13** of the pre-heating chamber.
- Wait a few minutes, depending on the thickness of the piece of meat, until the meat reaches a core temperature of approx. 30 - 35 °C. You can measure the core temperature with a grill thermometer available from the manufacturer, art. no. 1500003370.



Grilling

⚠ CAUTION!

- Accessible parts may become very hot. Keep children away from the appliance. Always wear fire-resistant grill gloves when working with hot parts. Ensure that the gloves are held away from the flame.
- Remove the grill grate handle **10** from the grill during the grilling process, as it can heat up quickly. Risk of burns!
- When inserting and removing the grill grate, hold the grill grate lifter only at the edge, so that your hands or your gloves do not come into contact with the flame (which may not be visible in bright sunlight). Use only tested and fire-proof grill gloves. Risk of fire and burns!

**NOTICE!**

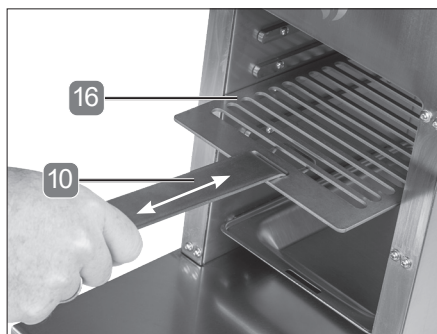
- The food and the grill grate should not touch the ceramic element **7**, the temperature sensor **9** and the ignition unit **8**. Risk of damage!
- After a longer period of operation, the gas cartridges cool down. This is normal and is due to the physical properties of the liquefied gas.

Proceed as follows to grill a beef steak:

- Slide the drip tray **14** on to the lower-most rail of the grill.
- Place the steak in the middle of the grill grate **16**.

- Push the grill grate into the grill using the grill grate lifter **10**. Consider the following when selecting the correct height level and grilling time:

- To grill a "rare" steak, the meat should be placed about 1 cm below the ceramic **7**. A grilling time of about one minute per side is sufficient.
- To get a "medium" or "well done" steak, place the meat lower down and increase the grilling time accordingly.



- Remove the grill grate from the grill, turn the steak over and grill the other side as described above.
- Remove the grill grate and the drip tray from the grill. Place the steak in the drip tray and add the desired seasoning.
- If the meat has not yet reached the desired core temperature, slide the drip tray back into the bottom rail of the grill and let the meat heat up for a few more minutes with the grill switched on.
- Switch the grill off immediately after each use. This way you save gas and the gas cartridges can heat up again.

If the food is too close to the ceramic element **7** it may cause the flame to go out. Remove the food, ignite the grill again and place the food lower down.

After cooking / switching off the grill



- Turn the gas regulator and ignition knob **1** to the "OFF" position during brief breaks in cooking.
- Proceed as follows to finish grilling:
 - Turn the gas regulator and ignition knob to the "OFF" position.
 - Allow the grill to cool down.
 - The gas canister must be detached if the grill is not to be used over longer periods, or if it is to be transported.
 - Store the appliance in a cool, safe place, out of the reach of children when it is not in use.

Maintenance and repair

General maintenance

- Check the tightness of all screw connections regularly. Tighten the connections if necessary.
- If the burner or one of the tubes is blocked, use compressed air to remove the blockage.
- The device does not contain any parts that can be replaced by the user.
- Do not make any modifications to the appliance. It is forbidden to make any modifications or changes to the appliance.
- Repairs should only be carried out by qualified technicians or by an authorised service centre. Qualified technicians are those having relevant training and experience, are familiar with the design and construction requirements of the product and understand and follow the safety regulations. Contact the manufacturer before sending the device in for repair.



Cleaning

Clean the grill after every use.

Clean the grill and accessories using a damp cloth and detergent. Never use strong and / or abrasive cleaning agents or solvents. Then allow all the parts to dry completely. Ensure that water does not get into the grill or the accessories.

Storage and transportation

Clean the grill before storage.

- Store the grill in a cool, safe and dry place, out of the reach of children.
- Store the gas cartridges away from sunlight in a safe, cool and dry place, out of reach of children. Never store gas cartridges indoors or below the ground level.
- Use the carry bag / protective cover and secure the grill against shock and vibrations during transport.
- Always carry the grill using the transport handle provided for this purpose.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Rectification
The grill does not ignite	Ignition battery is empty	Replace the battery
	The gas cartridge is empty	Replace the gas cartridge
The flame is very weak, irregular, or yellow	The gas cartridge is almost empty	Replace the gas cartridge
	The pressure in the gas cartridge is too low	Replace the gas cartridge
The flame goes out during grilling	The food item is too close to the ceramic element	Position the grill grate one level lower
	The food is touching the temperature sensor	Move the food forward
	The pressure in the gas cartridge is too low	Replace the gas cartridge

Disposal



- **Packaging:** Dispose of the packaging material according to the type of material and according to any local regulations.
- **Appliance:** This symbol indicates that this product should not be disposed along with domestic waste (WEEE) in compliance with the directive pertaining to used electrical and electronic devices (2012/19/EC) and national laws. This product should be handed over at an designated collection point. This can be done, for example, by returning the product when purchasing a similar product or by handing it over to an authorised collection point for recycling used electrical and electronic equipment. Improper handling of used equipment may have negative effects on the environment and human health due to potentially dangerous substances, which are often contained in electrical and electronic equipment. By disposing of this product correctly, you are also contributing towards an efficient use of natural resources. Information on collecting points for waste equipment can be obtained from your local authority, the public waste disposal authority, an authorised institution for the disposal of waste electrical and electronic equipment or the waste collection services.
- **Batteries:** Do not dispose of spent batteries with the household waste, instead hand the batteries in at a designated collection point (dealership or local authority recycling facility).
- **Gas cartridges:** The gas cartridges cannot be refilled and should be disposed of properly after use. Gas cartridges may only be disposed of when empty. Do not open or incinerate even after use. Do not dispose along with the household waste.

For further information contact your local authority.

Table des matières

Livraison / description des pièces	32
Généralités	33
Sécurité	33
Caractéristiques techniques	36
Avant l'utilisation	36
Utilisation	38
Fin du travail / Éteindre le barbecue	42
Entretien et maintenance	42
Dépannage	43
Élimination	44

Livraison / description des pièces

- | | |
|---|--|
| 1. Bouton de réglage du gaz et d'allumage | 11. 1,5 Volt 4x piles AA |
| 2. Boîtier | 12. Cartouche de gaz (non fourni) |
| 3. Sac de rangement / housse de protection | 13. Clapet d'ouverture de la chambre de préchauffage |
| 4. Joint (pré-monté) | 14. Bac récupérateur |
| 5. Réducteur de pression de gaz intégré | 15. Chambre de préchauffage |
| 6. Fermeture pour le compartiment des piles | 16. Grille |
| 7. Céramique (vue intérieure) | 17. Poignée de transport |
| 8. Unité d'allumage (vue intérieure) | 18. Flamme MIN |
| 9. Sonde de température (vue intérieure) | 19. Plage de contrôle de la flamme |
| 10. Lève- grille de barbecue | 20. Flamme MAX |
| | 21. Position d'allumage |
| | 22. Position OFF |
| | 23. Marquage de polarité de la batterie |

Généralités

Notice d'utilisation à lire et à conserver

Important : Lisez attentivement cette notice d'utilisation pour vous familiariser avec l'appareil avant de raccorder le réservoir à gaz. Veuillez conserver le présent document pour une consultation ultérieure.



Symboles



Utiliser en plein air uniquement



Tenir les enfants à l'écart



Lisez la notice avant la mise en service de l'appareil



ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes.

Sécurité

Utilisation conforme à la finalité

Le barbecue a été conçu pour l'utilisateur privé dans le domaine du loisir et du bricolage et est destiné à être utilisé dans les cas suivants :

- Pour le réchauffage et la préparation de repas

Le barbecue ne doit être utilisé que conformément aux instructions et consignes de sécurité indiquées dans ces instructions de service. Toute autre utilisation sera considérée comme non conforme et est interdite.

Consignes générales de sécurité

AVERTISSEMENT !



Lisez toutes les consignes de sécurité, instructions, illustrations et données techniques de cet appareil. *Les négligences dans le respect des instructions suivantes peuvent être à l'origine d'explosions, brûlures et / ou blessures graves.*

Veuillez conserver l'ensemble des consignes de sécurité et des instructions pour toute consultation ultérieure.

- a) **Assurez-vous avant le raccordement du réservoir de gaz, que les joints entre l'appareil et le réservoir de gaz sont présents et qu'ils sont en bon état.**
- b) **Une photo des joints se trouve sur la page dépliant au début de ce manuel d'utilisation .**
- c) **N'utilisez aucun appareil dont les joints sont endommagés ou usés. N'utilisez aucun appareil présentant des fuites ou des détériorations ou ne fonctionnant pas correctement.**
- d) **N'utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur.**
- e) **Cet appareil ne doit être utilisé que sur une surface horizontale.**
- f) **L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources de chaleur, flammes ou étincelles, et de concentration de poussière ou substances inflammables. Cet appareil est à utiliser à distance suffisante de matériaux inflammables. Gardez une distance latérale de sécurité vis à vis de tout objet de 0,5 m au minimum et de 1 m vis à vis des objets situés au dessus de l'appareil.**
- g) **Les réservoirs de gaz doivent être remplacés dans un endroit suffisamment ventilé, de préférence à l'extérieur et à l'écart de toutes sources d'inflammation potentielles, comme des flammes nues, des flammes d'allumage ou des appareils de cuisson électriques, ainsi qu'à l'écart des personnes.**
- h) **Si du gaz s'échappe de l'appareil (odeur de gaz), mettez-le immédiatement dehors, dans un endroit bien aéré et éloigné de toute source d'allumage, afin de rechercher et de remédier à la fuite. Vérifiez l'étanchéité de votre appareil seulement en dehors. Ne recherchez jamais une fuite à l'aide une flamme, utilisez plutôt une solution de savon !**
- i) **Ne pas bouger l'appareil pendant le fonctionnement.**
- j) **Le barbecue ne doit être utilisé que lorsque le bac collecteur  est inséré.**

- k) **N'essayez jamais de retirer ou de modifier le réducteur de pression de gaz  intégré, car il s'agit d'un élément essentiel et lié à la sécurité du barbecue.**
- l) **Les ouvertures d'aération du barbecue doivent toujours être dégagées pour assurer une combustion propre.**
- m) **Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Tenir hors de portée des enfants.**
- n) **Ne pas toucher les éléments brûlants de l'appareil. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le remiser.**



Consignes de sécurité relatives aux batteries

- **Enlevez la pile de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant quelque temps.**
- **Ne rechargez pas/jamais des batteries qui ne sont pas rechargeable. Il y a risque d'explosion.**
- **Faire attention à la polarité correcte.**
- **Si nécessaire, nettoyez les contacts de la batterie et de l'appareil avant de l'insérer.**
- **Retirez immédiatement les batteries usagées de l'appareil.**
- **Les batteries ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères. Voir pour cela les instructions du chapitre « Élimination ».**
- **Maintenez les batteries hors de la portée des enfants. *Les enfants peuvent se blesser ou avaler des piles en jouant avec elles.***
- **Ne jetez pas les batteries au feu. Il y a risque d'explosion.**
- **Ne court-circuitiez pas et ne démontez pas les batteries.**
- **Utilisez des gants de protection pour retirer la batterie si elle a fui.**
- **Évitez tout contact avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact avec l'acide de la batterie, rincer abondamment à l'eau et consulter un médecin.**

Caractéristiques techniques

Distributeur	Walter Werkzeuge Salzburg GmbH
Modèle	WWS-TRO800
Puissance nominale	4,0 kW (286 g/h)
Type de gaz, catégorie d'appareil	Mélange de butane-propane sous pression directe
Identification des buses	0.90
Cartouche de gaz	Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec des cartouches de type ROTHENBERGER INDUSTRIAL ou WALTER "Multigas 300" ou "Thermo Roaster Öko Gas". Il peut être dangereux d'essayer de raccorder d'autres types de réservoirs de gaz.

CE 1936
1936DL5410



Utiliser en plein air uniquement

Avant l'utilisation

Vérifier le barbecue et la livraison

- Retirez le barbecue et les accessoires de l'emballage.
- Vérifiez que la livraison est complète (voir le chapitre « Liste des pièces »).
- Vérifiez si le barbecue ou les accessoires présentent des dommages.
- En cas de dommages ou de pièces manquantes, n'utilisez pas le barbecue. Contactez le fabricant en appelant le centre de service indiqué sur la face arrière.

Mise en place/remplacement de la pile

L'allumage du barbecue fonctionne avec une pile AA de 1,5 volt. **11**. Procédez de la manière suivante pour placer ou changer la pile :

- Ouvrez le compartiment des piles, en tournant la fermeture **6** dans le sens anti-horaire.
- Enlevez évent. Les piles usagées et éliminez-les comme décrit au chapitre « Élimination ».

- Placez une nouvelle pile dans la fermeture. Le pôle positif doit être inséré dans la fermeture (voir illustration sur la fermeture).
- Glissez la pile dans le logement et refermez-la en tournant la fermeture dans le sens horaire.



Raccorder / changer les cartouches de gaz

AVERTISSEMENT !

- **Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec des cartouches de type ROTHENBERGER INDUSTRIAL ou WALTER "Multigas 300" ou "Thermo Roaster Öko Gas". Il peut être dangereux d'essayer de raccorder d'autres types de réservoirs de gaz.**
- **Contrôlez l'étanchéité de tous les raccords avant l'utilisation.**

Pour raccorder le barbecue à un cartouche de gaz, procédez comme suit :

- Assurez-vous que le brûleur est éteint et que le bouton de réglage du gaz et d'allumage est en position OFF **22** avant d'essayer de connecter ou de changer les cartouches de gaz.
- Assurez-vous avant le raccordement du réservoir de gaz, que les joints **4** entre l'appareil et le réservoir de gaz sont présents et qu'ils sont en bon état.
- Remplacez le(s) réservoir(s) de gaz en plein air et éloigné d'autres personnes.
- Les filets situés au niveau de la cartouche de gaz et de la vanne de réglage sont des filets à droite. Vissez manuellement une ou deux cartouches de gaz dans la vanne de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre afin que l'étanchéité soit assurée. N'utilisez pas d'outil pour ce raccordement.
- Assurez-vous que le raccord est bien étanche. Pulvérisez une solution savonneuse ou un spray détecteur de fuite au niveau du raccordement de la soupape de la cartouche et la soupape de l'appareil. En cas d'apparition de bulles, l'appareil n'est pas étanche.
- Si du gaz s'échappe de l'appareil (odeur de gaz ou formation de bulle lors du test d'étanchéité), mettez-le immédiatement dehors, dans un endroit bien aéré et éloigné de toute source d'allumage, afin de rechercher et de remédier à la fuite. Vérifiez l'étanchéité de votre appareil seulement en plein air.
- Ne recherchez jamais une fuite à l'aide d'une flamme, utilisez pour cela un spray adapté ou une solution de savon ! Maintenez l'appareil sous surveillance jusqu'à ce que le gaz se soit entièrement dissipé.

Utilisation

Ce barbecue est idéal pour rôtir le poisson et la viande, les légumes et pour la cuisson de divers plats.

La préparation des steaks de bœuf est décrite ici à titre d'exemple.

Vous les trouverez sur Internet et dans la littérature spécialisée des recommandations et des recettes plus détaillées.

Comme pour toute nouvelle méthode de préparation, l'utilisation de ce barbecue nécessite de la pratique (réglage correct de la flamme, hauteur optimale de la grille du barbecue, etc.). Plus vous aurez de pratique, meilleurs seront les résultats.



- Pour des raisons de santé, certains types de viande, tels que p.ex. la volaille, doivent toujours être bien cuits avant d'être consommés.
- Seule une viande fraîche et en excellent état convient aux basses températures à cœur. En règle générale, les basses températures à cœur ne conviennent pas à la viande congelée ou emballée sous vide.

N'assaisonnez la viande que seulement après la cuisson. Sinon, certaines épices peuvent brûler pendant la cuisson et développer un goût désagréable.

Allumage du barbecue et réglage de la flamme

REMARQUE !

Dans des conditions défavorables (p. ex., des températures ambiantes basses), la pression dans les cartouches peut diminuer en raison des propriétés physiques du gaz liquéfié, ce qui peut faire que le barbecue n'atteigne plus son plein rendement ou même s'éteigne. Veuillez donc noter :

- Éteignez le barbecue immédiatement après chaque opération de cuisson. Cela permet d'économiser du gaz et de ramener les cartouches de gaz à leur température initiale.
- Si le rendement du barbecue est trop faible, remplacez au moins une cartouche de gaz par une cartouche neuve et bien tempérée. Vous pouvez continuer à utiliser la cartouche refroidie dès qu'elle a de nouveau atteint au moins la température ambiante.

Procédez de la façon suivante pour allumer le barbecue et régler la flamme :

- Tournez le bouton de réglage du gaz et d'allumage **1** dans la position .
- Appuyez le bouton de régulation de gaz et d'allumage vers le bas et maintenez-le enfoncé pendant environ 15 secondes, même si la flamme s'est déjà allumée.
- Relâchez le bouton de régulation de gaz et d'allumage, si la flamme s'éteint, répétez les étapes ci-dessus et maintenez le bouton de régulation de gaz et le bouton d'allumage enfoncés plus longtemps.
- Tournez le bouton de régulation de gaz et d'allumage à la position « MAX » et laissez le barbecue préchauffer pendant environ deux minutes avant de commencer à préparer les aliments. Du gaz peut s'échapper dans la phase liquide pendant le préchauffage ou lorsque l'appareil est déplacé. Le temps de préchauffage est d'environ deux minutes.
- La flamme peut être réglée en continu en tournant le bouton de régulation de gaz et d'allumage dans le sens antihoraire. Réglez le bouton sur la position 'MAX' **20** pour la plus grande flamme possible, sur la position 'MIN' **18** pour la plus petite flamme ou sur n'importe quelle position dans la plage de contrôle **19** entre 'MIN' et 'MAX'.

Préchauffer le produit à griller

Avant de mettre la viande sur le barbecue, elle devrait au moins avoir atteint la température ambiante. Dans le cas de morceaux de viande ou de poisson plus épais, il est conseillé de préchauffer la viande, sinon la température à cœur souhaitée risque de ne pas être atteinte.

Procédez de la façon suivante pour préchauffer la viande :

- Tournez le bouton de régulation de gaz et d'allumage **1** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans la position « MIN ».
- Placez la viande dans le bac collecteur **14** et poussez-la dans la chambre de préchauffage (dans la partie inférieure du barbecue) à l'aide de l'élévateur du lève-grille **10** du barbecue.
- Refermez le volet **13** de la chambre de préchauffage.
- Attendez quelques minutes, en fonction de l'épaisseur du morceau de viande, jusqu'à ce qu'une température à cœur d'environ 30 - 35 °C soit atteinte. Vous pouvez mesurer la température à cœur avec un thermomètre de barbecue disponible auprès du fabricant, N° d'art. 1500003370.



Griller

⚠ ATTENTION !

- **Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Ne laissez jamais des enfants approcher l'appareil. Porter des gants ignifuges pour travailler sur des pièces chaudes. Assurez-vous que les gants ne s'approchent pas de la flamme.**
- **Enlevez la poignée lève- grille **10** de la grille pendant le processus de cuisson car elle peut chauffer rapidement. Risque de brûlure !**
- **Lors de l'insertion et du retrait de la grille du barbecue, tenez la poignée lève- grille uniquement à l'extrémité extérieure afin que vos mains ou vos gants n'entrent pas en contact avec la flamme (qui peut ne pas être visible sous un fort rayonnement solaire). N'utilisez que des gants testés et ignifuges. Risque de combustion et d'incendie !**

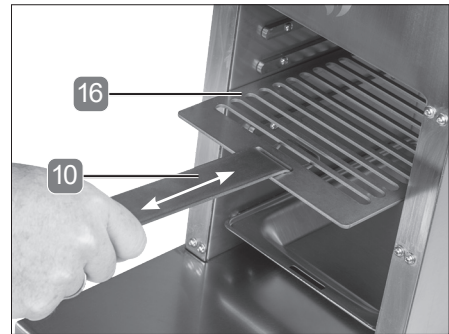
REMARQUE !

- Le produit à griller et la grille ne doivent pas toucher la céramique **7**, la sonde de température **9** et l'unité d'allumage **8**. Risque d'endommagement !
- Après une longue période de fonctionnement, les cartouches de gaz se refroidissent. Ceci est normal et est dû aux propriétés physiques du gaz liquide.



Procédez comme suit pour griller un steak de bœuf :

- Glissez le bac récupérateur **14** dans le barbecue de manière à ce qu'il repose sur le rail le plus bas.
- Placer le steak au milieu de la grille du barbecue **16**.
- Glissez la grille dans le barbecue à l'aide de la poignée lève-grille **10**. Lorsque vous choisissez le niveau de hauteur et la durée de cuisson corrects, respectez ce qui suit :



- Pour cuire le steak « Saignant », il doit se trouver à environ 1 cm sous la céramique **7**. Une durée de cuisson d'environ une minute par côté est suffisante.
- Pour obtenir un résultat « à point » ou « bien cuit », placez le steak plus bas et augmentez le temps de cuisson en conséquence.
- Retirez la grille du barbecue, retournez le steak et grillez l'autre côté comme décrit ci-dessus.
- Retirez la grille et le bac récupérateur du barbecue. Placez le steak dans le bac récupérateur et assaisonnez à votre goût.
- Si la viande n'a pas encore atteint la température à cœur souhaitée, remettez le bac collecteur dans le rail inférieur du barbecue et laissez la viande y mijoter pendant quelques minutes supplémentaires avec le barbecue allumé.
- Éteignez le barbecue immédiatement après chaque opération de cuisson. Cela permet d'économiser du gaz et de ramener les cartouches de gaz à leur température initiale.

Si le produit à griller est trop près de la céramique **7**, la flamme peut s'éteindre. Si le produit à griller est trop près de la céramique, allumez à nouveau le barbecue et choisissez une hauteur de cuisson plus basse.



Fin du travail / Éteindre le barbecue

- Pour de brèves interruptions de travail, tournez le bouton de régulation de gaz et d'allumage **1** dans la position « OFF ».
- Lorsque le travail est terminé, procédez comme suit :
 - Tournez le bouton de régulation de gaz et d'allumage dans la position « OFF ».
 - Laissez refroidir le barbecue.
 - Lorsque le barbecue n'est pas utilisé pendant longtemps ou lors de son transport, les cartouches de gaz doivent toujours être dévissées.
 - Lorsqu'il n'est pas utilisé, remisez l'appareil dans un endroit frais, sécurisé et hors de portée des enfants.

Entretien et maintenance

Entretien général

- Vérifiez régulièrement le serrage de tous les raccords vissés. Resserrez les raccords le cas échéant.
- Si le brûleur ou l'un des tuyaux est bouché, utilisez de l'air comprimé pour éliminer la cause du bouchon.
- L'appareil ne contient aucune pièce pouvant être remplacée par l'utilisateur.
- N'effectuer aucune modification sur l'appareil. Toute modification de l'appareil est dangereuse et donc interdite.
- Ne confiez les réparations qu'à des spécialistes ou à des centres de service agréés. Les spécialistes sont des personnes ayant une formation spécialisée et une expérience ad hoc, qui connaissent les exigences relatives à la construction et la conception de l'article et qui maîtrisent les prescriptions de sécurité. Contactez le fabricant avant d'envoyer l'appareil pour réparation.

Nettoyage

Après chaque utilisation, nettoyez le barbecue.

Nettoyez le barbecue et les accessoires avec un chiffon humide et du liquide vaisselle. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage ou des solvants puissants et/ou abrasifs. Laissez sécher ensuite toutes les pièces complètement. Veillez à ce que l'eau ne parvienne pas dans le barbecue ou dans les accessoires.



Conditions d'entreposage et de transport

Nettoyez le barbecue avant de le ranger.

- Conservez le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé dans un endroit sûr, frais, sec et hors de portée des enfants.
- Conservez les cartouches de gaz protégées des rayons du soleil dans un endroit sûr, sec et hors de portée des enfants. N'entrez jamais les cartouches de gaz à l'intérieur ou sous le niveau du sol.
- Transportez le barbecue protégé contre les chocs et les vibrations et dans le sac de rangement / housse de protection.
- Portez toujours le barbecue par la poignée prévue à cet effet.

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
Le barbecue ne s'allume pas	La batterie d'allumage est vide	Remplacez la batterie
	La cartouche de gaz est vide	Remplacez la cartouche de gaz
La flamme est très faible, irrégulière ou jaune	La cartouche de gaz est presque vide	Remplacez la cartouche de gaz
	La pression dans la cartouche de gaz est trop basse	Remplacez la cartouche de gaz

Élimination

La flamme s'éteint pendant la cuisson	Le produit à griller est trop près de la céramique	Placez la grille un étage plus bas
	Le produit à griller a touché la sonde de température	Placez le produit à griller plus en avant
	La pression dans la cartouche de gaz est trop basse	Remplacez la cartouche de gaz

Élimination



- **Emballages** : Jetez les emballages selon le type de matériau et conformément aux prescriptions locales applicables dans votre zone.



- **Appareil** : Ce pictogramme signale que le produit ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères, conformément aux directives relatives aux appareils électriques et électroniques usés (2012/19/CE) et à la réglementation nationale (DEEE). Ce produit doit être remis à un centre de récupération prévu à cet effet. Ceci peut se faire soit en rendant le produit, lors de l'achat d'un article analogue, soit en le remettant à un centre de récupération agréé pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. En raison des matières potentiellement dangereuses fréquemment contenues dans les appareils électriques et électrotechniques usés, la manipulation non conforme d'appareils usés peut avoir des répercussions négatives aussi bien sur l'environnement que sur la santé des personnes. En éliminant ce produit de façon conforme, vous contribuez également à une exploitation effective des ressources naturelles. Les informations relatives aux centres de récupération d'appareils usagés vous seront fournies par l'autorité municipale compétente, les services publics chargés de la collecte des déchets, les centres agréés pour l'élimination d'appareils électriques et électroniques usagés ou par votre service de voirie.

- **Piles** : Ne jetez pas les piles usagées dans les ordures ménagères : rapportez-les à un centre de récupération prévu à cet effet (commerce spécialisé, déchèterie).
- **Cartouches de gaz** : Les cartouches de gaz ne sont pas rechargeables et doivent être éliminées selon les consignes en vigueur à cet effet. Les cartouches à gaz ne doivent être jetées que lorsqu'elles sont vides. Même après utilisation, n'essayez pas de la percer ni de la brûler. Ne pas éliminer avec les ordures ménagères.

Pour des informations supplémentaires, adressez-vous aux autorités compétentes.

Inhoudsopgave

Inhoud van het pakket / aanduidingen onderdelen	45
Algemeen	46
Veiligheid	46
Technische specificaties	49
Vóór gebruik	49
Toepassing	51
Beëindigen van de werkzaamheden / dichtdraaien van de griloven	55
Onderhoud en reiniging	55
Foutoplossing	56
Afvoer	57



Inhoud van het pakket / aanduidingen onderdelen

- | | |
|---|--|
| 1. Gasregel- en ontstekingsknop | 13. Openingsklep voor voorverwarmingskamer |
| 2. Behuizing | 14. Opvangschaal |
| 3. Bewaartas / Beschermkap | 15. Voorverwarmingskamer |
| 4. Dichting (voorgemonteerd) | 16. Grilrooster |
| 5. Ingebouwde gasdrukverminderaar | 17. Transportgreep |
| 6. Sluiting voor het batterijvak | 18. Vlam MIN |
| 7. Keramiek (binnenaanzicht) | 19. Regelbereik vlam |
| 8. Ontstekingseenheid (binnenaanzicht) | 20. Vlam MAX |
| 9. Temperatuurvoeler (binnenaanzicht) | 21. Ontstekingspositie |
| 10. Hendel voor grilrooster | 22. Positie OFF |
| 11. 1,5 volt AA-batterij | 23. Markering van batterijpolariteit |
| 12. Gaspatroon (niet in de levering inbegrepen) | |

Algemeen

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren

Belangrijk: Lees deze handleiding aandachtig door zodat u met het toestel vertrouwd bent voordat u de gascontainer aansluit. Bewaar dit document om het nadien te kunnen nalezen.



Verklaring van tekens



Uitsluitend in de open lucht gebruiken



Buiten bereik van kinderen houden.



Lees de gebruikshandleiding voor u het toestel in gebruik neemt.



VOORZICHTIG: Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn.

Veiligheid

Normaal gebruik

De griloven is gemaakt voor privégebruik en voor de volgende gebruiksdoelen in de hobby- en doe-het-zelfafdeling:

- voor het verwarmen en bereiden van voedingswaren

De griloven mag alleen gebruikt worden in overeenstemming met de richtlijnen en veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing. Elk gebruik dat dit overstijgt, is verboden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING!

Lees alle veiligheidsvoorschriften, instructies, illustraties en technische gegevens van dit apparaat. *Menselijke fouten bij het niet-opvolgen van de volgende aanwijzingen kunnen explosies, brand en/of zware ongevallen veroorzaken.*

Bewaar alle veiligheidsvoorschriften en -aanwijzingen voor de toekomst.

- a) Overtuig u er voor de aansluiting van de gascontainers van dat de dichtingen tussen het toestel en de gascontainers aanwezig zijn en zich in een goede staat bevinden.
- b) Een afbeelding van de dichtingen vindt u op de uitklappagina aan het begin van deze handleiding .
- c) Gebruik geen toestel met beschadigde of versleten dichtingen. Gebruik geen toestel dat lek of beschadigd is of dat niet correct werkt.
- d) Gebruik dit apparaat alleen in open lucht.
- e) Dit toestel mag alleen op een horizontaal oppervlak worden gebruikt.
- f) Het toestel mag niet in de buurt van warmtebronnen, vlammen of radiogolven, verzamelingen van stof of brandbare substanties gebruikt worden. Dit toestel moet op een veilige afstand van ontbrandbare stoffen gebruikt worden. Respecteer een zijdelingse veiligheidsafstand van min. 0,5 m tot alle objecten en een afstand van min. 1 m tot objecten die zich boven het toestel bevinden.
- g) Gascontainers moeten in een goed verluchte plaats, bij voorkeur in openlucht, en ver van alle mogelijke ontstekingsbronnen, zoals open vuur, ontstekingsvlammen, elektrische kookapparaten en ver van andere personen vervangen worden.
- h) Indien er gas uit het toestel ontsnapt (gasgeur), breng het dan meteen naar buiten naar een plaats met een goede luchtcirculatie en zonder ontstekingsbron, waar het lek kan worden gelokaliseerd en opgelost. Controleer de dichtheid van uw toestel alleen in open lucht. Zoek een lek nooit met een vlam, maar gebruik hiervoor een zeepsopje!
- i) Beweeg het toestel niet tijdens gebruik.
- j) De griloven mag alleen met aanwezige opvangschaal  worden gebruikt.
- k) Probeer nooit om de ingebouwde gasdrukverminderaar  te verwijderen of aan te passen, want dat is een wezenlijk component van de griloven dat relevant is voor de veiligheid.

- l) De verluchtungsgleuven aan de griloven moeten altijd vrij zijn om een zuivere verbranding te garanderen.
- m) Hou altijd toezicht op de griloven tijdens het bedrijf. Hou kinderen uit de buurt.
- n) Raak de warme toestelonderdelen niet aan. Laat het toestel volledig afkoelen voor u het apparaat opbergt.



Veiligheidsvoorschriften bij batterijen

- Verwijder de batterijen uit het toestel als het lange tijd niet gebruikt wordt.
- Probeer nooit om niet heroplaadbare batterijen op te laden. Er is explosiegevaar.
- Let bij het insteken op de juiste richting.
- Reinig batterij- en apparaatcontact indien nodig voor de batterij wordt ingelegd.
- Verwijder lege batterijen onmiddellijk uit het apparaat.
- Batterijen mogen niet bij het huisvuil terechtkomen. Zie hiervoor de richtlijnen in het hoofdstuk 'Afvoer'.
- Hou de batterijen buiten bereik van kinderen. *Kinderen kunnen zich verwonden als ze met batterijen spelen of ze inslikken.*
- Gooi de batterijen niet in het vuur. *Er is explosiegevaar.*
- Sluit batterijen nooit kort en haal ze niet uit elkaar.
- Gebruik beschermende handschoenen om de batterij te verwijderen, indien deze uitgelopen is.
- Vermijd contact met de huid, ogen en slijmvliezen. Bij contact met batterijzuren spoelt u de betreffende plaats met veel water af en zoekt u medische hulp.

Technische specificaties

Distributeur	Walter Werkzeuge Salzburg GmbH
Model:	WWS-TRO800
Nominaal vermogen	4,0 kW (286 g/h)
Gastype, toestelcategorie	Directe druk butaan-propaan-mengeling
Kenmerk van de kop	0.90
Gasvulling	Dit toestel mag uitsluitend met vullingen van het type ROTHENBERGER INDUSTRIAL of WALTER "Multigas 300" of "Thermo Roaster Öko Gas" worden bediend. Het kan gevaarlijk zijn te proberen andere gascontainers aan te sluiten.



Uitsluitend in de open lucht gebruiken

Vóór gebruik

Griloven en levering controleren

- Neem de griloven en het toebehoren uit de verpakking.
- Controleer of het pakket volledig is (zie hoofdstuk "Omschrijving onderdelen").
- Controleer of de griloven of de accessoires beschadigd zijn.
- Gebruik de griloven niet bij schade of als er onderdelen ontbreken. Wend u tot fabrikant via het serviceadres dat op de achterkant staat aangegeven.

Batterijen inleggen / vervangen

De ontsteking van de griloven werkt op een AA-batterij van 1,5 volt **11**. Om de batterijen in te steken of te vervangen gaat u als volgt te werk:

- Open het batterijvak door de sluiting **6** tegen de klok in te draaien.
- Verwijder indien nodig de lege batterij en voer ze af op de manier zoals die in het hoofdstuk "Afvoer" worden beschreven.

- Leg de nieuwe batterijen in het vak. Daarbij moet de pluspool in de sluiting worden ingebracht (zie afbeelding aan de sluiting).
- Schuif de batterij in het batterijvak en sluit het door de sluiting met de klok mee te draaien.

Gasvulling aansluiten / vervangen



WAARSCHUWING!

- **Dit toestel mag uitsluitend met vullingen van het type ROTHENBERGER INDUSTRIAL of WALTER "Multigas 300" of "Thermo Roaster Öko Gas" worden bediend. Het kan gevaarlijk zijn te proberen andere gascontainers aan te sluiten.**
- **Controleer de dichtheid van alle verbindingen voor het gebruik.**

Om de griloven op een gasvulling aan te sluiten gaat u als volgt te werk :

- Zorg ervoor dat de brander uit is en dat de gasregel- en ontstekingsknop in de OFF-stand **22** staat, voordat u probeert gaspatronen aan te sluiten of te vervangen.
- Overtuig u er voor de aansluiting van de gascontainers van dat de dichtingen **4** tussen het toestel en de gascontainers beschikbaar is en zich in een goede staat bevinden.
- Vervang de gascontainer(s) in openlucht en ver van andere personen.
- De schroefdraden aan het gaspatroon en aan de regelklep draaien rechts. Schroef één of twee gasvullingen met de klok mee handvast in het apparaat, zodat de verbinding dicht is. Gebruik voor deze verbinding geen gereedschap.
- Zorg ervoor, dat de verbinding dicht is. Sproei hiervoor een zeepsopje of een lekopsporingsspray op de verbinding tussen de patroonklep en de toestelklep. Als er bellen verschijnen, is het toestel niet volledig afgesloten.
- Indien er gas uit het toestel ontsnapt (gasgeur of bellen bij de lektest), breng het dan meteen naar buiten naar een plaats met een goede luchtcirculatie zonder ontvlambare bronnen, waar het lek kan worden gelokaliseerd en opgelost. Controleer de dichtheid van uw toestel alleen in open lucht.
- Zoek een lek nooit met een vlam, maar gebruik hiervoor een lekopsporingsspray of zeepsopje! Hou het toestel zo lang onder observatie tot het gas volledig verdwenen is.

Toepassing

Deze griloven is ideaal om vis en vlees en groenten kort te bakken en om diverse voedingsmiddelen een korstje te geven.

Bij wijze van voorbeeld wordt hier de bereiding van een biefstuk beschreven.

Voor gedetailleerde aanbevelingen en recepten kunt u terecht op het internet en in de vakliteratuur.

Zoals bij elke nieuw type bereiding heeft deze griloven oefening nodig (juiste instelling van de vlam, optimale hoogte van het grilrooster enz.) Hoe meer u oefent, hoe beter de resultaten.



- Om gezondheidsredenen moet u veel vleessoorten zoals gevogelte altijd doorbakken voor u ze eet.
- Voor lage kerntemperaturen is alleen vlees geschikt dat vers is en zich in een uitstekende toestand bevindt. In principe zijn lage kerntemperaturen niet geschikt voor bevroren of luchtdicht bewaard vlees.
- Kruid het vlees pas na het grillen. Heel wat kruiden verbranden tijdens het grillen en kunnen voor een onaangename smaak zorgen.

De griloven aansteken en de vlam instellen

OPGELET!

Onder ongunstige omstandigheden (bv. lage omgevingstemperaturen) kan vanwege de fysiologische eigenschappen van het vloeibare gas de druk in de gasvulling afnemen. Daardoor bereikt de griloven zijn volledige vermogen niet meer en kan hij zichzelf uitschakelen. Daarom:

- schakel de griloven onmiddellijk uit na elke grilbeurt. Zo spaart u gas en zo kunnen de gasvullingen weer op temperatuur komen.
- Als het vermogen van de grill te laag is, vervangt u minstens één gasvulling door een nieuwe vulling die op temperatuur is. U kunt de afgekoelde vulling blijven gebruiken zodra die weer op zijn minst weer op kamertemperatuur is.

Om de griloven aan te steken en de vlam in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Draai de gasregel- en ontstekingsknop **1** in positie .
- Druk de gasregel- en ontstekingsknop naar onder en hou die ca. 15 seconden lang ingedrukt, ook als de vlam al aan is.
- Laat de gasregel- en ontstekingsknop los. Als de vlam dooft, herhaal dan de hierboven beschreven stappen en hou de gasregel- en ontstekingsknop langer ingedrukt.
- Draai de gasregel- en ontstekingsknop in positie 'MAX' en laat de griloven ca. twee minuten lang voorverwarmen voor u begint aan de bereiding van de voedingsmiddelen. Tijdens het voorverwarmen of wanneer het apparaat wordt verplaatst, kan gas in de vloeibare fase ontsnappen. De voorverwarmtijd is ongeveer twee minuten.
- De vlam kan traploos worden ingesteld door de gasregel- en ontstekingsknop linksom te draaien. Stel de knop in op de 'MAX'-stand **20** voor de grootst mogelijke vlam, op de 'MIN'-stand **18** voor de kleinste vlam of op een willekeurige positie in het regelbereik **19** tussen 'MIN' en 'MAX'.

Grilmateriaal voorverwarmen

Voor u het vlees in de griloven legt, moet het op zijn minst op kamertemperatuur zijn. Bij dikkere stukken vlees of vis is het aanbevolen om het vlees voor te verwarmen, omdat de gewenste kerntemperatuur anders niet wordt bereikt.

Om het vlees voor te verwarmen, handelt u als volgt.

- Draai de gasregel- en ontstekingsknop **1** met de klok mee naar positie 'MIN'.
- Leg het vlees in de opvangschaal **14** en schuif die met behulp van de hendel voor het grilrooster **10** in de voorverwarmingskamer (in het onderste deel van de griloven).
- Sluit de klep **13** van de voorverwarmingskamer.
- Wacht enkele minuten, afhankelijk van de dikte van het stuk vlees, tot het een kerntemperatuur van ca. 30 - 35 °C heeft bereikt. U kunt de kerntemperatuur meten met een grilthermometer die verkrijgbaar is bij de fabrikant, art.-nr. 1500003370.



Grillen

VOORZICHTIG!

- Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Kinderen uit de buurt van het toestel houden. Draag vuurbestendige grilhandschoenen bij werkzaamheden aan hete delen. Let erop dat de handschoenen niet in de buurt van de vlammen komen.
- Verwijder de hendel van het grilrooster **10** tijdens het grillen van het grilrooster. Dat wordt anders snel heel heet. Verbrandingsgevaar!
- Hou de hendel van het grilrooster alleen aan het uiterste uiteinde vast terwijl u het grilrooster in de oven steekt en eruit haalt, zodat uw handen of uw handschoenen niet met de (bij sterke zonnestraling mogelijk onzichtbare) vlam in aanraking komen. Gebruik alleen geteste, vuurbestendige grilhandschoenen. Verbrandings- en brandgevaar!

OPGELET!

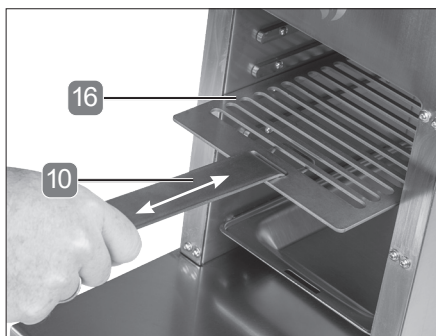
- Het grillmateriaal en het grillrooster mogen de keramiek **7**, de temperatuurvoeler **9** en de ontstekingsseenheid **8** niet raken. Gevaar op beschadiging
- Na een langere gebruiksperiode koelen de gasvullingen af. Dat is normaal en kan worden verklaard door de fysiologische eigenschappen van vloeibaar gas.



Om een biefstuk te grillen gaat u als volgt te werk:

- Schuif de opvangschaal **14** zo in de griloven dat ze op de onderste rail ligt.
- Leg de steak in het midden op het grillrooster **16**.

- Schuif het grillrooster met behulp van de hendel van het grillrooster **10** in de griloven. Let bij de keuze op de juiste hoogte en de grilduur op het volgende:



- Om de steak 'rare' te grillen, moet die zich ca. 1 cm onder de keramiek **7** bevinden. Een grilduur van ca. een minuut per zijde volstaat hier.
- Om het resultaat 'medium' of 'well done' te bereiken, plaatst u de steak wat lager en maakt u de grilduur langer.
- Verwijder het grillrooster uit de griloven, draai de steak om en grill de andere kant zoals hierboven beschreven.
- Verwijder het grillrooster en de opvangschaal uit de griloven. Leg de steak in de opvangschaal en kruid hem volgens wens.
- Als het vlees de gewenste kerntemperatuur nog niet heeft bereikt, schuift u de opvangschaal weer in de onderste rail van de griloven en laat u het vlees daar nog enkele minuten nagaren in een ingeschakelde griloven.
- schakel de griloven onmiddellijk uit na elke grilbeurt. Zo spaart u gas en zo kunnen de gasvullingen weer op temperatuur komen.

Als het grillmateriaal zich te dicht tegen de keramiek **7** bevindt, kan de vlam daardoor doven. Verwijder het grillmateriaal, doe de griloven weer aan en kies een diepere gaarhoogte.

Beëindigen van de werkzaamheden / dichtdraaien van de griloven

- Bij korte werkonderbrekingen draait u de gasregel- en ontstekingsknop **1** in positie 'OFF'.
- Bij het beëindigen van de werkzaamheden gaat u als volgt te werk:
 - Draai de gasregel- en ontstekingsknop in positie 'OFF'.
 - Laat de griloven afkoelen.
 - Als de griloven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt of ze wordt getransporteerd, dan moeten de gasvullingen altijd worden afgeschroefd.
 - Als u het toestel niet gebruikt, berg het toestel dan op in een koele, veilige plaats buiten bereik van kinderen.



Onderhoud en reiniging

Algemeen onderhoud

- Controleer regelmatig of alle schroefverbindingen nog goed vast zitten. Draai de verbindingen indien nodig wat vaster.
- Als de brander of een van de leidingen verstopt is, moet u perslucht gebruiken om de oorzaak van de verstopping te verwijderen.
- Het apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Elke wijzigingen aan het apparaat is gevaarlijk en daarom verboden.
- Reparaties mogen alleen door experts of een gemachtigde serviceplaats worden uitgevoerd. Experts zijn mensen met de juiste professionele opleiding en ervaring die de eisen bij de constructie en de vormgeving van het artikel kennen en op de hoogte zijn van de veiligheidsvoorschriften. Neem contact op met de fabrikant voordat u het apparaat opstuurt voor reparatie.

Reiniging

Reinig de griloven na elk gebruik.

Reinig de griloven en het toebehoren met een vochtige doek en een spoelmiddel. Gebruik in geen geval scherpe en/of schurende reinigings- of oplosmiddelen. Laat alle delen daarna volledig drogen. Let erop dat er geen water in de griloven of het toebehoren kan komen.



Opslag- en transportvoorwaarden

Reinig de griloven vóór de opslag.

- Berg de griloven weg op een veilige, koele en droge plaats, buiten bereik van kinderen.
- Berg de gasvullingen beschermd tegen zonnestraling weg op een veilige, koele en droge plaats, buiten bereik van kinderen. Bewaar gasvullingen nooit in binnenruimtes of onder het aardoppervlak.
- Bescherm de griloven tijdens het transport tegen schokken en trillingen en gebruik de bewaertas / beschermkap.
- Draag de griloven altijd aan de daarvoor voorziene transportgreep.

Foutoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De griloven kan niet worden aangestoken	Batterij van de ontsteking is leeg	Vervang de batterij
	De gasvulling is leeg	Vervang het gaspatroon
De vlam is heel zwak, onregelmatig of geel	De gasvulling is bijna leeg	Vervang het gaspatroon
	De druk in de gasvulling is te laag	Vervang het gaspatroon

De vlam gaat uit tijdens het grillen	Het grillmateriaal ligt te dicht bij de keramiek	Plaats het grillrooster een niveau lager
	Het grillmateriaal heeft de temperatuurvoeler geraakt.	Plaats het grillmateriaal verder naar voor.
	De druk in de gasvulling is te laag	Vervang het gaspatroon

Afvoer



- **Verpakking:** Voer de verpakking af in overeenstemming met het materiaaltipe en met de plaatselijke, in uw gebied geldende voorschriften.



- **Toestel:** Dit symbool wijst er op, dat dit product conform de Richtlijn voor gebruikte elektrische en elektronische toestellen (2012/19 EU) en de nationale wetgeving niet mag worden afgevoerd via het huisvuil. Dit product moet bij een daartoe voorzien inzamelpunt worden afgegeven. Dit kan bijv. door inleveren bij de aankoop van een gelijkaardig product of door het inleveren bij een erkend inzamelpunt voor de recyclage van gebruikte elektrische en elektronische toestellen. De onoordeelkundige omgang met gebruikte apparaten kan op basis van potentieel gevaarlijke stoffen, die vaak voorkomen in gebruikte elektrische en elektronische toestellen, negatieve uitwerkingen hebben op het milieu en de menselijke gezondheid. Door de oordeelkundige afvoer van dit product draagt u bovendien bij tot een effectief gebruik van de natuurlijke middelen. Informatie over inzamelpunten voor gebruikte apparaten is beschikbaar bij de plaatselijke overheid, de openbare afvalverwerkingsmaatschappij, een erkend punt voor de verwerking van gebruikte elektrische en elektronische toestellen of bij het huisvuilbedrijf. Verwijder ook de verpakking van het product op een milieuvriendelijke manier in de aangewezen verzamelcontainers.
- **Batterijen:** Gooi lege batterijen niet bij het gewone huisvuil, maar breng ze naar de daarvoor voorziene verzamelplaatsen (vakhandel, containerpark).
- **Gasvullingen:** De gasvullingen zijn niet hervulbaar en moeten na gebruik correct worden afgevoerd. Gasvullingen mogen alleen worden afgevoerd als ze leeg zijn. Steek ze na gebruik ook niet open en verbrand ze niet. Niet met het gewone huisafval afvoeren.

Meer informatie krijgt u bij de verantwoordelijke instantie.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.