



TRAGBARE MULTIFUNKTIONS-GASGRILLS FAMILY & FAMILY TABLE

PORTABLE GAS BBQ FAMILY & FAMILY TABLE

FAMILY



(914653)



(914654)

FAMILY TABLE



(914651)



(914652)



- DE – BENUTZERHANDBUCH
- UK – USER'S INSTRUCTION
- IT – MANUALE D'ISTRUZIONI
- ES – MANUAL DEL USUARIO
- NL – INSTRUCTIEHANDLEIDING
- FR – MANUEL D'UTILISATION
- FI – KÄYTTÖOHJE
- DK – BRUGERHÅNDBOG
- NO – BRUKSANVISNING
- SE – ANVÄNDARMANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

WIR DANKEN IHNEN FÜR DEN KAUF UNSERES PRODUKTS.

WICHTIG:

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, bevor Sie es an die Gasflasche anschließen. Bewahren Sie diese Anleitung bitte zum späteren Nachschlagen auf.

WARNUNG:

Leicht zugängliche Teile können sehr heiß werden.

Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts kommen.

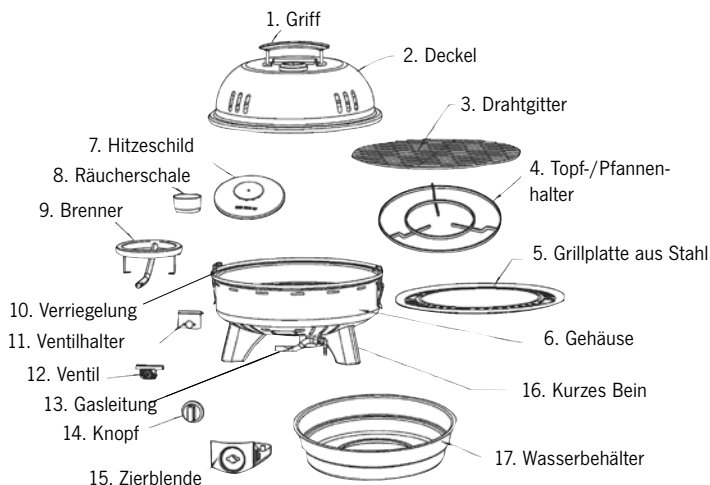
NUR FÜR DEN EINSATZ IM AUSSENBEREICH.

INHALT

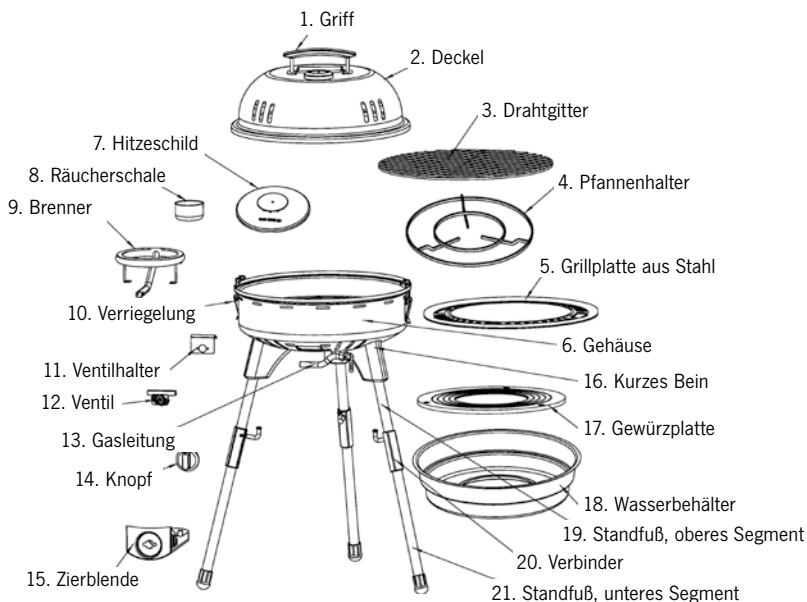
1. Teileliste	3
2. Sicherheitshinweise	4
3. Technische Anforderungen und Daten	5
4. Aufbau	5
5. Anschluss des Gasgrills	6
6. Dichtigkeitsprüfung	6
7. Anzünden	7
8. Betrieb	7
9. Verbinder	11
10. Gasflasche abklemmen	11
11. Reinigung und Wartung	11
12. Reparatur	11
13. Lagerung	11
14. Anweisungen zum Umgang mit Flüssiggasflaschen	12-13

1. TEILELISTE

1.1 »FAMILY TABLE« GRILL (914651 / 914652)



1.2 »FAMILY« GRILL (914653 / 914654)



2. SICHERHEITSHINWEISE

- 2.1. Der Gasschlauch muss vor jedem Gebrauch und vor jedem Anschluss an die Gasflasche auf Verschleiß oder Schäden überprüft werden.
- 2.2. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Gasschlauch beschädigt oder verschlissen ist. Ersetzen Sie ihn unverzüglich.
- 2.3. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es undicht oder beschädigt ist bzw. nicht korrekt arbeitet.
- 2.4. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in der Nähe entzündlicher Materialien betrieben wird. Es gelten die folgenden Sicherheitsabstände: Oberhalb des Geräts 1,2 m, hinten und seitlich 60 cm.
- 2.5. Die Gasflasche sollten Sie nur im Freien und fern von Zündquellen wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Heizungen und im sicheren Abstand zu anderen Personen anschließen oder wechseln.
- 2.6. Halten Sie die Gasflasche von Wärme und Zündquellen fern. Stellen Sie sie nicht auf einen Ofen oder eine andere heiße Fläche.
- 2.7. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach der Montage stabil steht und nicht wackelt.
- 2.8. Bei einer Rückzündung (wenn die Flamme zurückschlägt und an der Düse zündet) schließen Sie sofort die Gaszufuhr am Absperrventil der Gasflasche und anschließend am Ventil des Geräts.

Bauen Sie, nachdem die Flamme erloschen ist, den Druckminderer aus und prüfen Sie den Zustand der Dichtung. Im Zweifelsfall sollten Sie sie ersetzen.

Nehmen Sie das Gerät wie beschrieben wieder in Betrieb. Falls die Flamme weiterhin zurückschlägt, geben Sie das Gerät an den Händler zurück.
- 2.9. Falls das Gerät undicht ist (Gasgeruch), bringen Sie es sofort ins Freie an einen Ort, wo keine offenen Flammen vorhanden sind, um das Leck aufzuspüren und zu beheben. Falls Sie das Gerät auf Lecks untersuchen wollen, sollten Sie dies im Freien tun.

Versuchen Sie nicht, Lecks mit einer Flamme aufzuspüren; verwenden Sie stattdessen Seifenwasser.
- 2.10. Die richtige Vorgehensweise ist, die Verbindungen, z. B. am Anschluss der Flasche, mit Seifenwasser zu benetzen.
- 2.11. Dort wo sich Blasen bilden, befindet sich ein Gasleck. Schließen Sie sofort die Gaszufuhr am Absperrventil der Gasflasche und anschließend am Ventil des Geräts. Kontrollieren Sie, dass alle Verbindungen korrekt hergestellt sind. Nehmen Sie eine erneute Prüfung mit Seifenwasser vor.
- 2.12. Falls das Gasleck weiterhin besteht, geben Sie das Gerät an den Händler zurück.
- 2.13. Leicht zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- 2.14. NUR FÜR DEN EINSATZ IM AUSSENBEREICH.

3. TECHNISCHE ANFORDERUNGEN UND DATEN

Gasart: Dieses Gerät ist für Gasart G30/G31 vorgesehen. Beachten Sie bitte die Angaben zur jeweiligen Gasart auf dem Typenschild.

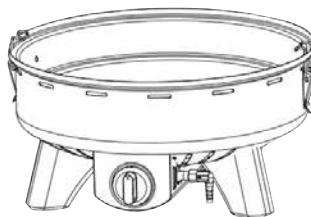
Produktbezeichnung »FAMILY TABLE« Gasgrill und »FAMILY« Gas-Standgrill«

Bestimmungsland	Kategorien	Gasart	Gasdruck (mbar)	Düsen- größe (mm)	Wärme- leistung (kW)	Gas- verbrauch (g/h)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28–30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. AUFBAU DES GASGRILLS

Vorsicht: Der Gasgrill muss auf einer ebenen, stabilen und nicht entzündlichen Fläche stehen.

Für den »Family« gibt es zwei verschieden hohe Standfüße für unterschiedliche Höhen.



Höhe 1 – Standbein mit einem Segment installieren

Schritt 1



Schritt 2



Höhe 2 – Standbein mit zwei Segmenten installieren



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4

5. VERBINDEN SIE DEN GASGRILL MIT DER GASFLASCHE.

Hinweis

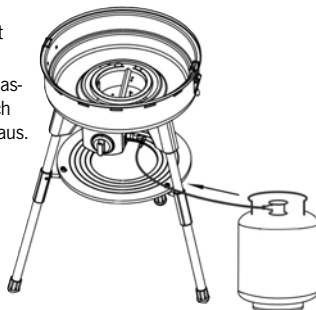
- 5.1. Für den Betrieb ist ein Gasdruckminderer erforderlich. Verwenden Sie den vom Hersteller oder Verkäufer empfohlenen Druckminderer.
- 5.2. Kontrollieren Sie, bevor Sie den Druckminderer einbauen, die Angaben zur Gasart und zum Druck auf der Gasflasche. Die Angaben auf Gasflasche und Druckminderer müssen übereinstimmen.
- 5.3. Zur Verbindung des Geräts mit der Gasflasche wird ein Schlauch benötigt. Er sollte nicht länger als 1,5 m sein.
- 5.4. Der Anschlussschlauch darf nicht verdreht werden.
- 5.5. Verwenden Sie einen anderen Anschlussschlauch, wenn die örtlichen Vorschriften dies vorschreiben.
- 5.6. Dieses Gerät darf nur im sicheren Abstand zu entzündlichen Materialien betrieben werden.
- 5.7. Stellen Sie die Gasflasche nicht unter den Grill und halten Sie einen Abstand von mindestens 40 cm ein.

5.1 Anschluss

- 5.1.1. Vergewissern Sie sich, dass die Brennnerventile in Position »AUS« stehen, bevor Sie den Grill oder die Gasleitung anschließen.
- 5.1.2. Verbinden Sie den Zulauf des Grills mit dem Ausgang des Druckminderers. Diese Verbindung muss mit einem Spezialschlauch für Niederdruckgas hergestellt werden.
- 5.1.3. Achten Sie darauf, dass der Schlauch korrekt verlegt wird und nicht unter Zugspannung steht, eingeklemmt oder geknickt ist.
- 5.1.4. Kontrollieren Sie außerdem, dass der Schlauch nicht zu nahe an Wärmequellen verlegt ist. Dies gilt besonders für das Gehäuse des Grills.
- 5.1.5. Es wird empfohlen, dass Gasabsperrentil zwischen dem Druckminderer und dem Einlass des Grills anzuordnen, um die Gaszufuhr zu öffnen bzw. abzusperren. Dieses Ventil muss leicht zugänglich sein.

6. DICHTIGKEITSPRÜFUNG

- 6.1. Bringen Sie alle Regler in Stellung »AUS«.
- 6.2. Kontrollieren Sie, dass der Druckminderer fest mit der Gasflasche verbunden ist.
- 6.3. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche vollständig durch Drehen am Handgriff. Falls Sie ein zischendes Geräusch hören, schließen Sie das Ventil sofort wieder. In diesem Fall liegt eine größere Undichtigkeit vor. Beheben Sie diese Undichtigkeit, bevor Sie fortfahren.
- 6.4. Benetzen Sie die unten gezeigten Verbindungen mit einem Pinsel mit Seifenwasser.
- 6.5. Falls Blasen auftreten, liegt ein Leck vor. Unterbrechen Sie bei einem Gasleck die Gaszufuhr. Unternehmen Sie keine Reparaturversuche, wenn sich Undichtigkeiten nicht beheben lassen. Tauschen Sie das fehlerhafte Teil aus.
- 6.6. Schließen Sie das Absperrventil der Flasche grundsätzlich nach der Dichtigkeitsprüfung.
- 6.7. Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch des Geräts, ob Schläuche beschädigt oder verschlissen sind. Ersetzen Sie beschädigte Schläuche vor dem nächsten Gebrauch. Verwenden Sie nur die vom Hersteller oder Verkäufer angegebenen Ventile, Schläuche und Druckminderer.



7. ANZÜNDEN DES GRILLS

- 7.1. Bringen Sie alle Ventile in Stellung »Aus«.
- 7.2. Öffnen Sie das Absperrventil der Gasflasche.
- 7.3. Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Sie hören ein Zischen vom Regler und sehen den Funken am Zündstift. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Flamme zündet.

Vorsicht: Halten Sie niemals Ihre Hände über den Brenner, während Sie den Grill anzünden oder betreiben, da sonst die Gefahr schwerer Verletzungen besteht.

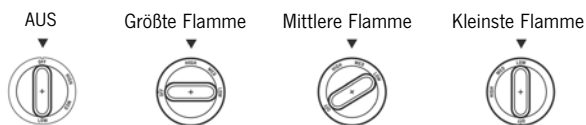
Hinweis: Es wird empfohlen, den Grill versuchsweise anzuzünden, nachdem Sie die Dichtigkeit überprüft haben. Montieren Sie für diesen Versuch keine weiteren Teile, damit Sie die Flamme leicht erkennen können. Schalten Sie das Gerät wieder aus, wenn der Zündversuch erfolgreich verlaufen ist.

8. BETRIEB

WARNUNG:

- **Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht, da leicht zugängliche Teile sehr heiß werden können.**
- **Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts kommen.**
- **Schließen Sie das Absperrventil der Gasflasche nach dem Gebrauch.**
- **Betreiben Sie den Grill nicht ohne die Wasserschale.**
- **Achten Sie beim Betrieb auf die richtige Wassermenge in der Wasserschale. Dies verhindert ein Aufflammen bei herabtropfendem Fett. Füllen in dem Maß Wasser nach, wie es verdampft.**

- 8.1. Nach dem Zünden des Brenners können Sie mit dem Reglerknopf die gewünschte Flammstärke einstellen.



- 8.2. Für Ihren »Family Gasgrill« gibt es sechs verschiedene Zubereitungsarten. Für diese unterschiedlichen Zubereitungsarten werden verschiedene Teile verwendet. Achten Sie für einen einwandfreien Betrieb auf die korrekte Montage dieser Teile.
- 8.3. Bei allen folgenden Zubereitungsarten ist die Haube eine große Hilfe, denn sie trägt dazu bei, die Temperatur im Inneren zu erhöhen oder zu halten. Das Thermometer an der Haube zeigt Ihnen die Temperatur im Inneren. Die Haube wirkt auch als Windabweiser.



GAREN AUF DEM ROST: Diese Zubereitungsart ist ideal zum fettfreien Garen von Geflügel, Würsten, Koteletts, Fleischspießen, Fisch oder Gemüse.

Hierfür verwenden Sie den Rost. Setzen Sie den Pfannenhalter und den Hitzeschild in das Gerät ein und legen den Rost auf das innere Gehäuseteil. Siehe Konfig. 1.

Vorsicht: Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen, wenn bei der Zubereitung fetter Fleischsorten Fett nach unten tropft und sich entzündet. Während der Zubereitung tropft das Fett auf den Innenrahmen, den Hitzeschild und den Pfannenhalter.

GRILLEN AUF DER GRILLPLATTE: Diese Zubereitungsart eignet sich am besten für saftige Fleischstücke, Geflügel, Fisch oder Gemüse. Auf diese Weise zubereitetes Fleisch hat die typischen schwarzen Streifen eines professionell gegrillten Steaks.

Hierfür verwenden Sie die Grilloption. Legen Sie die Grillplatte auf den Innenrahmen. Es sind zwei verschiedene Grillplatten lieferbar: eine aus emailliertem Metall und eine andere aus Aluminium. Achten Sie bitte darauf, welche Art von Grillplatte Sie haben. Siehe Konfig. 2, 3.

Der »Family Grill« hat eine Räucherschale, in die Sie Ihre Lieblingsgewürze oder kleine Holzstücke legen können, um Ihrem Fleisch die ganz persönliche Note eines gerauchten Fleischstücks zu verleihen. Sie können auch Wasser in den Innenrahmen geben, wenn Sie das Fleisch abdecken. So bleibt das Fleisch saftiger.

Vorsicht: Der Hitzeschild wird nicht benötigt. Entfernen Sie ihn, um eine gleichmäßigere Temperaturverteilung auf der Grillplatte zu erreichen.

BRATEN IN DER PFANNE: Diese Zubereitungsart eignet sich besonders für Pfannengerichte, Fisch, ein englisches Frühstück, Pfannkuchen, Garnelen, Eier und Gemüse.

Hierfür verwenden Sie die Pfannenooption. Stellen Sie die Bratpfanne auf den Innenrahmen. Siehe Konfig. 4, 5.

Bei der Bratpfanne handelt es sich um dasselbe Teil wie die Grillplatte. Es wird nur die andere Seite benutzt. Wir haben in der Mitte der Grillplatte zum Braten eine spezielle Vertiefung vorgesehen.

Vorsicht: Sie eignet sich nicht zum Frittieren. Der Hitzeschild wird nicht benötigt. Entfernen Sie ihn, um eine gleichmäßigere Temperaturverteilung auf der Grillplatte zu erreichen.

KOCHEN: Diese Zubereitungsart eignet sich für Suppen, Reis, Nudeln und Gemüse, die in siedendem Wasser gegart werden.

Hierfür verwenden Sie die Kochoption. Legen Sie den Topfhalter auf den Innenrahmen. Siehe Konfig. 7.

Vorsicht: Der Hitzeschild wird nicht benötigt. Entfernen Sie ihn, um eine gleichmäßigere Temperaturverteilung auf der Grillplatte zu erreichen.

BACKEN VON PIZZA: Die Zubereitungsart ist ideal, um alle Arten von Pizzen zu backen, z.B. Käsepizza, Pizza mit Meeresfrüchten, Pizza mit Schinken usw.

Hierfür verwenden Sie die Pizza-Backoption. Legen Sie den Topfhalter auf den Innenrahmen und den Pizzastein auf den Topfhalter. Siehe Konfig. 6.

Vorsicht: Vor jedem Gebrauch muss das Gerät vorgeheizt werden. Setzen Sie die Haube auf und beginnen Sie mit dem Backen der Pizza, wenn das Thermometer ca. 230°C anzeigt.

Der Hitzeschild wird nicht benötigt. Entfernen Sie ihn, um eine gleichmäßigere Temperaturverteilung auf der Grillplatte zu erreichen.

RÄUCHERN: Die Zubereitungsart ist ideal zum Räuchern aller Arten von Fleisch und Fisch.

Verwenden Sie für diese Art der Zubereitung die Räucheroption. Setzen Sie den Pfannenhalter und den Hitzeschild in das Gerät ein und legen den Rost auf den inneren Gehäuseteil. Legen Sie Ihr Lieblingsgewürz oder kleine Holzstücke in die Räucherschale, um dem Gericht Ihre individuelle Geschmacksnote zu geben. Siehe Konfig. 1.

Sie können auch Wasser in den Innenrahmen geben, wenn Sie das Fleisch abdecken. So bleibt das Fleisch saftiger.



Konfig. 1 | Hitzeschild, Rost und Räucherschale aufsetzen



Konfig. 2 | Stahl-Grillplatte auflegen, Hitzeschild ist nicht erforderlich



Konfig. 3 | Stahl-Grillplatte für andere Zubereitungsart umgekehrt auflegen, Hitzeschild ist nicht erforderlich.



Konfig. 4 | Aluminium-Grillplatte auflegen, Hitzeschild ist nicht erforderlich, Aluminium-Grillplatte muss getrennt bestellt werden.



Konfig. 5 | Aluminium-Grillplatte für andere Zubereitungsart umgekehrt auflegen, Hitzeschild ist nicht erforderlich, Aluminium-Grillplatte muss getrennt bestellt werden.



Konfig. 6 | Hitzeschild, Rost und Pizzastein auflegen, Pizzastein muss getrennt bestellt werden.



Konfig. 7 | Pfannenhalter auflegen, Hitzeschild ist nicht erforderlich

9. VERBINDER

Es gibt unterschiedliche Verbinder zum Anschluss des Schlauchs und des Druckminderers in den verschiedenen Ländern. Klären Sie bitte mit Ihrem örtlichen Händler, ob Sie über die richtigen Verbinder verfügen.

10. ABKLEMMEN DER GASFLASCHE

- Bringen Sie alle Regler in Stellung »AUS« und schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Klemmen Sie den Schlauch vom Grill ab, indem Sie die Mutter gegen den Uhrzeigersinn drehen oder den Gummischlauch langsam abziehen. Trennen Sie den Druckminderer von der Gasflasche, wie vom Hersteller vorgeschrieben.
- Lagern Sie die Gasflasche nicht an einem Ort, wo Kinder spielen.
- Wechseln Sie die Flasche nicht in der Nähe einer offenen Flamme.

11. REINIGUNG UND WARTUNG

- Zur Reinigung des Hitzeschilds, des Pfannenhalters, des Rosts, der Stahl- bzw. Aluminium-Grillplatte, der Räucherschale und des Innenrahmens empfehlen wir Wasser mit etwas Spülmittel und ein Spültuch. Verwenden Sie keine Stahlwolle. Reinigen Sie die Teile mit dem Wasser und lassen Sie sie trocknen.
- Zum Reinigen des Pizzasteins bringen Sie die Flamme für etwa 10 Minuten auf die höchste Einstellung. Dabei verbrennen die meisten Partikel, die sich noch auf dem Stein befinden, in der starken Hitze im Inneren des Geräts.
- Reinigen Sie den Stein, falls erforderlich, mit einer Bürste unter fließendem heißen Wasser. Reinigen Sie den Stein nicht mit Seife.
- Wir empfehlen, das Zubehör nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Vorsicht:



- Achten Sie darauf, dass kein Wasser, Suppe oder Speiserückstände in den Brenner und die Gasleitung gelangen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nur ausgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt und die Gaszufuhr an der Flasche abgesperrt ist.

12. REPARATUR

Bei Reparaturen oder wenn Sie Ersatzteile benötigen, bringen Sie das Gerät zum Verkäufer oder fordern Sie den Besuch eines Technikers an.

Versuchen Sie nicht, Reparaturen selbst auszuführen.

13. LAGERUNG



WARNUNG

Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug.

- Die Standbeine können abgenommen und an der Rückseite der Gewürzplatte befestigt werden.
- Alle Teile können im Inneren des Geräts abgelegt werden.
- Verbinden Sie Deckel und Gehäuse mit dem Schnappverschluss außen.
- Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen stabilen Fläche und für Kinder unzugänglich auf.



14. ANWEISUNGEN ZUM UMGANG MIT FLÜSSIGGASFLASCHEN (außer Treibgasflaschen und Treibgasflaschensysteme)

14.1. Eigenschaften des Flüssiggases

Flüssiggas (Propan, Butan oder Mischungen daraus) ist ein hochentzündliches, farbloses Gas mit einem deutlich wahrnehmbaren Geruch. Es ist schwerer als Luft und mit geringen Mengen an Umgebungsluft zündfähig.

Vorsicht: Unkontrollierte Gasansammlungen können zu Verpuffungen oder Explosionen führen.

14.2. Verhalten bei Funktionsstörungen und Undichtigkeiten			
z. B. Gasgeruch, Geräusch austretenden Gases:		Zusätzlich in Gebäuden oder Fahrzeugen	Verständigen Sie sofort die Feuerwehr unter der Rufnummer 112
Schließen Sie sofort das Absperrventil der Flasche (im Uhrzeigersinn).	Nicht rauchen	Öffnen Sie Fenster und Türen.	Weisen Sie auf das Vorhandensein von Flüssiggasflaschen hin.
Löschen Sie offene Flammen.	Betätigen Sie keine elektrischen Schalter.	Bringen Sie undichte Gasflaschen sofort ins Freie.	Entfernen Sie die Flaschen, falls möglich, aus brandgefährdeten Bereichen oder kühlen Sie sie bei Bedarf mit Wasser.
Ziehen Sie einen Fachmann hinzu.	Benutzen Sie kein Telefon.	Räumen Sie das Gebäude bzw. verlassen Sie das Fahrzeug.	

14.3. Betrieb von Anlagen mit Flüssiggas in Flaschen

Anlagen mit Flüssiggas in Flaschen sollten nur von Spezialunternehmen installiert, in Betrieb genommen, geändert und geprüft werden.

Anlagen mit Flüssiggasflaschen sollten im gewerblichen Bereich nur von geschultem Personal installiert und von einer ausreichend qualifizierten Person geprüft werden bzw., beim Umgang mit bestimmten Flaschensystemen, einer hierzu vom Unternehmer ausgewiesenen Person (Unfallverhütungsvorschrift BVG D 34).

Die Flaschen müssen aufrecht gelagert und betrieben werden.

(Bei liegenden Flaschen besteht Explosionsgefahr.)

Die vom Hersteller des Flüssiggasgeräts gelieferten Bedienungsanweisungen sind vom Anwender für Betrieb und, falls erforderlich, Fehlersuche sorgfältig zu beachten. Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach Änderungen muss der Betreiber einer Anlage mit Flüssiggasflaschen sich von deren ordnungsgemäßen Zustand durch eine Überprüfung und Bescheinigung eines Spezialunternehmens überzeugen (für gewerbliche Anlagen ist eine Fachkraft hinzuzuziehen, die für den jeweiligen Gewerbebereich verantwortlich ist). Die Bescheinigungen zu den Überprüfungen sind vom Betreiber aufzubewahren.

Wenn die Anlage längere Zeit nicht benutzt werden soll, sind die Ventile zu schließen. Hierbei ist vom Absperrventil des Geräts in Richtung des Absperrventils der Flasche vorzugehen. Bei der erneuten Inbetriebnahme der Anlage müssen die Ventile wieder geöffnet werden, und zwar beginnend beim Absperrventil der Flasche bis zum Absperrventil des Geräts.

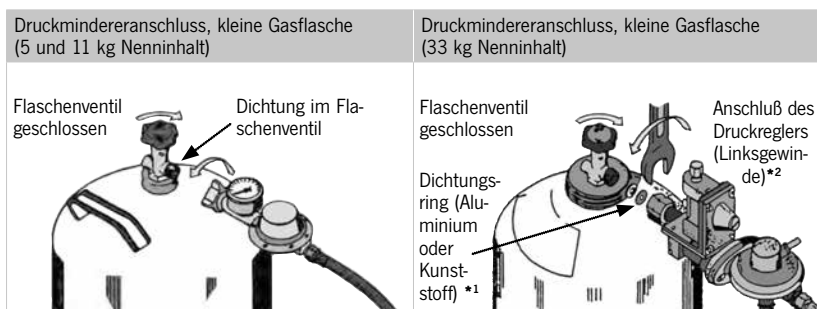
In Bereichen, in denen große Gasflaschen gelagert werden und in unmittelbarer Nähe großer Flaschenanlagen sind Rauchen und offene Flammen verboten. Die Belüftungsöffnungen des Bereichs der Anlage bzw. der Flaschenschränk müssen freigehalten werden. Es sind Warnschilder anzubringen.

Der Betreiber darf kein Flüssiggas transportieren.

14.4. Wechseln der Gasflasche

Beim Wechseln der Flasche darf der Anschluss des Druckminderers erst gelöst werden, wenn das Absperrventil der Flasche vollständig geschlossen ist (im Uhrzeigersinn). Der Druckminderer muss angeschlossen und einwandfrei abgedichtet sein. Achten Sie darauf, dass der Dichtring vorhanden ist (siehe Abbildung). Achtung: Linksgewinde! Bei jedem Wechsel der Flasche muss die Dichtheit der Verbindung des Druckminderers mit einem schaumbildenden Mittel (z.B. Seifenwasser) kontrolliert werden.

Anlagen mit mehreren Flaschen: Schließen Sie das Absperrventil der Anschlussleitung und schalten Sie auf eine volle Flasche um.



*1 Dichtungsring (Aluminium oder Kunststoff) an der Seite des Druckreglers

*2 Anschluss des Druckreglers mit einem Schraubenschlüssel anziehen (Linksgewinde)

14.5. Sicherheitsüberwachung von Anlagen mit Flüssiggas in Flaschen

Anlagen mit Flüssiggas in Flaschen müssen überprüft werden.

Diese Überprüfungen sind vom Betreiber zu veranlassen.

Fest installierte Anlagen in Gebäuden mit Flaschen bis 11 kg Nenninhalt alle 5 Jahre durch ein Fachunternehmen.

Fest installierte Anlagen in Gebäuden mit Flaschen zwischen 12 und 33 kg Nenninhalt alle 10 Jahre durch ein Fachunternehmen.

Entsprechend der Unfallverhütungsrichtlinie BGV D 34 für den gewerblichen Bereich (je nach Art der Anlage) alle 4 Jahre / alle 2 Jahre / jährlich.

Anlagen in Fahrzeugen im privaten und gewerblichen Bereich alle 2 Jahre.

Anlagen auf Schiffen im privaten Bereich alle 2 Jahre.

Bestandteile der Anlagen, die Verschleiß unterliegen (z.B. Druckminderer, Schläuche usw.) sind bei Bedarf zu ersetzen.

14.6. Transport und Lagerung

Um eine Beschädigung des Ventils und den Austritt von Gas zu verhindern, sollten leere Flüssiggasflaschen nur mit geschlossenem und geschütztem Ventil transportiert und gelagert werden (Gewindeschutz und Ventilschutzkappe).

Beim Transport in Fahrzeugen muss eine ausreichende Belüftung des Laderaums gewährleistet sein. Die Flaschen müssen so gesichert werden, dass sie sich während der Fahrt nicht bewegen können.

Die Flaschen sollten, selbst dann, wenn sie leer sind, nur aufrecht stehend in gut belüfteten Bereichen gelagert werden. Sie sollten nicht unterhalb des Straßenniveaus (z.B. in Kellern, Schächten usw.), in Treppenhäusern, Korridoren, Durchgängen, in der Nähe von Notausgängen, Fluchtwegen und Durchgängen zwischen Gebäuden oder in deren unmittelbarer Nähe gelagert werden. Im Haushalt sollten nicht mehr als zwei Flaschen gleichzeitig gelagert werden und auch dies nur in getrennten Räumen (nicht im Schlafzimmer).

Jede Nutzung von Energie ist mit Gefahren verbunden.

Beachten Sie daher die Bedienungsanleitung.

GEWÄHRLEISTUNG

Der Gewährleistungszeitraum beträgt 36 Monate. Reimo behält sich das Recht vor, mögliche Fehler zu beseitigen. Die Garantie wird für alle Schäden ausgeschlossen, die durch fehlerhafte Verwendung oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Haftungsbeschränkungen: Reimo ist in keinem Fall für Begleitschäden, Folgeschäden oder indirekte Schäden, Kosten, Ausgaben, Nutzungsausfall oder Gewinnausfall haftbar. Der angegebene Verkaufspreis des Produkts stellt den entsprechenden Betrag der Haftungsbeschränkung von Reimo dar.

USERS INSTRUCTION**THANK YOU FOR USING OUR PRODUCT!****IMPORTANT:**

Please read this instruction carefully before operating.

Familiarise yourself with the appliance before connecting it to the gas container.

Keep the Instruction manual for future reference.

WARNING:

Accessible parts may be very hot.

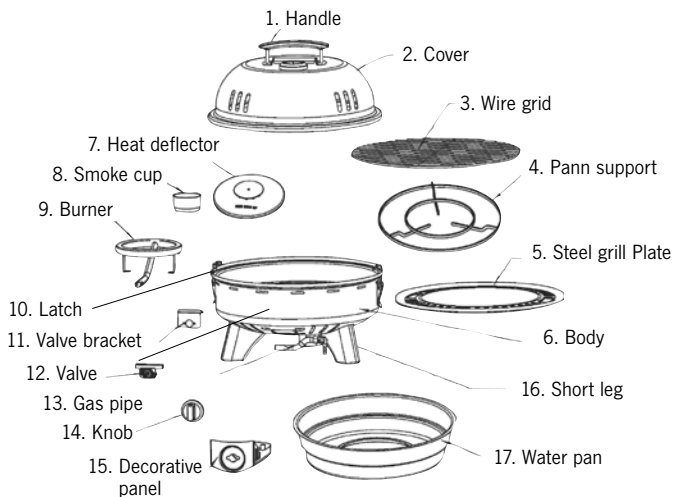
Keep young children away.

OUTDOOR USE ONLY!**CONTENT**

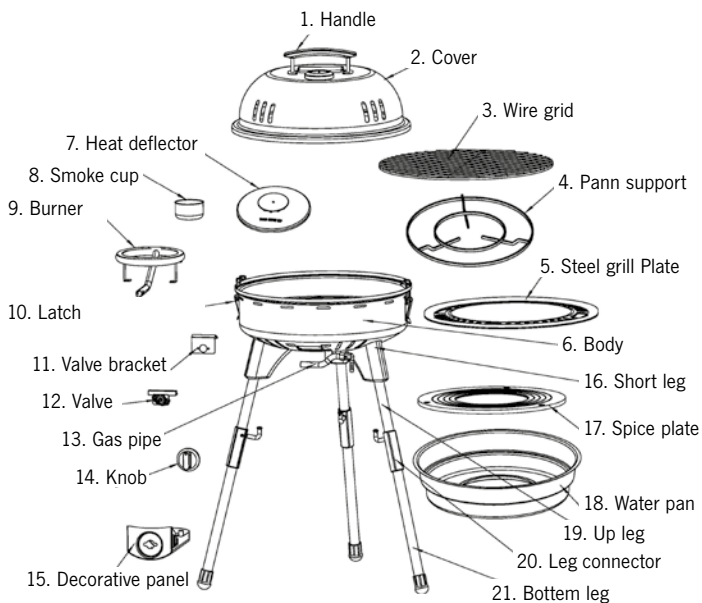
1. Parts list	17
2. Safe information.....	18
3. Technical request & data	19
4. Setup instruction	19
5. Connect gas to gasgrill	20
6. Leakage testing.....	20
7. Lighting instruction	21
8. Operation.....	21
9. Connector.....	21
10. Disconnect gas tank	23
11. Clean & maintain.....	23
12. Repair.....	23
13. Storage	23
14. Instruction for using liquid gas cylinders.....	24–25

1. PARTS LIST

1.1 »FAMILY TABLE« GRILL (914651/914652)



1.2 »FAMILY« GRILL (914653/914654)



2. SAFE INFORMATION

- 2.1 The gas hose must be checked for wear or damage before every use and before connecting to the gas container.
- 2.2 Do not use the appliance if it has a damaged or worn hose. Replace it.
- 2.3 Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.
- 2.4 Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2 m, at the rear and sides 60 cm.
- 2.5 Ensure that the gas container is fitted or changed outdoors, away from any sources of ignition, such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- 2.6 Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- 2.7 Ensure that assembled product is stable and does not rock.
- 2.8 In the event of light back (where the flame burns back and ignites at the jet), immediately turn off the gas supply by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. After the flame is extinguished remove the regulator and check the condition of its seal. Replace the seal, if in doubt. Re-light the appliance as described in Chart Operation. Should the flame persistently light back, return the product to where you purchased.
- 2.9 If there is a leak on your appliance (smell of gas), take it outside immediately into a flame free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.
- 2.10 The correct way is to smear the joints e.g. where the stem fits into the cylinder; with soapy water.
- 2.11 If bubbles form, then there is a gas leak. Immediately turn off the gas supply by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. Check that all the connections are properly fitted. Re-check with soapy water.
- 2.12 If a gas leak persists, return the product to where you purchased
- 2.13 Accessible parts may be very hot, keep children away.
- 2.14 USE OUTDOORS ONLY.

3. TECHNICAL REQUEST & DATA

Type of gas: this appliance is designed for gas type G30/G31, look at the technical data label on the stove for specific gas information.

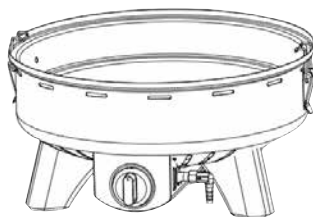
Product name »FAMILY TABLE« gasgrill und »FAMILY« stand gasgrill.

Country of destination	Categories	Type of gas	Supply pressure (mbar)	Injector size (mm)	Heat input (kW)	Gas consumption (g/hr)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28–30/37	0.97	4.0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0.97	4.0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0.83	4.0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0.89	4.0	290

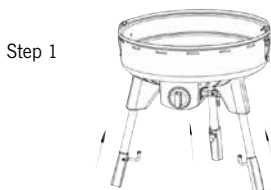
4. SETUP INSTRUCTIONS

Caution: the product need to be put on a level, non-combustible and stable surface.

- For »FAMILY« there are two height of legs available to meet different height request., non-combustible and stable surface.
- For »FAMILY TABLE« stand gass grill put the unit on a level, non-combustible and stable surface.



Height 1 - install one section leg



Step 1



Step 2

Height 2 - install two section leg



Step 1



Step 2



Step 3



Step 4

5. CONNECT GAS TO »FAMILY TABLE« OR »FAMILY« GAS GRILL

Notice

- 5.1 A low gas pressure regulator is request for operation, use the regulator recommended by manufacturer or seller.
- 5.2. Before you assemble the regulator, please check the gas type and pressure shown on the gas cylinder, and make sure the information on the regulator and cylinder match.
- 5.3. The hose connecting the appliance and gas cylinder is required, and should not exceed 1.5 m.
- 5.4 The connecting hose could not be twisted.
- 5.5 Change the connecting hose when the national conditions require.
- 5.6 This appliance must kept away from flammable materials during use.
- 5.7 Do not put the cartridge under the family grill, keep it more than 40cm away.

Connect

- 5.8 Be sure that the burner valves are in the »OFF« position before you connect the family grill or propane supply line.
- 5.9 Connect the inlet of the stove with the outlet of the gas regulator. This connection must be made with a specialized hose for LP gas.
- 5.10 Be sure that the hose is placed correctly and is not being stretched, tied, or bent.
- 5.11 Also be sure that the hose is not too close to heat sources, especially to the body of the family grill
- 5.12 It is recommended that a manual gas valve is placed between the gas pressure regulator and the inlet of the family grill to open or shut off the gas supply. This valve must be in an easily accessible location.

6. LEAKAGE TESTING

- 6.1 Turn all control knob(s) to »OFF«.
- 6.2 Be sure regulator is tightly connected to gas tank.
- 6.3 Completely open tank valve by turning manual valve. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
- 6.4 Brush soapy solution onto indicated connections shown below.
- 6.5 If growing bubbles appear, there is a leak. Turn off the gas supply in event of gas leak. If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Replace a new one.
- 6.6 Always close tank valve after performing tank leak test by turning manual valve.
- 6.7 Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hose assembly before using appliance. Use only valve/ hose/ regulator specified by manufacturer or seller.



7. LIGHTING INSTRUCTION

7.1 Turn all valves at »OFF« position.

7.2 Turn on the manual valve of gas cylinder

7.3 Push the knob and turn counter clock wise, you will hear the noise from the valve, and see spark from ignition pin. Repeat this process until the flame be lighted.

Caution: Never put your hands over the burner during lighting and operation since serious injury could be occurred.

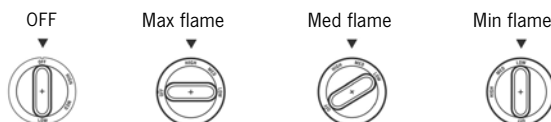
Notice: it is recommend that make a trial lighting test after you checked the leakage. For the trial lighting test, do not assemble any extra parts, so you can view the flame obviously. Shut off the flame if the trial lighting is ok.

8. OPERATION

WARNING:

- Do not move the appliance during use, inaccessible parts may be very hot.
- Keep young children away.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not use the grill without the water pan
- Recommends the right amount of water in the water pan when in use.
This will help prevent a grease flare-up and add the water continually when it boil away.

8.1 After you light the burner, you can get the desired flame by turning the knob.



8.2 There are six available cooking options with your family grill. For different cooking options, the parts be used are different, assemble the parts properly is initial for better performance.

8.3 For all following cooking options, the cover is a great assistant, like it is helpful to increase or maintain the inside temperature, the thermometer on the cover helps you to evaluate the inside temperature; it can plays as wind resistant.



Photo 1 | Put the deflector & wire grid & smoke cup



Photo 2 | Put the steel grill plate, no need to put the heat deflector



Photo 3 | Put the steel grill plate in reverse side for different cooking style, no need to put the heat deflector.



Photo 4 | Put the aluminum grill plate, no need to put the heat deflector, aluminum grill plate need to pay separately.



Photo 5 | Put the aluminum grill plate in reverse side for different cooking style, no need to put the heat deflector, aluminum grill plate need to pay separately.



Photo 6 | Put the heater deflector, wire grid & pizza stone, the pizza stone need to pay separately.



Photo 7 | Put the pan support for boiling, no need to put the heater deflector

9. CONNECTOR

There are various of connectors for fixing the hose and regulator for different countries, please double check with the local dealer to make sure the connectors on your hand is correct.

10. DISCONNECT GAS TANK

- Turn OFF all control knob(s) and gas tank valve.
- Disconnect the hose from family grill by turning the nut clockwise or pull out the rubber pipe slowly, disconnect the regulator from the gas tank as tank manufacturer specified.
- Do not store gas tank in an area where children play
- Stay far away from flame when you change a new tank.

11. CLEAN AND MAINTAIN

- Washing liquid and detergent and wet cloth is recommend to clean the heat deflector, pan support, wire grid, steel/aluminum griddle, smoke cup, inner chassis, do not use steel wire. Clean the water by dry wrap, and dry parts naturally.
- To clean the pizza stone, turn the flame to max for about 10 min, most food particles that remain on the stone will burn off due to the high heat inside the oven.
- If necessary, run it under hot water while scrubbing with a brush.
Do not soap on the stone.
- Clean the accessories every time after use is recommend.

Caution:

- ! Do not let water, soup and food residue into the burner and gas pipe.
- ! All cleaning and maintenance should only be done when the appliance is cool and with the fuel supply turned off.

12. REPAIR

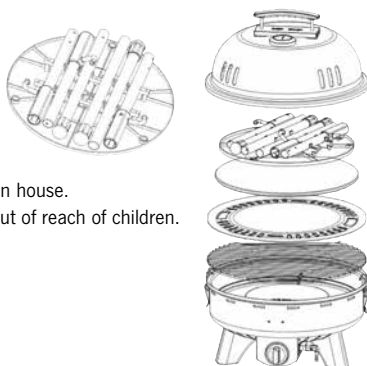
Please return the appliance to seller or call the qualified person for repair and spare parts.

Do not repair it by yourself

13. STORAGE

! WARNING: It is not a toy for children!

- The legs can be disassemble, and fix them all backside of the spice plate.
- All parts can be stored at the cavity.
- Lock the cover and outer body by latch.
- Put the product into carton or handle bag when you do not use it, and the product can be stored in house.
- Store the product on a level, stable place where out of reach of children.



14. INSTRUCTION FOR USING LIQUID GAS CYLINDERS

Operation instructions of liquid gas cylinder systems

(other than propellant gas cylinders and propellant gas cylinder system)

14.1. Properties of liquid gas

Liquid gas (propane, butane and mixtures thereof) is a highly flammable, colourless gas with a perceptible odour. It is heavier than oxygen and is flammable with low mixtures of ambient air.

caution: uncontrolled gas can deflagrate or explode.

14. 2 Conduct in the event of malfunctions and leaks			
e.g. smell of gas, noise of escaping gas:		In building or vehicle additionally	Modify the fire department call 112!
Close the cylinder valve immediately (clockwise)!	Do not smoke	Open window and door!	Point out the presence of liquid gas cylinders!
Extinguish naked flames!	Do not actuate any electrical switches	Transfer any leaking cylinders outside immediately	If possible, remove cylinders from any area that is susceptible to fire or cool with water if necessary.
Contact a specialist!	Do not use the telephone	Evacuate the building or vehicle	

14.3 Operation of liquid gas cylinder systems

Liquid gas cylinder systems should only be installed, commissioned, modified and checked by specialized companies.

Liquid gas cylinder systems should only be installed in the commercial sector by trained personnel and checked by an appropriately qualified person or, when dealing with certain cylinder systems, by a person assigned by the contractor. (accident prevention regulation (BVG D 34))

The cylinder must be set in an upright position. (cylinder positioned on their side poses a threat of deflagration.)

The operating instructions provided by the manufacturer of the liquid gas appliance are to be observed carefully by the user for operation and, if necessary, for troubleshooting measures. Prior to the initial operation, or after making a modification, the operator of a liquid gas cylinder system must be assured of its orderly condition through examination and certification by a specialized company (commercial system are to be addressed by a specialized person responsible for the respective commercial sector). The certificates from the examinations are to be kept by the operator.

If the system is not going to be used for a prolonged period the valves are to be closed; when doing this start from the device shut-off valve towards the cylinder valve. When starting up the system again the valves are to be opened; when doing this start from the cylinder valve towards the device shut-off valve.

Naked flames and smoking are prohibited in areas where large cylinders are stored and in close proximity to large cylinder systems. The ventilation openings of the installation area and/or the cylinder cabinet must be kept free.

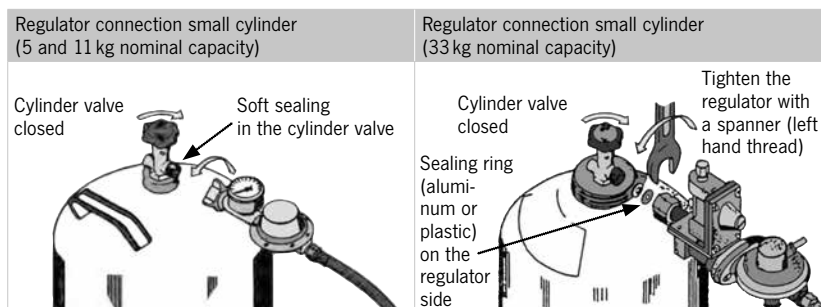
Warning signs must be applied.

The operator is prohibited from shipping liquid gas!

14.4. Changing the cylinder

When changing the cylinder only loose the regulator connection after the cylinder valve has been fully closed (clockwise). The pressure regulator must be connected and well sealed. Pay attention to the existing sealing ring (see diagram) Note left-hand thread! Every time the cylinder is changed the seal of the regulator connection must be tested using foaming agents (e.g. soapy water).

For multi-cylinder systems: Close the shut-off valve of the container connecting line; set switch to full cylinders.



14. 5. Safety monitoring of liquid gas cylinder systems

Liquid gas cylinder systems are to be examined examinations are to be initiated by the operator.

Fixed system in building with cylinders up to 11 kg nominal capacity every 5 years by a specialized company.

Fixed systems in building with cylinders between 12 and 33 kg nominal capacity every 10 years by a specialized company.

In accordance with accident prevention regulation BGV D 34 for commercial areas (depending on the type of system) every 4 years/every 2 years annually.

Systems in vehicles in the private and commercial every 2 years.

Systems on boats in the private sector every 2 years.

Components of the system that are subject to wear (e.g. regulator, hoses, etc) are to be replaced where applicable.

14.6 Transport and storage

To avoid damaging the valve and to prevent gas leaks full and empty liquid gas cylinders should only be transported and stored with a closed and protected valve (water nut and cap).

When transporting in vehicles it must be ensured that there is adequate ventilation in the storage area. The cylinders must be secured from shifting during transport. The cylinders, even if they are empty, should only be stored upright in well-ventilated areas; they should not be stored below ground level (e.g. basements, shafts, etc), in stairwells, corridors, passageway, near emergency exist, escape routes and passages between buildings or in their immediate vicinity. No more than two small cylinders should be stored in a home-and only when in separate rooms (not bedrooms).

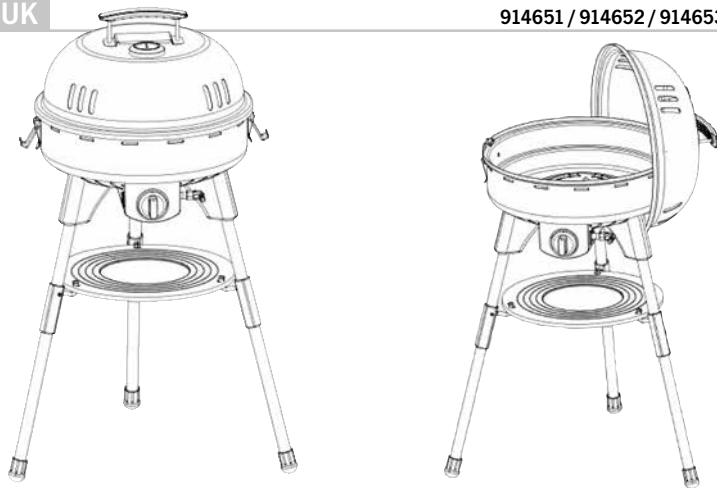
Any use of energy involves a risk of danger.

Therefore please observe there user/operating instruction!

WARRANTY:

The warranty period is 36 months. Reimo reserves the right to rectify eventual defaults. The guarantee is excluded for all damages caused by faulty use or improper handling

Liability limitations: In no case Reimo will be reliable for collateral-, second-ary- or indirect damages, costs, expenditure, missed benefits or missed earnings. The indicated sales price of the product is representing the equivalent value of Reimo's liability limitations.



BARBECUING: This cooking option is ideal for fat-free barbecuing of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables.

For this type of cooking, use the bbq option. Place the pan support and heat deflector on position, then put the wire grid on inner body. See photo 1

Caution: Avoid the scald that caused by fat flare-up when cooking fatty meats. During the cooking, the fat will drip onto the inner chassis, heat dispersion and pan support.

GRILLING: This cooking option is best suit for sumptuous cuts of meat, chicken, fish or vegetables. Meat cooked in this manner will have the blackened lines as on professional grilled steaks.

For this type of cooking, use the grill option. Place the griddle on the inner chassis. There are two kinds of griddle available, one is metal with enamel and another is aluminum, so please check kind of griddle you have. See photo 2, 3

The family grill provides smoke cup for your private favorite test, you can add the spice or bits of wood with special test to the smoke cup, the meat will be full of your private taste. Also you can add water to the inner chassis when you cover the meat, the water will help to keep the meat more juicy.

Caution: It is no need the heat deflector, remove the deflector will be helpful to get a more even temperature of the griddle.

FRYING: This option is ideal for stir-fries, fish, breakfast, pancakes, prawns, eggs and vegetables.

For this type of cooking, use the fry option. Place the fry pan on the inner chassis. See photo 4, 5

The fry pan is the same part as griddle, but just another side. We designed a special sink angle at the center of griddle for frying.

Caution: it is not suitable for deep frying. It is no need the heat deflector, remove the deflector will be helpful to get a more even temperature of the griddle.

BOILING: This option is ideal for cooking soup, rice, noodle and vegetable, boiling water.

For this type of cooking, use the boil option. place the pan support at the inner chassis. See photo 7.

Caution: It is no need the heat deflector, remove the deflector will be helpful to get a more even temperature of the griddle.

PIZZA BAKING: This cooking option is ideal for all kinds of pizza baking, like the cheese pizza, seafood pizza, bacon pizza, etc.

For this type of cooking, use the pizza baking option. Put the pan support on the inner chassis, then put the pizza stone on the pan support. See photo 6

The family grill provides smoke cup for your private favorite test, you can add the spice or bits of wood with special test to the smoke cup, the meat will be full of your private taste.

Caution: At the beginning of each use, pre-heating is requested. Cover the stone, and start to bake pizza when the thermometer value is about 230 C.

It is no need the heat deflector, remove the deflector will be helpful to get a more even temperature of the griddle.

SMOKING: This cooking option is ideal for smoking all kinds of meat, fish.

For this type of cooking, use the smoking option. Place the pan support and heat deflector on position, then put the wire grid on inner body. Add your favor spice or bits of wood to the smoke cup to provide your own taste to the food.

Also you can add water to the inner chassis when you cover the meat, the water will help to keep the meat more juicy.

ISTRUZIONI PER L'USO

VI RINGRAZIAMO PER AVER ACQUISTATO IL NOSTRO PRODOTTO.

IMPORTANTE:

Raccomandiamo di leggere queste istruzioni per l'uso attentamente e per intero prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

È buona norma familiarizzare con l'apparecchio prima di collegarlo alla bombola del gas.

Conservare queste istruzioni per eventuali consultazioni future.

AVVERTIMENTO:

Parti facilmente accessibili possono diventare molto calde.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

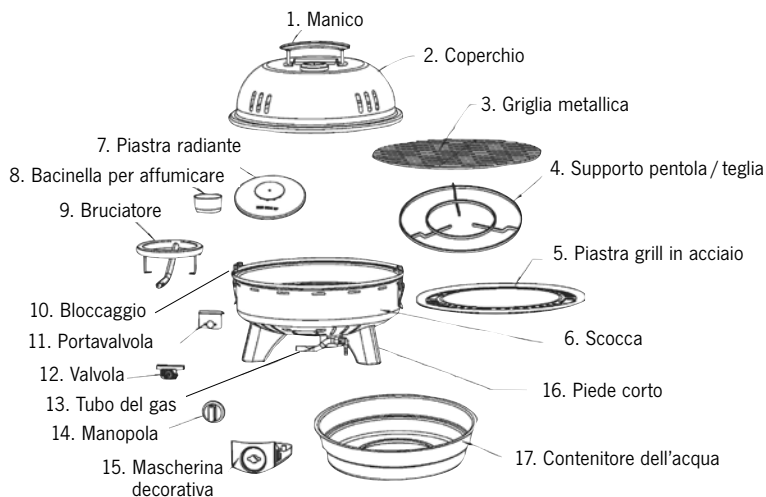
SOLO PER USO IN ESTERNI.

INDICE

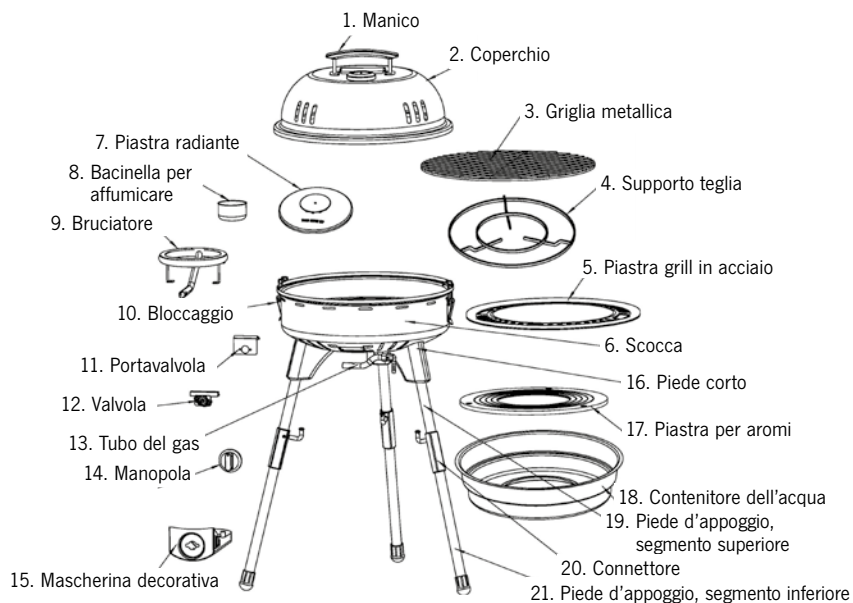
1. Elenco delle parti	31
2. Avvertenze di sicurezza	32
3. Requisiti e dati tecnici	33
4. Struttura dell'apparecchio	33
5. Collegamento del grill a gas.....	34
6. Prova di tenuta.....	34
7. Accensione.....	35
8. Funzionamento	35
9. Connettori.....	35
10. Disconnessione della bombola del gas.....	39
11. Pulizia e manutenzione.....	39
12. Riparazioni.....	39
13. Conservazione	39
14. Istruzioni sull'uso delle bombole di GPL.....	40-41

1. ELENCO DELLE PARTI

1.1 GRILL »FAMILY TABLE« (914651 / 914652)



1.2 GRILL »FAMILY« (914653/914654)



2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

- 2.1 Prima di ogni utilizzo e di ogni collegamento alla bombola del gas è necessario sottoporre il flessibile del gas a un controllo dell'usura e di eventuali danni.
- 2.2 Non mettere in funzione l'apparecchio se il flessibile del gas è danneggiato o usurato. Sostituirlo immediatamente.
- 2.3 Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato, se presenta delle perdite o se non funziona perfettamente.
- 2.4 Fare attenzione a non utilizzare l'apparecchio nei pressi di materiali infiammabili. Devono essere rispettate le seguenti distanze di sicurezza: sopra all'apparecchio 1,2 m, dietro e sui lati 60 cm.
- 2.5 La bombola del gas deve essere collegata o sostituita sempre solamente all'aperto e lontano da fonti di accensione – quali fiamme aperte, fiamme di accensione, riscaldamenti elettrici – e a distanza di sicurezza da altre persone.
- 2.6 Tenere la bombola del gas lontana da fonti di calore e di accensione. Non appoggiarla su forni, stufe o altre superfici calde.
- 2.7 Accertarsi che dopo il montaggio l'apparecchio sia stabile e non vacilli.
- 2.8 In presenza di ritorni di fiamma (fiamma che torna indietro e brucia sull'ugello) chiudere immediatamente l'alimentazione del gas prima tramite la valvola di arresto della bombola del gas e poi mediante la valvola dell'apparecchio. Dopo che la fiamma si è spenta smontare il riduttore di pressione e verificare le condizioni della guarnizione. Nei casi dubbi, sostituirla. Rimettere in funzione l'apparecchio come illustrato. Nel caso il problema dei ritorni di fiamma si ripresenti restituire l'apparecchio al rivenditore.
- 2.9 Nel caso l'apparecchio abbia dei problemi di tenuta (odore di gas), portarlo immediatamente all'aperto, in un luogo senza fiamme aperte, e procedere all'identificazione e all'eliminazione della perdita. La ricerca perdite dell'apparecchio va fatta sempre all'aperto. Non cercare di identificare le perdite per mezzo di fiamme; utilizzare acqua saponata.
- 2.10 La procedura corretta consiste nel bagnare i collegamenti, ad es. quello della bombola, con acqua saponata.
- 2.11 La perdita di gas è presente dove si formano le bolle. Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas prima tramite la valvola di arresto della bombola del gas e poi tramite la valvola dell'apparecchio. Controllare che tutti i collegamenti siano realizzati correttamente. Eseguire una nuova prova con acqua saponata.
- 2.12 Nel caso la perdita di gas persista restituire l'apparecchio al rivenditore.
- 2.13 Parti facilmente accessibili possono diventare molto calde. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- 2.14 SOLO PER USO IN ESTERNI.

3. REQUISITI E DATI TECNICI

Tipo di gas: questo apparecchio è progettato per funzionare con il tipo di gas G30/G31.

Si raccomanda di osservare le indicazioni sul tipo di gas riportate sulla targhetta.

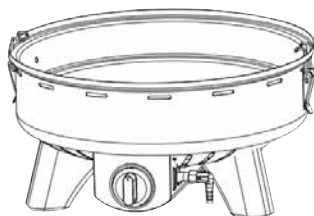
Denominazione del prodotto grill a gas »FAMILY TABLE« e grill a gas con piedi d'appoggio »FAMILY«

Paese di destinazione	Categorie	Tipo di gas	Pressione del gas (mbar)	Misura ugello (mm)	Potenza calorifica (kW)	Consumo di gas (g/h)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28 – 30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. STRUTTURA DELL'APPARECCHIO

Cautela: l'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piana, stabile e non infiammabile.

Per il »Family« vi sono due piedi di appoggio di altezze diverse per altezze differenti.



Altezza 1 – Installare il piede d'appoggio con un segmento



Altezza 2 – Installare il piede d'appoggio con due segmenti



5. COLLEGAMENTO DEL GRILL A GAS CON LA BOMBOLA DEL GAS.

Avvertenza

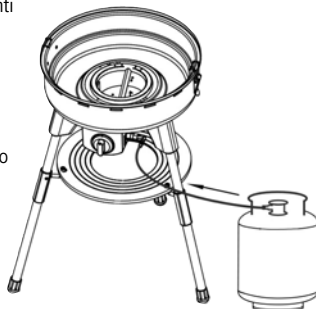
- 5.1 Per il funzionamento è richiesto un riduttore della pressione del gas. Utilizzare il riduttore di pressione consigliato dal produttore o dal venditore.
- 5.2 Prima di montare il riduttore di pressione controllare i dati riguardanti il tipo di gas e la pressione sulla bombola del gas. I dati sulla bombola del gas devono coincidere con quelli sul riduttore di pressione.
- 5.3 Per il collegamento dell'apparecchio con la bombola del gas è richiesto un flessibile di lunghezza non superiore a 1,5 m.
- 5.4 Il flessibile di collegamento non deve presentare torsioni.
- 5.5 Se le norme locali lo prescrivono, per il collegamento utilizzare un flessibile diverso.
- 5.6 Questo apparecchio può essere fatto funzionare solamente a distanza di sicurezza da materiali infiammabili.
- 5.7 Non posizionare la bombola del gas sotto al grill e mantenere una distanza minima di 40 cm.

Collegamento

- 5.8 Prima di collegare il grill o il tubo del gas accertarsi che le valvole del bruciatore siano nella posizione chiusa »OFF«.
- 5.9 Connettere l'entrata del grill all'uscita del riduttore di pressione. Questo collegamento deve essere realizzato con un flessibile specifico per gas a bassa pressione.
- 5.10 Assicurarsi che il flessibile sia posato correttamente, che non sia soggetto a trazione, incastrato o piegato.
- 5.11 Controllare inoltre che il flessibile non sia posato troppo vicino a fonti di calore. Ciò vale in particolare per la scocca del grill.
- 5.12 Per poter aprire o arrestare l'alimentazione del gas, si raccomanda di disporre la valvola di arresto del gas tra il riduttore di pressione e l'entrata del grill. Questa valvola deve essere facilmente accessibile.

6. PROVA DI TENUTA

- 6.1 Portare tutti i regolatori in posizione chiusa »OFF«.
- 6.2 Verificare che il riduttore di pressione sia saldamente collegato alla bombola del gas.
- 6.3 Aprire completamente la valvola della bombola del gas ruotando la manopola. Nel caso si senta un sibilo richiudere immediatamente la bombola. In questo caso sussiste infatti un'anermeticità importante. Eliminare tale anermeticità prima di proseguire.
- 6.4 Servendosi di un pennello bagnare con acqua saponata i collegamenti illustrati qui sotto.
- 6.5 Se si formano delle bolle vuol dire che c'è una perdita. Nel caso sia presente una perdita interrompere l'alimentazione del gas. Se non si riesce a eliminare le anermeticità, non tentare di eseguire delle riparazioni. Sostituire la parte difettosa.
- 6.6 Dopo la prova di tenuta, è buona norma chiudere la valvola di arresto della bombola.
- 6.7 Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio controllare che i flessibili non siano danneggiati o usurati. Sostituire i flessibili danneggiati prima del successivo utilizzo. Utilizzare solamente le valvole, i flessibili e i riduttori di pressione indicati dal produttore o dal venditore.



7. ACCENSIONE DEL GRILL

- 7.1 Portare tutte le valvole in posizione chiusa »OFF«.
- 7.2 Aprire la valvola di arresto della bombola del gas.
- 7.3 Premere la manopola del regolatore e ruotarla in senso antiorario. Si sente un sibilo proveniente dal regolatore e si vedono delle scintille sulla puntina di accensione. Ripetere questa procedura finché la fiamma si accende.

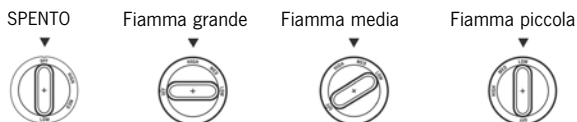
Cautela: non tenere mai le mani sopra al bruciatore mentre si accende o si fa funzionare il grill in quanto altrimenti sussiste il pericolo di ferite gravi.

Avvertenza: dopo aver verificato la tenuta si consiglia di provare ad accendere il grill. Durante questa prova non montare altre parti, in modo da poter facilmente riconoscere la fiamma. Se la prova va a buon fine rispegnere l'apparecchio.

8. FUNZIONAMENTO

AVVERTIMENTO:

- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento in quanto parti facilmente accessibili possono diventare molto calde.
 - Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
 - Dopo l'uso chiudere la valvola di arresto della bombola del gas.
 - Non far funzionare il grill senza la bacinella dell'acqua.
 - Durante il funzionamento fare attenzione che nella bacinella sia presente la quantità d'acqua corretta. Serve a impedire che il grasso che gocciola prenda fuoco. Reintegrare l'acqua man mano che evapora.
- 8.1 Dopo l'accensione del bruciatore, con la manopola è possibile regolare la fiamma sull'intensità desiderata.



- 8.2 Il »Grill a gas Family« consente sei tipi di preparazioni diverse. Per i diversi tipi di preparazioni si usano parti differenti. Per un funzionamento perfetto è necessario montare correttamente tali parti.
- 8.3 La calotta è un grande aiuto in tutti i tipi di preparazioni seguenti, in quanto contribuisce a incrementare o a mantenere la temperatura all'interno. Il termometro sulla calotta indica la temperatura all'interno. La calotta funge anche da protezione antivento.



COTTURA SULLA GRIGLIA: questo tipo di preparazione è ideale per cuocere senza grassi pollame, salsicce, cotolette, spiedini di carne, pesce o verdure.

Per questa cottura va utilizzata la griglia. Mettere nell'apparecchio il supporto teglia e la piastra radiante e appoggiare la griglia sulla parte interna della scocca. Vedere config. 1.

Cautela: fare attenzione a non ustionarsi mentre si preparano carni grasse, il cui grasso può colare giù e infiammarsi. Durante la preparazione il grasso gocciola sul telaio interno, la piastra radiante e il supporto teglia.

GRIGLIARE SULLA PIASTRA GRILL: questo tipo di preparazione è adatto soprattutto per pezzi di carne sugosi, pollame, pesce o verdure. La carne preparata in questo modo presenta le strisce nere tipiche delle "steak" grigliate professionalmente.

Per questa cottura va utilizzata l'opzione grill. Appoggiare la piastra grill sul telaio interno. Sono disponibili due diverse piastre grill: una in metallo smaltato e una in alluminio. Prestare attenzione a quale tipo di piastra si ha. Vedere config. 2, 3.

Il »Family Grill« è corredato da una bacinella per affumicare in cui è possibile mettere i propri aromi preferiti o dei pezzetti di legno, in modo da conferire alla carne una personalissima nota di affumicato. E' possibile versare l'acqua nel telaio interno anche quando si copre la carne. In questo modo la carne rimane più succosa.

Cautela: la piastra radiante non serve. Rimuoverla in modo da ottenere una distribuzione della temperatura più uniforme sulla piastra grill.

COTTURA IN TEGLIA: questo tipo di preparazione è adatto in particolare per la cottura in teglia di pesce, colazione inglesi, omelette, gamberetti, uova e verdure.

Per questa cottura va utilizzata l'opzione teglia.

Posizionare la teglia sul telaio interno. Vedere config. 4, 5.

La teglia è la stessa parte della piastra grill, soltanto usata dall'altro lato. Al centro della piastra grill è prevista una cavità speciale per arrostiture.

Cautela: non è adatta per friggere. La piastra radiante non serve. Rimuoverla in modo da ottenere una distribuzione della temperatura più uniforme sulla piastra grill.

BOLLITURA: questo tipo di preparazione è adatto per zuppe, riso, pasta e verdure, che vanno cotte in acqua bollente.

Per questa cottura va utilizzata l'opzione bollitura. Appoggiare il supporto pentola sul telaio interno. Vedere config. 7.

Cautela: la piastra radiante non serve. Rimuoverla in modo da ottenere una distribuzione della temperatura più uniforme sulla piastra grill.

COTTURA DI PIZZA: questo tipo di preparazione è ideale per cuocere pizze di tutti i tipi, ad es. al formaggio, ai frutti di mare, al prosciutto ecc.

Per questa cottura utilizzare l'opzione cottura pizza. Appoggiare il supporto pentola sul telaio interno e la pietra da pizza sul supporto pentola. Vedere config. 6.

Cautela: l'apparecchio deve essere preriscaldato prima di ogni utilizzo. Applicare la calotta e iniziare a cuocere la pizza quando il termometro indica circa 230°C.

La piastra radiante non serve. Rimuoverla in modo da ottenere una distribuzione della temperatura più uniforme sulla piastra grill.

AFFUMICATURA: questo tipo di preparazione è ideale per affumicare tutti i tipi di carne e pesce.

Per questo tipo di preparazione utilizzare l'opzione affumicatore. Mettere nell'apparecchio il supporto teglia e la piastra radiante e appoggiare la griglia sulla parte interna della scocca. Per conferire alla pietanza una nota dal sapore individuale mettere nella bacinella per affumicare gli aromi preferiti o dei pezzetti di legno. Vedere config. 1.

E' possibile versare l'acqua nel telaio interno anche quando si copre la carne.

In questo modo la carne rimane più succosa.



Config. 1 | Applicare la piastra radiante, la griglia e la bacinella per affumicare.



Config. 2 | Applicare la piastra grill in acciaio, la piastra radiante non serve.



Config. 3 | Applicare la piastra grill in acciaio per altro tipo di preparazione capovolta, la piastra radiante non serve.



Config. 4 | Applicare la piastra grill in alluminio, la piastra radiante non serve, la piastra grill in alluminio deve essere ordinata separatamente.



Config. 5 | Applicare la piastra grill in alluminio per altro tipo di preparazione capovolta, la piastra radiante non serve, la piastra grill in alluminio deve essere ordinata separatamente.



Config. 6 | Applicare la piastra radiante, la griglia e la pietra da pizza, la pietra da pizza deve essere installata separatamente



Config. 7 | Applicare il supporto teglia, la piastra radiante non serve.

9. CONNETTORI

Nei diversi paesi per collegare il flessibile e il riduttore di pressione si utilizzano connettori differenti. Per assicurarsi di avere i connettori corretti consultarsi con il rivenditore locale di fiducia.

10. DISCONNESSIONE DELLA BOMBOLA DEL GAS

- Portare tutti i regolatori in posizione chiusa »OFF« e chiudere la valvola della bombola del gas.
- Disconnettere il flessibile dal grill ruotando il dado in senso antiorario o sfilando lentamente il flessibile in gomma. Staccare il riduttore di pressione dalla bombola del gas come prescritto dal produttore.
- Non conservare la bombola del gas in luoghi in cui giocano bambini.
- Non sostituire la bombola nei pressi di fiamme aperte.

11. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per pulire la piastra radiante, il supporto teglia, la griglia, la piastra grill in acciaio o alluminio, la bacinella per affumicare e il telaio interno consigliamo di usare acqua con un po' di detersivo per piatti e un panno. Non usare lana d'acciaio. Lavare con acqua tutte le parti e lasciarle asciugare.
- Per pulire la pietra da pizza regolare la fiamma sull'impostazione massima per circa 10 minuti. In questo modo gran parte delle particelle ancora presenti sulla pietra si bruciano per effetto del calore intenso presente all'interno dell'apparecchio.
- Se necessario, pulire la pietra sotto l'acqua corrente servendosi di una spazzola. Non pulire la pietra con sapone.
- Consigliamo di pulire l'accessorio dopo ogni utilizzo.

Cautela:



- Fare attenzione che nel bruciatore e nel tubo del gas non penetrino acqua, zuppe o residui di cibi.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione dovrebbero venir eseguite solamente ad apparecchio raffreddato e alimentazione del gas della bombola arrestata.

12. RIPARAZIONI

Per le riparazioni o per procurarsi dei ricambi, portare l'apparecchio al venditore oppure richiedere l'intervento di un tecnico.

Non tentare di eseguire le riparazioni in proprio.

13. CONSERVAZIONE



AVVERTIMENTO

Questo apparecchio non è un giocattolo.

- I piedi di appoggio possono essere smontati e fissati al retro della piastra per aromi.
- Tutte le parti possono essere riposte all'interno dell'apparecchio.
- Collegare il coperchio e la scocca con la chiusura a scatto.
- Conservare l'apparecchio su una superficie stabile e piana in un luogo fuori dalla portata dei bambini.



14. ISTRUZIONI SULL'USO DELLE BOMBOLE DI GPL

(eccetto bombole di gas propellente e sistemi a bombole di gas propellente)

14.1 Proprietà del GPL

Il GPL (propano, butano o miscele degli stessi) è un gas incolore altamente infiammabile con un odore chiaramente percettibile. È più pesante dell'aria ed è infiammabile con ridotte quantità di aria ambientale.

Cautela: accumuli di gas incontrollati possono causare deflagrazioni o esplosioni.

14.2. Comportamento in caso di anomalie funzionali e anermeticità			
ad es. odore di gas, rumore di gas fuoriuscente:		In aggiunta, in edifici o veicoli	Allertare immediatamente i Vigili del fuoco al numero telefonico 112.
Chiudere immediatamente la valvola di arresto della bombola (in senso orario).	Non fumare	Aprire finestre e porte.	Segnalare la presenza di bombole di GPL. Se possibile, rimuovere le bombole dai settori a rischio di esplosione o, al bisogno, raffreddarle con acqua.
Spegnere le fiamme aperte.	Non azionare interruttori elettrici.	Portare immediatamente all'aperto le bombole del gas anermetiche.	
Far intervenire un tecnico.	Non usare telefoni.	Sgombrare l'edificio o allontanarsi dal veicolo.	

14.3 Funzionamento di impianti a GPL in bombole

Gli impianti a GPL in bombole devono essere installati, modificati e controllati solamente da aziende specializzate.

Gli impianti a GPL in bombole per uso commerciale devono essere installati solamente da personale addestrato e devono essere controllati da una persona adeguatamente qualificata o, nel caso si usino determinati sistemi di bombole, da una persona debitamente autorizzata dall'imprenditore (norma antinfortunistica tedesca BVG D 34).

Le bombole devono essere conservate e utilizzate in verticale. (Le bombole in orizzontale comportano il pericolo di esplosioni.)

Le istruzioni per l'uso fornite dal produttore dell'apparecchio a GPL devono essere scrupolosamente rispettate dall'utilizzatore per il funzionamento e, se necessario, per la diagnostica. Prima della prima messa in funzione o dopo eventuali modifiche il gestore di un impianto a GPL in bombole deve sincerarsi delle buone condizioni dello stesso mediante una verifica e attestazione di un'azienda specializzata (per gli impianti commerciali è necessario far intervenire un tecnico competente per il relativo settore commerciale). Il gestore deve conservare le attestazioni delle verifiche.

Se l'impianto non deve essere utilizzato per tempi lunghi le valvole vanno chiuse.

Per chiuderle iniziare dalla valvola di arresto dell'apparecchio e proseguire con quella della bombola. Alla rimessa in funzione dell'impianto le valvole devono essere riaperte, iniziando dalla valvola di arresto della bombola e finendo con quella dell'apparecchio.

Nelle aree in cui sono conservate bombole del gas di grandi dimensioni e nelle immediate vicinanze di impianti a bombole di grandi dimensioni sono vietate sia le fiamme aperte che fumare. Le aperture di ventilazione dell'impianto o dell'armadio bombole devono essere mantenute sgombrare.

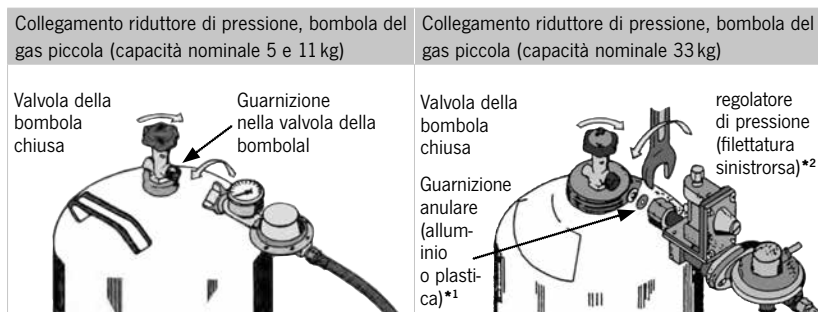
Devono essere affissi cartelli di avvertimento.

Il gestore non deve trasportare il GPL.

14.4 Sostituzione della bombola del gas

Alla sostituzione della bombola il collegamento del riduttore di pressione deve essere disconnesso soltanto a valvola di arresto della bombola completamente chiusa (in senso orario). Il riduttore di pressione deve essere collegato e perfettamente ermetico. Prestare attenzione che l'anello di tenuta sia presente (vedere la figura). Attenzione: filettatura sinistrorsa! A ogni sostituzione della bombola è necessario controllare la tenuta del collegamento del riduttore di pressione per mezzo di una sostanza schiumogena (ad es. acqua saponata).

Impianti a più bombole: chiudere la valvola di arresto della tubatura di collegamento e commutare su una bombola piena.



*1 Guarnizione anulare (alluminio o plastica) sul lato del regolatore di pressione

*2 Serrare il collegamento del regolatore di pressione con una chiave per viti (filettatura sinistrorsa)

14.5 Monitoraggio della sicurezza degli impianti a GPL in bombole

Gli impianti a GPL in bombole devono essere controllati.

Questi controlli devono essere richiesti dal gestore.

Impianti a installazione fissa in edifici con bombole di capacità nominale fino a 11 kg ogni 5 anni da parte di un'azienda specializzata.

Impianti a installazione fissa in edifici con bombole di capacità nominale tra 12 e 33 kg ogni 10 anni da parte di un'azienda specializzata.

Ai sensi della Direttiva antinfortunistica tedesca BGV D 34 per il settore commerciale (a seconda del tipo di impianto) ogni 4 anni / ogni 2 anni / annualmente.

Impianti in veicoli in ambito privato e commerciale ogni 2 anni.

Impianti navali in ambito privato ogni 2 anni.

I componenti degli impianti soggetti a usura (ad es. riduttore di pressione, flessibili ecc.) devono essere sostituiti all'occorrenza.

14.6 Trasporto e conservazione

Per prevenire danni alla valvola e fuoriuscite di gas le bombole del gas vuote devono essere trasportate e conservate solamente a valvola chiusa e protetta (protezione della filettatura e cappuccio di protezione della valvola).

Durante il trasporto in veicoli deve essere garantita un'adeguata ventilazione del vano di carico. Le bombole devono essere fissate in modo che durante la marcia non possano spostarsi. Le bombole devono essere conservate, anche da vuote, solo in verticale e in aree ben ventilate. Non devono essere conservate sotto al piano stradale (ad es. in cantine, pozzetti ecc.), in trombe di scale, corridoi, passaggi, nei pressi di uscite di emergenza, vie di fuga e passaggi tra edifici o nelle immediate vicinanze degli stessi.

In ambito domestico non si devono conservare contemporaneamente più di due bombole e anche queste vanno tenute in ambienti separati (non in camera da letto).

Qualsiasi uso di energia è gravato da pericoli.

Pertanto osservare le istruzioni per l'uso.

GARANZIA

Il periodo di garanzia è di 36 mesi. Reimo si riserva il diritto di modificare eventuali valori predefiniti. La garanzia non copre i danni causati da utilizzo errato o movimentazione impropria.

Limitazioni di responsabilità: In nessun caso Reimo sarà responsabile per danni collaterali, secondari o indiretti, costi, spese, perdita di vantaggi o profitti. Il prezzo di vendita indicato per il prodotto rappresenta il valore equivalente delle limitazioni di responsabilità di Reimo.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LE AGRADECEMOS LA COMPRA DE NUESTRO PRODUCTO.

IMPORTANTE:

Lea detalladamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.

Familiarícese con el aparato antes de conectarlo a la bombona de gas.

Guarde estas instrucciones para su posterior consulta.

ADVERTENCIA:

Las piezas fácilmente accesibles pueden calentarse mucho.

No deje que los niños se acerquen al aparato.

SOLO PARA EL USO EN EXTERIORES.

ÍNDICE

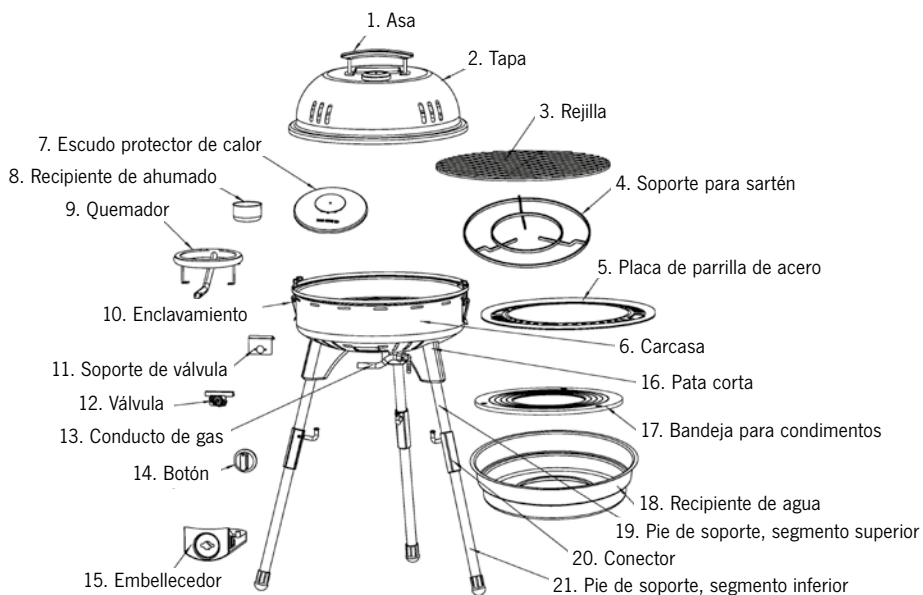
1. Lista de piezas	45
2. Indicaciones de seguridad	46
3. Requisitos técnicos y datos	47
4. Estructura del aparato	47
5. Conexión de la barbacoa de gas	48
6. Ensayo de estanqueidad	48
7. Encendido	49
8. Funcionamiento	49
9. Conector	53
10. Desconexión de la bombona de gas	53
11. Limpieza y mantenimiento	53
12. Reparación	53
13. Almacenamiento	53
14. Instrucciones sobre el manejo con bombonas de gas líquido	54-55

1. LISTA DE PIEZAS

1.1 BARBACOA »FAMILY TABLE« (914651 / 914652)



1.2 BARBACOA »FAMILY« (914653 / 914654)



2. INDICACIONES DE SEGURIDAD

- 2.1 Cada vez que el producto se vaya a utilizar o a conectar a la bombona de gas, se debe comprobar previamente la manguera de gas para detectar posibles desgastes o deterioros.
- 2.2 No ponga en funcionamiento el aparato si la manguera de gas está deteriorada o desgastada. Sustitúyala de inmediato.
- 2.3 No utilice el aparato si presenta fugas, está deteriorado o no funciona correctamente.
- 2.4 Asegúrese de que no se utilice el aparato cerca de materiales inflamables. Se aplican las siguientes distancias de seguridad: Por encima del aparato: 1,2 m; detrás o en el lateral: 60 cm.
- 2.5 La bombona de gas solo se debe conectar o cambiar en el exterior y alejada de fuentes de ignición como llamas abiertas, luces piloto o calefacciones eléctricas manteniendo una distancia segura con otras personas.
- 2.6 Mantenga la bombona de gas alejada del calor y de fuentes de ignición. No la coloque encima de un horno ni de otras superficies calientes.
- 2.7 Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable y que no se tambalee después del montaje.
- 2.8 En caso de retroceso (cuando la llama retrocede y se enciende en la boquilla), cierre de inmediato el suministro de gas en la válvula de cierre de la bombona de gas y, después, en la válvula del aparato.
Después de que se haya apagado la llama, desmonte el manorreductor y compruebe el estado de la junta. En caso de dudas, se recomienda sustituirla.
Ponga el aparato de nuevo en funcionamiento como se describe. Si el retroceso de las llamas persiste, devuelva el aparato al distribuidor.
- 2.9 Si el aparato presenta fugas (olor a gas), llévelo de inmediato al exterior a un lugar donde no haya llamas abiertas para detectar la fuga y repararla. Si desea revisar el aparato para ver si hay fugas, hágalo al aire libre.
No intente detectar las fugas con una llama; en su lugar, utilice agua jabonosa.
- 2.10 El procedimiento correcto es humedecer las conexiones con agua jabonosa, p. ej., las situadas en la conexión de la bombona.
- 2.11 Donde se formen burbujas, existirá una fuga de gas. Cierre de inmediato el suministro de gas en la válvula de cierre de la bombona de gas y, después, en la válvula del aparato. Revise si todas las conexiones están correctamente establecidas. Realice una nueva comprobación con agua jabonosa.
- 2.12 Si la fuga de gas persiste, devuelva el aparato al distribuidor.
- 2.13 Las piezas fácilmente accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- 2.14 SOLO PARA EL USO EN EXTERIORES.

3. REQUISITOS TÉCNICOS Y DATOS

Tipo de gas: Este aparato está previsto para el tipo de gas G30/G31. Tenga en cuenta las indicaciones sobre el tipo de gas correspondiente en la placa de características.

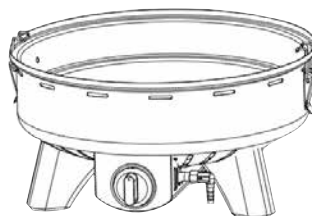
Denominación del producto: barbacoa de gas »FAMILY TABLE« y barbacoa de gas de pie »FAMILY«.

País de destino	Categorías	Tipo de gas	Presión de gas (mbar)	Tamaño de boquilla (mm)	Potencia calorífica (kW)	Consumo de gas (g/h)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28–30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. ESTRUCTURA DEL APARATO

Precaución: El aparato se debe colocar sobre una superficie plana, estable y no inflamable.

Para la barbacoa »Family« están disponibles dos tipos de soporte para adaptarse a dos alturas diferentes.



Altura 1: Instalar la pata de apoyo con un segmento

Paso 1



Paso 2



Altura 2: Instalar la pata de apoyo con dos segmentos

Paso 1



Paso 2



Paso 3



Paso 4



5. CONECTE LA BARBACOA DE GAS CON LA BOMBONA DE GAS.

Indicación

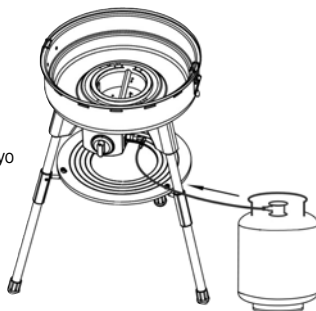
- 5.1 Para el funcionamiento se requiere un manorreductor de gas. Utilice el manorreductor recomendado por el fabricante o el vendedor.
- 5.2 Antes de montar el manorreductor, revise las indicaciones sobre el tipo de gas y la presión en la bombona de gas. Las indicaciones de la bombona de gas y del manorreductor deben coincidir.
- 5.3 Para conectar el aparato con la bombona de gas se requiere una manguera. Esta no debería tener más de 1,5m.
- 5.4 La manguera de conexión no se debe torcer.
- 5.5 Utilice una manguera de conexión diferente si lo requieren las reglamentaciones locales.
- 5.6 Este aparato solo se debe poner en funcionamiento a una distancia segura de materiales inflamables.
- 5.7 No coloque la bombona de gas debajo de la parrilla y mantenga una distancia de 40cm como mínimo.

Conexión

- 5.8 Asegúrese de que las válvulas del quemador estén en la posición «OFF» antes de conectar la barbacoa o el conducto de gas.
- 5.9 Conecte la entrada de la barbacoa a la salida del manorreductor. Esta conexión se debe establecer con una manguera especial para gas de baja presión.
- 5.10 Asegúrese de tender la manguera correctamente y de que no está bajo tensión de tracción, aplastada o doblada.
- 5.11 Además, revise que la manguera no esté demasiado cerca de las fuentes de calor. Esto se aplica especialmente a la carcasa de la barbacoa.
- 5.12 Se recomienda colocar la válvula de cierre de gas entre el manorreductor y la entrada de la barbacoa para abrir o cerrar el suministro de gas. Esta válvula debe ser fácilmente accesible.

6. ENSAYO DE ESTANQUEIDAD

- 6.1 Ponga todos los reguladores en la posición «OFF».
- 6.2 Compruebe que el manorreductor está fijamente conectado con la bombona de gas.
- 6.3 Abra la válvula de la bombona de gas completamente girando la empuñadura. Si escucha un silbido, cierre la válvula inmediatamente. En este caso, hay una fuga importante. Repare esta fuga antes de continuar.
- 6.4 Humedezca las conexiones detalladas abajo con un cepillo de agua jabonosa.
- 6.5 Si salen burbujas, significa que existe una fuga. En caso de fuga de gas, interrumpa el suministro de gas. No intente realizar ninguna reparación si las fugas no se pueden corregir. Sustituya la pieza defectuosa.
- 6.6 Cierre siempre la válvula de cierre de la bombona después del ensayo de estanqueidad.
- 6.7 Cada vez que vaya a utilizar el aparato, compruebe previamente si las mangueras están deterioradas o desgastadas. Sustituya las mangueras deterioradas antes del siguiente uso. Utilice solo las válvulas, mangueras y manorreductores indicados por el fabricante o el vendedor.



7. ENCENDIDO DE LA BARBACOA

- 7.1 Ponga todas las válvulas en la posición »OFF«
- 7.2 Abra la válvula de cierre de la bombona de gas.
- 7.3 Pulse el botón del regulador y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Escuchará un silbido del regulador y verá chispas en el encendedor. Repita este proceso hasta que se encienda la llama.

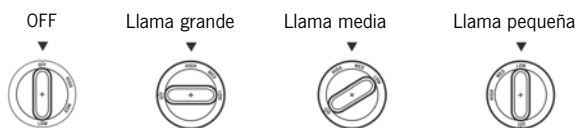
Precaución: No ponga nunca sus manos sobre el quemador mientras encienda o utilice la barbacoa dado que, de lo contrario, existe el peligro de graves lesiones.

Indicación: Se recomienda encender la barbacoa a modo de prueba después de haber comprobado la estanqueidad. No monte ninguna otra pieza para este ensayo para poder ver fácilmente la llama. Apague de nuevo el aparato si el intento de encendido ha tenido éxito.

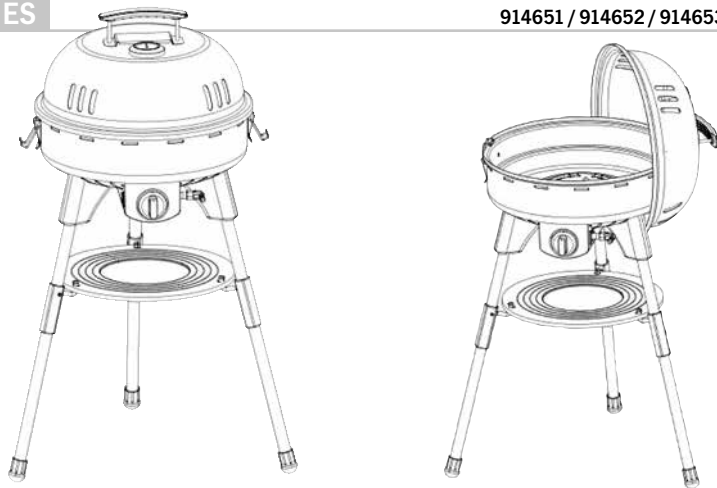
8. FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA:

- No mueva el aparato durante el funcionamiento dado que las piezas fácilmente accesibles pueden estar muy calientes.
 - No deje que los niños se acerquen al aparato.
 - Cierre la válvula de cierre de la bombona de gas después del uso.
 - No utilice la barbacoa sin la bandeja de agua.
 - Durante el funcionamiento, asegúrese de que haya agua suficiente en la bandeja de agua. Esto evitará un incendio si la grasa gotea.
- Añada agua a medida que se evapore.**
- 8.1 Después del encendido del quemador, puede ajustar la potencia deseada de la llama con el botón del regulador.



- 8.2 Para su barbacoa de gas »Family« están disponibles seis tipos de preparación diferentes. Para los distintos tipos de preparación se utilizan piezas diferentes. Para un funcionamiento correcto, asegúrese de que estas piezas estén instaladas correctamente.
- 8.3 En todos los tipos de preparación que se indican a continuación, la cúpula es de gran ayuda para aumentar o mantener la temperatura en el interior. El termómetro de la cúpula le indica la temperatura del interior. La cúpula también actúa como deflector de viento



COCINAR SOBRE LA PARRILLA: Este tipo de preparación es ideal para cocinar sin grasa aves, salchichas, chuletas, brochetas, pescado o verduras.

Para este fin, utilice la parrilla. Inserte el soporte para sartén y el escudo protector de calor en el aparato y coloque la parrilla sobre la parte interior de la carcasa. Véase la config. 1.

Precaución: Tenga cuidado de no quemarse si la grasa gotea y se enciende al preparar carnes grasas. Durante la preparación, la grasa gotea sobre el bastidor interior, el escudo protector de calor y el soporte para sartén.

ASAR SOBRE LA PLACA DE PARRILLA: Este tipo de preparación es el más adecuado para jugosos trozos de carne, ave, pescado o verduras. La carne preparada de esta manera tiene las típicas rayas negras de un bistec profesional a la parrilla.

Para ello, utilice la opción de parrilla. Coloque la placa de parrilla sobre el bastidor interior. Hay disponibles dos placas de parrilla diferentes: una de metal esmaltado y otra de aluminio. Preste atención a qué tipo de placa de parrilla tiene. Véase la config. 2, 3.

La barbacoa »Family« dispone de un recipiente de ahumado en el que puede poner sus especias favoritas o pequeños trozos de madera para darle a su carne el toque personal de un trozo de carne ahumado. También puede verter agua en el bastidor interior si cubre la carne. De este modo, la carne se mantiene más jugosa.

Precaución: No se necesita el escudo protector de calor. Retírelo para obtener una distribución uniforme de temperatura en la placa de parrilla.

ASAR EN LA SARTÉN: Este tipo de preparación es especialmente adecuado para salteados, pescado, un desayuno inglés, crepes, gambas, huevos y verduras.

Para ello, utilice la opción de sartén.

Coloque la sartén sobre el bastidor interior. Véase la config. 4, 5.

La sartén es la misma pieza que la placa de parrilla.

Solamente se utiliza el otro lado. Hemos dispuesto en el centro de la placa de parrilla un hueco especial para asar.

Precaución: No es apto para freír. No se necesita el escudo protector de calor. Retírelo para obtener una distribución uniforme de temperatura en la placa de parrilla.

COCINAR: Este tipo de preparación es adecuado para sopas, arroz, fideos y verduras que se cocinan en agua hirviendo.

Para ello, utilice la opción de cocción. Coloque el soporte para olla sobre el bastidor interior. Véase la config. 7.

Precaución: No se necesita el escudo protector de calor. Retírelo para obtener una distribución uniforme de temperatura en la placa de parrilla.

HORNEAR PIZZA: Este tipo de preparación es ideal para hornear todo tipo de pizzas, p. ej., pizza de queso, pizza de marisco, pizza con jamón, etc.

Para ello, utilice la opción de hornear pizza. Coloque el soporte para olla sobre el bastidor interior y la piedra para pizza sobre el soporte para olla. Véase la config. 6.

Precaución: Antes de cada uso, se debe precalentar el aparato. Coloque la cúpula y empiece a hornear la pizza cuando el termómetro indique aproximadamente 230 °C.

No se necesita el escudo protector de calor. Retírelo para obtener una distribución uniforme de temperatura en la placa de parrilla.

AHUMAR: Este tipo de preparación es ideal para ahumar todo tipo de carnes y pescados.

Utilice la opción de ahumar para este tipo de preparación. Inserte el soporte para sartén y el escudo protector de calor en el aparato y coloque la parrilla sobre la parte interior de la carcasa. Ponga sus especias favoritas o pequeños trozos de madera en el recipiente de ahumado para darle a su plato un toque personal.

Véase la config. 1.

También puede verter agua en el bastidor interior si cubre la carne. De este modo, la carne se mantiene más jugosa



Config. 1 | Colocar el escudo protector de calor, la parrilla y el recipiente de ahumado



Config. 2 | Colocar la placa de parrilla de acero; no se necesita el escudo protector de calor.



Config. 3 | Colocar la placa de parrilla de acero por el otro lado para otro tipo de preparación; no se necesita el escudo protector de calor.



Config. 4 | Colocar la placa de parrilla de aluminio; no se necesita el escudo protector de calor; la placa de parrilla de aluminio se debe adquirir por separado.



Config. 5 | Colocar la placa de parrilla de aluminio por el otro lado para otro tipo de preparación; no se necesita el escudo protector de calor; la placa de parrilla de aluminio se debe adquirir por separado.



Config. 6 | Colocar el escudo protector de calor, la parrilla y la piedra para pizza; la piedra para pizza se debe adquirir por separado.



Config. 7 | Colocar el soporte para sartén; no se necesita el escudo protector de calor.

9. CONECTOR

Hay diferentes conectores para conectar la manguera y el manorreductor en los diferentes países. Pregunte a su distribuidor local si tiene los conectores correctos.

10. DESCONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS

- Ponga todos los reguladores en la posición »OFF« y cierre la válvula de la bombona de gas.
- Desconecte la manguera de la barbacoa girando la tuerca en el sentido contrario a las agujas del reloj o retirando lentamente la manguera de goma. Desconecte el manorreductor de la bombona de gas como especifique el fabricante.
- No almacene la bombona de gas en un lugar donde jueguen niños.
- No cambie la bombona cerca de una llama abierta.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Para limpiar el escudo protector de calor, el soporte para sartén, la parrilla, la placa de parrilla de acero o de aluminio, el recipiente de ahumado y el bastidor interior, recomendamos utilizar agua con un poco de detergente líquido y un paño de cocina. No utilice lana de acero.
- Limpie las piezas con agua y déjelas secar.
- Para limpiar la piedra para pizza, ponga la llama durante unos 10 minutos a la máxima potencia. Al hacerlo, la mayoría de las partículas que todavía estén en la piedra se quemarán con el intenso calor existente dentro del aparato.
- En caso necesario, limpie la piedra con un cepillo bajo agua corriente. No limpie la piedra con jabón.
- Recomendamos limpiar el accesorio después de cada uso.

Precaución:

- ! Asegúrese de que no penetre agua, sopa o restos de comida en el quemador ni en el conducto de gas.
- Los trabajos de limpieza y de mantenimiento solo se deben realizar con el aparato frío y el suministro de gas de la bombona bloqueado.

12. REPARACIÓN

Si necesita reparaciones o piezas de repuesto, lleve el aparato al vendedor o solicite la visita de un técnico.

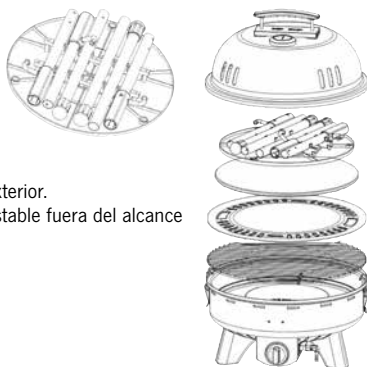
No intente hacer las reparaciones por su cuenta.

13. ALMACENAMIENTO

! ADVERTENCIA

Este aparato no es ningún juguete.

- Las patas de apoyo se pueden quitar y fijar en la parte posterior de la bandeja para condimentos.
- Todas las piezas se pueden almacenar dentro del aparato.
- Una la tapa y la carcasa con el cierre a resorte exterior.
- Guarde el aparato sobre una superficie plana y estable fuera del alcance de los niños.



14. INSTRUCCIONES SOBRE EL MANEJO DE BOMBONAS DE GAS LÍQUIDO (excepto bombonas de gas propulsor o sistemas de bombonas de gas propulsor)

14.1 Propiedades del gas líquido

El gas líquido (propano, butano o mezclas de los mismos) es un gas altamente inflamable, incoloro y con un olor claramente perceptible. Es más pesado que el aire e inflamable con pequeñas cantidades de aire ambiente.

Precaución: La acumulación incontrolada de gas puede provocar deflagraciones o explosiones.

14.2. Comportamiento en caso de fallos de funcionamiento y fugas			
P. ej., olor a gas, ruido de salida de gas:		Información adicional para edificios o vehículos	Avisar de inmediato a los bomberos llamando al número 112.
Cierre inmediatamente la válvula de cierre de la bombona (en el sentido de las agujas del reloj).	No fumar	Abra las ventanas y las puertas.	Advierta sobre la presencia de bombonas de gas líquido.
Apague las llamas abiertas.	No accione ningún interruptor eléctrico.	Lleve inmediatamente las bombonas de gas que presenten fugas al aire libre.	Retire las bombonas, si es posible, de las zonas con peligro de incendio o, en caso necesario, enfrielas con agua.
Consulte a un experto.	No utilice el teléfono.	Despeje el edificio o abandone el vehículo.	

14.3 Funcionamiento de sistemas con gas líquido en bombonas

Los sistemas con gas líquido en bombonas solo los deben instalar, poner en funcionamiento, modificar y comprobar las empresas especializadas.

Los sistemas con gas líquido en bombonas solo debe instalarlos en el sector comercial personal formado y solo debe comprobarlos una persona suficientemente cualificada o, para el manejo de determinados sistemas de bombonas, una persona instruida por la empresa (norma de prevención de accidentes BVG D 34).

Las bombonas se deben almacenar y utilizar en vertical (con bombonas en horizontal existe el peligro de explosión).

El usuario deberá observar atentamente las instrucciones de servicio provistas por el fabricante del equipo de gas líquido para utilizar el producto y, en caso necesario, para buscar errores. Antes de la primera puesta en servicio o después de realizar modificaciones, el explotador de un sistema con bombonas de gas líquido deberá asegurarse del buen estado del mismo mediante una comprobación y certificación de una empresa especializada (para sistemas comerciales se debe consultar a un especialista responsable del área comercial correspondiente).

El explotador debe conservar los certificados para las comprobaciones.

Si el sistema no se va a utilizar durante un tiempo prolongado, se deben cerrar las válvulas. En este caso, se debe proceder desde la válvula de cierre del aparato en dirección a la válvula de cierre de la bombona. Durante la nueva puesta en marcha del sistema se deben abrir de nuevo las válvulas empezando por la válvula de cierre de la botella hasta la válvula de cierre del aparato.

En áreas donde se almacenen bombonas de gas de gran tamaño y en las inmediaciones de sistemas de bombonas grandes está prohibido fumar y llamas abiertas. Las aberturas de ventilación del área del sistema o el armario de la bombona se deben mantener despejados.

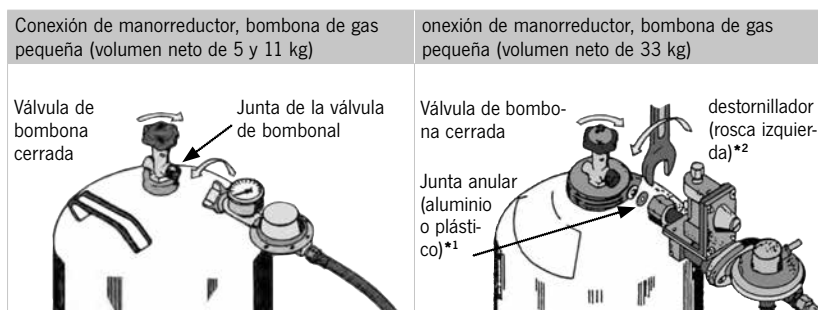
Es necesario colocar letreros de advertencia.

El explotador no debe transportar ningún tipo de gas líquido.

14.4 Cambio de la bombona de gas

Durante el cambio de la bombona solo se debe quitar la conexión del manorreductor si la válvula de cierre de la bombona está completamente cerrada (en el sentido de las agujas del reloj). El manorreductor debe estar conectado y perfectamente sellado. Asegúrese de que la junta anular está presente (véase la ilustración). Atención: ¡Rosca izquierda! Cada vez que se cambie la bombona se debe revisar la hermeticidad de la conexión del manorreductor con un medio que forme espuma (p. ej., agua jabonosa).

Sistemas con varias bombonas: Cierre la válvula de cierre del conducto de conexión y conmute a una bombona llena.



*¹ Junta anular (aluminio o plástico) del lado del manorreductor

*² Apretar la conexión del manorreductor con un destornillador (rosca izquierda)

14.5 Control de seguridad de sistemas con gas líquido en bombonas

Los sistemas con gas líquido en bombonas se deben comprobar.

El explotador es el responsable de ordenar estas comprobaciones.

Sistemas con instalación fija en edificios con bombonas de hasta 11 kg netos: cada 5 años por una empresa especializada.

Sistemas de instalación fija en edificios con bombonas de entre 12 y 33 kg netos: cada 10 años por una empresa especializada.

Conforme a la norma de prevención de accidentes BGV D 34 para el sector comercial (según el tipo del sistema): cada 4 años / cada 2 años / cada año.

Sistemas en vehículos en el sector privado y comercial: cada 2 años.

Sistemas en barcos en el sector privado: cada 2 años.

Los componentes de los sistemas sometidos a desgaste (p. ej., manorreductores, mangueras, etc.) se deben sustituir en caso necesario.

14.6 Transporte y almacenamiento

Para evitar deterioros de la válvula y el escape de gas, las bombonas vacías de gas líquido solo se deben transportar y almacenar con la válvula cerrada y protegida (protector de rosca y tapón protector de válvula).

Durante el transporte en vehículos, el compartimento de carga debe disponer de una ventilación suficiente. Las bombonas se deben asegurar de modo que no puedan moverse durante el desplazamiento. Las bombonas se deben almacenar en posición vertical en áreas bien ventiladas, incluso cuando estén vacías. No se deben almacenar debajo del nivel de la calle (p. ej., en sótanos, pozos, etc.), en escaleras, corredores, pasillos, cerca de salidas de emergencia, rutas de escape ni pasadizos entre edificios o en sus inmediaciones.

En el hogar no se deben almacenar más de dos bombonas al mismo tiempo y esto solo en habitaciones separadas (no en el dormitorio).

Cualquier uso con energía puede acarrear peligros.

Por tal razón, preste atención a las instrucciones de servicio.

GARANTÍA:

El periodo de garantía es de 36 meses. Reimo se reserva el derecho a realizar correcciones de posibles defectos. Queda excluida la garantía por cualquier daño causado por un mal uso o un manejo incorrecto.

Limitaciones de responsabilidad: Reimo no será responsable en ningún caso de los daños colaterales, secundarios o indirectos, los costes, los gastos o las pérdidas de beneficios o ganancias. El precio de venta indicado del producto representa el valor equivalente a las limitaciones de responsabilidad de Reimo.

BETJENINGSVEJLEDNING

TAK FORDI DU HAR KØBT VORES PRODUKT.

VIGTIGT:

Læs denne betjeningsvejledning opmærksomt igennem inden du bruger apparatet første gang.

Gør dig fortrolig med apparatet inden du forbinder det med gasflasken.

Opbevar betjeningsvejledningen til senere brug.

ADVARSEL:

Let tilgængelige dele kan blive meget varme.

Lad ikke børn komme i nærheden af apparatet.

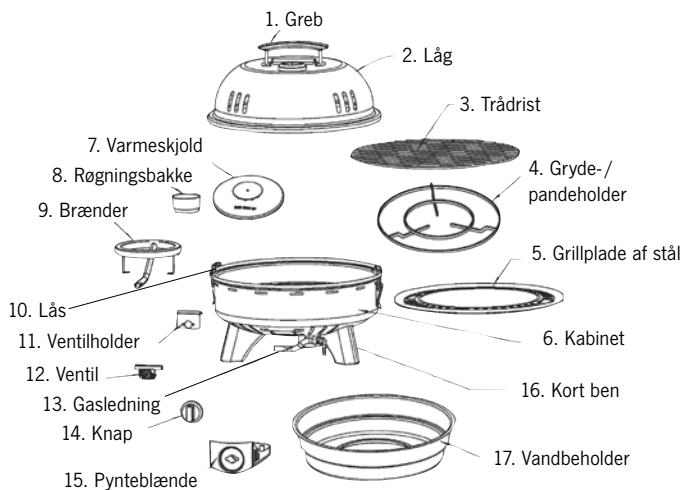
KUN TIL ANVENDELSE UDENDØRS.

INDHOLD

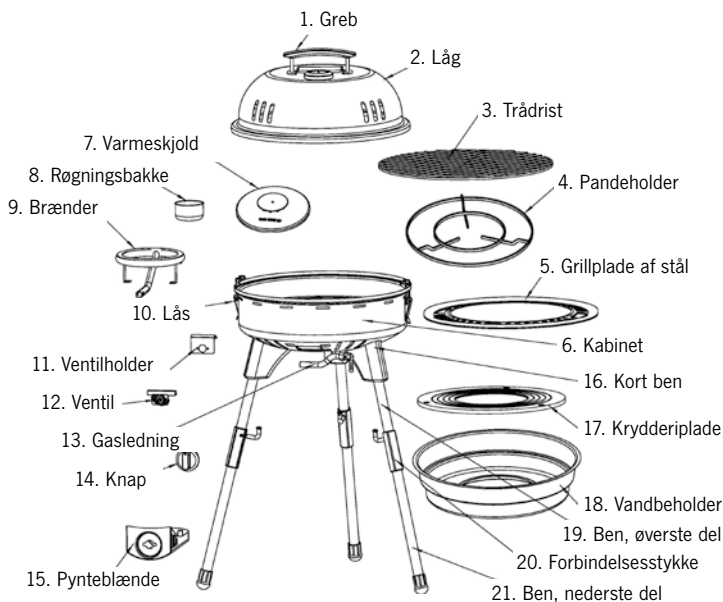
1. Delliste.....	59
2. Sikkerhedsanvisninger.....	60
3. Tekniske krav og data.....	61
4. Apparatets opbygning.....	61
5. Tilslutning af gasgrillen.....	62
6. Tæthedsprøvning.....	63
7. Tænd grillen.....	63
8. Drift.....	67
9. Forbindelsesstykker.....	67
10. Fjernelse af gasflasken.....	67
11. Rengøring og vedligeholdelse.....	67
12. Reparation.....	67
13. Opbevaring.....	67
14. Anvisninger vedrørende omgang med flydende gas i flasker.....	68–69

1. DELLISTE

1.1 »FAMILY TABLE« GRILL (914651 / 914652)



1.2 »FAMILY« GRILL (914653 / 914654)



2. SIKKERHEDSANVISNINGER

- 2.1 Tjek gasslangen for slid og skader før hver anvendelse og før hver gang du tilslutter den til gasflasken.
- 2.2 Anvend ikke apparatet hvis gasslangen er beskadiget eller slidt. I så fald skal slangen straks udskiftes.
- 2.3 Anvend ikke apparatet hvis det er utæt eller ikke fungerer korrekt.
- 2.4 Vær opmærksom på at apparatet ikke må anvendes i nærheden af antændelige materialer. Overhold følgende sikkerhedsafstande: over apparatet 1,2 m, bagtil og til siderne 60 cm.
- 2.5 Tilslut eller udskift kun gasflasken i det fri og fjernet fra antændelseskilder såsom åben ild, pilotflammer og elektriske varmelegemer og på sikker afstand fra andre personer.
- 2.6 Hold gasflasken væk fra varme og antændelseskilder. Stil den ikke på en ovn eller en anden varm overflade.
- 2.7 Sørg for at apparatet står stabilt og uden at vakle efter opstillingen.
- 2.8 I tilfælde af tilbageslag (når flammen springer tilbage og antændes på dysen) skal du omgående lukke for gastilførslen på ventilen på gasflasken og derefter på ventilen på apparatet.

Demonter reduktionsventilen efter at flammen er gået ud, og tjek tætningsens tilstand. I tvivlstilfælde skal den udskiftes.

Tag apparatet i brug som beskrevet igen. Hvis flammen slår tilbage igen, skal du levere apparatet tilbage til forhandleren.
- 2.9 Hvis apparatet er utæt (der lugter af gas), skal du straks bringe det ud i det fri, et sted hvor der ikke er åben ild, for at finde utætheden og afhjælpe den.
Hvis du vil tjekke apparatet for utætheder, skal du gøre det i det fri.
Forsøg ikke at finde utætheder ved hjælp af en flamme. Brug sæbevand i stedet.
- 2.10 De rigtige fremgangsmåde er at væde forbindelserne, f.eks. ved flasketilslutningen, med sæbevand.
- 2.11 Der hvor der opstår bobler, kommer der gas ud gennem en utæthed.
Luk omgående for gastilførslen på ventilen på gasflasken og derefter på ventilen på apparatet. Tjek at alle forbindelser er udført korrekt. Udfør en ny prøvning med sæbevand.
- 2.12 Hvis der stadig kommer gas ud gennem en utæthed, skal du levere apparatet tilbage til forhandleren.
- 2.13 Let tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn væk fra apparatet.
- 2.14 KUN TIL ANVENDELSE UDENDØRS.

3. TEKNISKE KRAV OG DATA

Gastype: Dette apparat er beregnet til gastype G30/G31. Vær opmærksom på angivelserne om gastypen på typeskiltet.

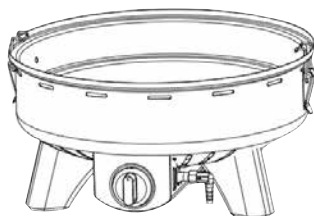
Produktbetegnelse »FAMILY TABLE« gasgrill og »FAMILY« fritstående gasgrill

Bestemmelses-land	Kategorier	Gastype	Gastryk (mbar)	Dysestørrelse (mm)	Varmeydelse (kW)	Gasforbrug (g/h)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28–30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. APPARATETS OPBYGNING

Forsigtig: Apparatet skal stå på en jævn, stabil og ikke antændelig flade.

Til »Family« fås der to forskellige sæt ben til forskellige højder.



Højde 1 – Monter ben med ét segment



Højde 2 – Monter ben med to segmenter



5. FORBIND GASGRILLEN MED GASFLASKEN.

Henvi sning

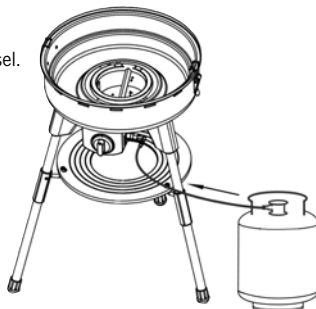
- 5.1 Ved anvendelsen er det nødvendigt at anvende en reduktionsventil til gas. Anvend den reduktionsventil som producenten eller forhandleren har anbefalet.
- 5.2 Tjek angivelserne af gastype og tryk på gasflasken inden du monterer reduktionsventilen. Angivelserne på gasflasken og på reduktionsventilen skal stemme overens.
- 5.3 Til at forbinde apparatet med gasflasken skal man bruge en slange. Den bør ikke være lngere end 1,5 m.
- 5.4 Slangen må ikke snos.
- 5.5 Anvend en anden slange hvis de lokale regler foreskriver dette.
- 5.6 Dette apparat må kun anvendes på sikker afstand fra antændelige materialer.
- 5.7 Stil ikke gasflasken under grillen, og hold en afstand på mindst 40 cm mellem de to ting.

Tilslutning

- 5.8 Tjek at brnderventilerne er i position »AUS« (Lukket), inden du tilslutter grillen eller gasledningen.
- 5.9 Forbind grillens gasindgang med reduktionsventilens udgang. Denne forbindelse skal etableres med en specialslange til lavtryksgas.
- 5.10 Pas på at slangen bliver ført korrekt og ikke er udsat for træk, kommer i klemme eller fr nogen knæk.
- 5.11 Pas desuden på at slangen ikke kommer for tæt på varmekilder. Dette gælder især for grillens kabinet.
- 5.12. Det anbefales at montere afspærringsventilen for gassen mellem reduktionsventilen og grillens gasindgang for at kunne åbne og lukke for gastilførslen. Denne ventil skal være let tilgængelig.

6. TETHEDSPRVNING

- 6.1 Sæt alle regulatorer i position »aus« (lukket).
- 6.2 Tjek at reduktionsventilen er fast forbundet med gasflasken.
- 6.3 Åbn ventilen på gasflasken helt ved at dreje på håndtaget. Hvis du hører en hvislende lyd, skal du straks lukke ventilen igen. I så fald er der en strre utethed. Afhjlp denne utethed inden du fortstter.
- 6.4 Vd de forbindelser der er vist nedenfor, med sæbevand på en pensel.
- 6.5 Hvis der opstå bobler, er der en utethed. Afbryd straks gastilførslen hvis der kommer gas ud gennem en utethed. Hvis der er nogen utetheder som ikke kan afhjælpes, må du ikke forsøge at reparere noget. Udskift den defekte del.
- 6.6 Luk altid ventilen på gasflasken efter tethedsprvningen.
- 6.7 Tjek fr hver anvendelse af apparatet om nogen slanger er beskadigede eller slidte. Udskift beskadigede slanger inden den næste anvendelse. Anvend kun de ventiler, slanger og reduktionsventiler som producenten eller sælgeren har angivet.



7. TÆND GRILLEN

- 7.1 Stil alle ventiler i position »Aus« (lukket).
- 7.2 Åbn ventilen på gasflasken.
- 7.3 Tryk på regulatorknappen og drej den modsat uret. Du hører en **hvislende lyd** fra regulatoren og ser gnisten ved tændstiften. Gentag denne procedure indtil flammen bliver tændt.

Forsigtig: Hold aldrig hænderne over brænderen mens du tænder eller anvender grillen, da der ellers er fare for alvorlige forbrændinger.

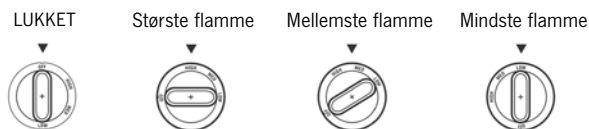
Henvisning: Det anbefales at du forsøgsvis tænder grillen efter at du har tjekket den for tæthed. Til dette formål skal du lade være med at montere nogen yderligere dele, således at du nemmere kan se flammen. Sluk apparatet igen når forsøget på at tænde det er lykkedes.

8. DRIFT

ADVARSEL:

- Flyt ikke apparatet under driften da let tilgængelige dele kan blive meget varme.
- Lad ikke børn komme i nærheden af apparatet.
- Luk ventilen på gasflasken efter anvendelsen.
- Anvend ikke grillen uden vandskålen.
- Under driften skal du holde øje med at der den rigtige mængde vand i vandskålen. Dette forhindrer at ilden blusser op hvis der drypper fedt ned. Efterfyld vand efterhånden som det fordamper.

- 8.1 Efter at brænderen er tændt, kan du indstille den ønskede flammestyrke med regulatorknappen.



- 8.2 For din »Family Gasgrill« er der seks forskellige måder at tilberede maden på. Til disse forskellige tilberedningsmåder anvendes der forskellige dele. For at opnå en fejlfri drift skal du sørge for at disse dele er korrekt monteret.
- 8.3 Ved alle de følgende tilberedningsmåder er grillens låg en stor hjælp, for det bidrager til at forøge temperaturen inde i grillen eller holde den konstant. Termometeret på låget viser den indvendige temperatur. Låget kan også fungere som læskærm.



STEGNING PÅ RISTEN: Denne tilberedningsmåde er ideel til fedtfri stegning af fjerkræ, pølser, koteletter, kødspyd, fisk eller grønsager.

Hertil skal du anvende risten. Sæt pandeholderen og varmeskjoldet i apparatet og læg risten på den indvendige del af kabinettet. Se konfig. 1.

Forsigtig: Pas på ikke at blive forbrændt hvis der under tilberedning af fede kødtyper drypper fedt ned som bliver antændt. Under tilberedningen drypper fedtet ned på den indvendige ramme, varmeskjoldet og pandeholderen.

GRILNING PÅ GRILLPLADEN: Denne tilberedningsmåde er bedst egnet til saftige kødstykker, fjerkræ, fisk eller grønsager. Kød som er tilberedt på denne måde, har de typiske sorte striber som en professionelt grillet steg.

Hertil skal du anvende grilloptionen. Læg grillpladen på den indvendige ramme. Der fås to forskellige grillplader: en af emaljeret metal og en anden af aluminium. Vær opmærksom på hvilken type grillplade du har. Se konfig. 2 og 3.

»Family Grill« har en røgningsbakke hvor du kan lægge dine yndlingskrydderier eller små træstykker for at give dit kød den helt personlige smagsnuance af et røget stykke kød. Du kan også fylde vand i den indvendige ramme hvis du vil lade kødet simre. På den måde forbliver kødet mere saftigt.

Forsigtig: Varmeskjoldet er ikke nødvendigt. Fjern det for at opnå en mere ensartet temperaturfordeling på grillpladen.

STEGNING I PANDEN: Denne tilberedningsmåde er specielt velegnet til panderetter, fisk, en engelsk morgenmad, pandekager, rejer, æg og grønsager.

Hertil skal du anvende pandeoptionen. Stil stegepanden på den indvendige ramme. Se konfig. 4 og 5.

Ved stegepanden drejer det sig om den samme del som ved grillpladen. Du skal bare bruge den anden side. Vi har lavet en speciel fordybning midt i grillpladen til at stege i.

Forsigtig: Den er ikke egnet til friturestegning. Varmeskjoldet er ikke nødvendigt. Fjern det for at opnå en mere ensartet temperaturfordeling på grillpladen.

KOGNING: Denne tilberedningsmåde er specielt velegnet til supper og til ris, nudler og grønsager som skal gøres møre i kogende vand.

Hertil skal du anvende kogeoptionen. Læg grydeholderen på den indvendige ramme. Se konfig. 7.

Forsigtig: Varmeskjoldet er ikke nødvendigt. Fjern det for at opnå en mere ensartet temperaturfordeling på grillpladen.

PIZZABAGNING: Denne tilberedningsmåde er ideel til bagning af alle slags pizzaer, f. eks. pizza med ost, med alt godt fra havet, med skinke osv.

Hertil skal du anvende pizzabagningsoptionen. Læg grydeholderen på den indvendige ramme og pizzastenen på grydeholderen. Se konfig. 6.

Forsigtig: Før hver anvendelse skal apparatet forvarmes. Sæt låget på og begynd at bage pizzaen når termometeret viser ca. 230 °C.

Varmeskjoldet er ikke nødvendigt. Fjern det for at opnå en mere ensartet temperaturfordeling på grillpladen.

RØGNING: Denne tilberedningsmåde er ideel til røgning af alle typer kød og fisk.

Til denne tilberedningsmåde skal du anvende røgningsoptionen. Sæt pandeholderen og varmeskjoldet i apparatet og læg risten på den indvendige del af kabinettet. Læg dit yndlingskrydderi eller små træstykker i røgningsbakken for at give retten din individuelle smagsnuance. Se konfig. 1.

Du kan også fylde vand i den indvendige ramme hvis du vil lade kødet simre.

På den måde forbliver kødet mere saftigt.



Konfig. 1 | Monter varmeskjold, rist og røgningsbakke.



Konfig. 2 | Læg stålgrillpladen på. Varmeskjoldet er ikke nødvendigt.



Konfig. 3 | Læg stålgrillpladen omvendt på for anden tilberedningsmåde. Varmeskjoldet er ikke nødvendigt.



Konfig. 4 | Læg aluminiumgrillpladen på. Varmeskjoldet er ikke nødvendigt. Aluminiumgrillpladen skal bestilles separat.



Konfig. 5 | Læg aluminiumgrillpladen omvendt på for anden tilberedningsmåde. Varmeskjoldet er ikke nødvendigt. Aluminiumgrillpladen skal bestilles separat.



Konfig. 6 | Læg varmeskjoldet, risten og pizzastenen på. Pizzastenen skal bestilles separat.



Konfig. 7 | Læg pandeholderen på. Varmeskjoldet er ikke nødvendigt.

9. FORBINDELSSESTYKKER

Der fås forskellige forbindelsesstykker til tilslutning af slangen og reduktionsventilen i de forskellige lande. Afklar med din lokale forhandler om du har de rigtige forbindelsesstykker.

10. FJERNELSE AF GASFLASKEN

- Stil alle regulatorer i position »AUS« (lukket) og luk ventilen på gasflasken.
- Fjern slangen fra grillen ved at dreje møtrikken modsat uret eller ved at trække gummislangen langsomt af. Fjern reduktionsventilen fra gasflasken som foreskrevet af producenten.
- Opbevar ikke gasflasken på et sted hvor børn leger.
- Udskift ikke flasken i nærheden af åben ild.

11. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Til rengøring af varmeskjoldet, pandeholderen, risten, stål- eller aluminiumgrillpladen, røgningsbakken og den indvendige ramme anbefaler vi vand med lidt opvaskemiddel og en vaskeklud. Anvend ikke ståluld.
Rengør delene med vandet og lad dem tørre.
- For at rengøre pizzastenen skal du stille flammen til den højeste indstilling i ca. 10 minutter. Derved bliver de fleste partikler som stadig befinder sig på stenen, forbrændt i den kraftige varme inde i apparatet.
- Rengør derefter om nødvendigt stenen med en børste under rindende vand.
Rengør ikke stenen med sæbe.
- Vi anbefaler at rengøre tilbehøret efter hver anvendelse.

Forsigtig:



- Pas på at der ikke kommer vand, suppe eller madrester i brænderen eller i gasledningen.
- Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres efter at apparatet er kølet af og gastilførslen er afbrudt ved flasken.

12. REPARATION

Hvis en reparation bliver nødvendig eller du har brug for reservedele, skal du bringe apparatet med til forhandleren eller anmode om besøg af en tekniker.

Forsøg ikke selv at udføre nogen reparationer.

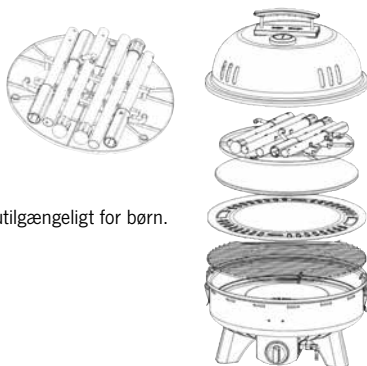
13. OPBEVARING



ADVARSEL

Dette apparat er ikke legetøj for børn.

- Benene kan tages af og fastgøres på bagsiden af krydderipladen.
- Alle dele kan placeres indvendigt i apparatet.
- Forbind låget og kabinettet med den udvendige snaplås.
- Opbevar apparatet på en jævn og stabil flade og utilgængeligt for børn.



14. ANVISNINGER VEDRØRENDE OMGANG MED FLYDENDE GAS I FLASKER

(undtagen drivgas i flasker og i flaskesystemer)

14.1 Den flydende gas' egenskaber

Flydende gas (propan, butan eller blandinger heraf) er en letantændelig, farveløs gas med en tydeligt mærkbar lugt. Den er tungere end luft, og selv i små mængder er den antændelig hvis den kommer i kontakt med luft.

Forsigtig: Ukontrollerede gasansamlinger kan forårsage eksplosioner.

14.2. Forholdsregler ved funktionsfejl og utætheder			
F.eks. lugt af gas eller lyden af udsivende gas:		Derudover i bygninger eller køretøjer	Ring straks 112 for at tilkalde brandvæsenet.
Luk straks ventilen på gasflasken (drej den med uret).	Lad være med at ryge.	Åbn vinduer og døre.	Gør opmærksom på tilstedeværelsen af flydende gas.
Sluk åbne flammer.	Betjen ikke nogen elektriske kontakter.	Bring straks utætte gasflasker ud i det fri.	Fjern om muligt flaskerne fra områder hvor der er brandfare, og nedkøl dem om nødvendigt med vand.
Tilkald fagfolk.	Anvend ikke en telefon.	Evakuer bygningen hhv. forlad køretøjet.	

14.3 Drift af anlæg med flydende gas i flasker

Anlæg med flydende gas i flasker må kun installeres, idriftsættes, ændres og prøves af specialfirmaer.

Erhvervsmæssigt anvendte anlæg med flydende gas i flasker må kun installeres af uddannet personale og prøves af en kvalificeret person, og ved omgang med bestemte flaskesystemer skal der anvendes en person som er udpeget hertil af selskabets ledelse (den tyske sikkerhedsbestemmelse Unfallverhütungsvorschrift BVG D 34).

Flaskerne skal opbevares og anvendes i stående stilling. (Ved liggende flasker er der eksplosionsfare).

Under anvendelsen og, om nødvendigt, ved fejlfinding skal brugeren omhyggeligt følge de betjeningsvejledninger som er leveret af producenten af apparatet til flydende gas. Inden den første idriftsættelse eller efter ændringer skal brugeren af et anlæg med flydende gas i flasker sikre sig at flaskerne er i korrekt stand, ved en prøvning og en attesting udført af et specialfirma (ved erhvervsmæssigt anvendte anlæg skal dette udføres af en fagmand som er ansvarlig for den pågældende branche).

Attesterne for prøvningerne skal opbevares af brugeren.

Hvis anlægget ikke skal anvendes i længere tid, skal ventilerne lukkes. Den foreskrevne rækkefølge er at starte med ventilen på apparatet og slutte med ventilen på flasken. Når anlægget sættes i drift igen, er rækkefølgen for åbning af ventilerne at starte med ventilen på flasken og slutte med ventilen på apparatet.

14.5 Sikkerhedsovervågning ved anlæg med flydende gas i flasker

Anlæg med flydende gas i flasker skal prøves.

Denne prøvning skal bestilles af brugeren.

I områder hvor der opbevares store gasflasker, og i umiddelbar nærhed af store flaskeanlæg er rygning og brug af åben ild forbudt. Ventilationsåbningerne i området ved anlægget hhv. flaskeskabet skal holdes frie.

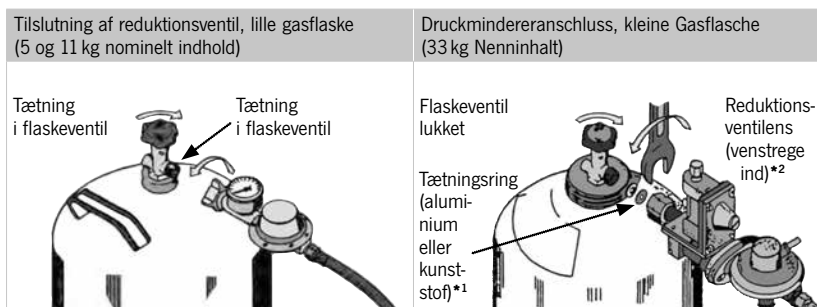
Der skal opsættes advarselsskilte.

Brugeren må ikke transportere flydende gas.

14.4 Udskiftning af gasflasken

Ved udskiftning af flasken må du først løse tilslutningen på reduktionsventilen efter at du har lukket ventilen på flasken helt (drej med uret). Reduktionsventilen skal være tilsluttet og fejlfrit tætnet. Tjek at tætningsringen er der (se tegningen). Pas på: venstregevind! Ved enhver udskiftning af flasken skal du tjekke reduktionsventilens tilslutning for tæthed med et skumdannende middel (f.eks. sæbevand).

Anlæg med flere flasker: Luk ventilen på tilslutningsledningen og skift til en fuld flaske.



*¹ Tætningsring (aluminium eller kunststof) på reduktionsventilens side

*² Spænd reduktionsventilens tilslutning med en skruenøgle (venstregevind)

14.5 Sikkerhedsovervågning ved anlæg med flydende gas i flasker

Anlæg med flydende gas i flasker skal prøves.

Denne prøvning skal bestilles af brugeren.

Fast installerede anlæg i bygninger med flasker a op til 11 kg nominelt indhold skal prøves hvert 5. år af et kvalificeret selskab.

Fast installerede anlæg i bygninger med flasker a mellem 12 og 33 kg nominelt indhold skal prøves hvert 10. år af et kvalificeret selskab.

Svarende til de tyske sikkerhedsbestemmelser BGV D 34 for erhvervsmæssig anvendelse (alt efter anlæggets art) hvert 4. år / hvert 2. år / årligt.

Anlæg i køretøjer, både privat og erhvervsmæssig anvendte, hvert 2. år.

Anlæg ombord på privat anvendte skibe hvert 2. år.

De bestanddele af anlæggene som er udsat for slid (f.eks. reduktionsventiler, slanger osv.), skal udskiftes efter behov.

14.6 Transport og opbevaring

For at forhindre beskadigelse af ventilen og udslip af gas må tomme gasflasker kun transporteres og opbevares med lukket og beskyttet ventil (gevindafdækning og ventilhætte).

Ved transport i lukkede køretøjer skal der sikres en tilstrækkelig udluftning af vare-rummet. Flaskerne skal sikres således at de ikke kan bevæge sig under kørslen. Flaskerne må, også når de er tomme, kun opbevares stående og i godt ventilerede områder. De må ikke opbevares under gadeniveau (f.eks. i kældre, skakter osv.), i trappeopgange, korridorer eller gennemgange eller i nærheden af nødudgange, flugtveje eller gennemgange mellem bygninger eller i disses umiddelbare nærhed. I private husholdninger bør der aldrig opbevares mere end to flasker ad gangen, og de skal opbevares i hver sit rum (ikke i soveværelset).

Enhver anvendelse af energi er forbundet med farer.

Derfor skal man altid følge betjeningsvejledningen.

GARANTI

Garantiperioden er på 36 måneder. Reimo forbeholder sig retten til at berigtige eventuelle fejl. Garantien udelukkes ved skader forårsaget af fejlagtig brug eller forkert håndtering.

Ansvarsbegrænsning: Reimo vil under ingen omstændigheder være ansvarlig for sikkerhedsstillelse, sekundær eller indirekte skader, udgifter, omkostninger, mistede ydelser eller manglende indtjening. Den angivne salgspris for produktet repræsenterer den tilsvarende værdi for Reimo's begrænsede ansvar.

BEDIENINGSHANDLEIDING**BEDANKT VOOR DE AANKOOP VAN ONS PRODUCT.****BELANGRIJK:**

Lees deze bedieningshandleiding aandachtig door voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt.

Raak vertrouwd met het apparaat voordat u het op de gasfles aansluit.

Bewaar deze handleiding goed voor later gebruik.

WAARSCHUWING:

Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heel heet worden.

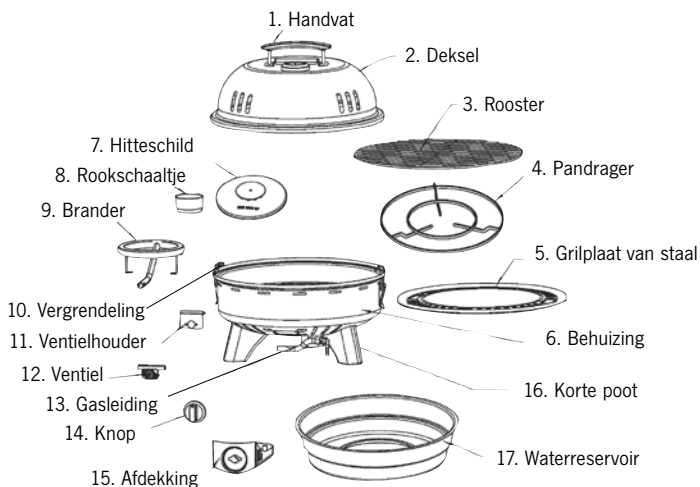
Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITEN.**INHOUD**

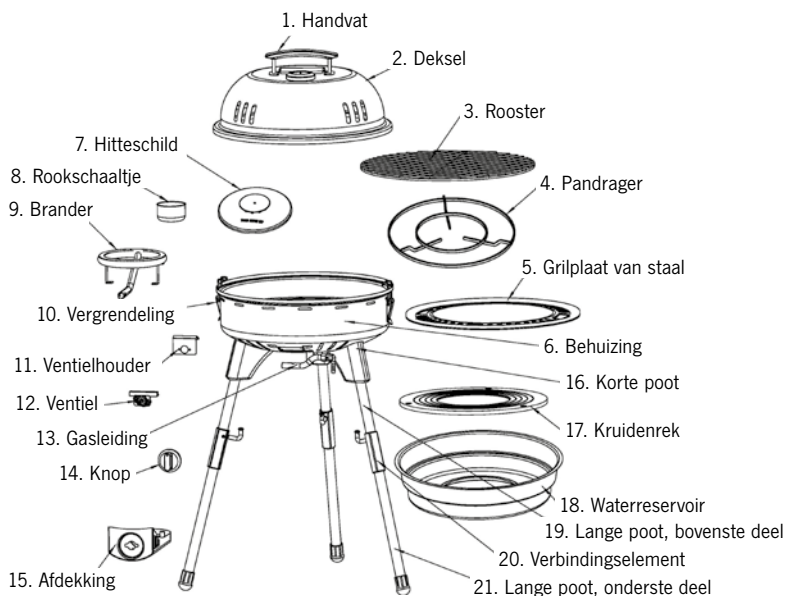
1. Onderdelenlijst	73
2. Veiligheidsinstructies	74
3. Technische eisen en gegevens	75
4. Opbouw van het apparaat	75
5. Aansluiting van de gasbarbecue	76
6. Lektest.....	76
7. Aansteken	77
8. Gebruik.....	77
9. Verbindingselementen	81
10. Gasfles loskoppelen.....	81
11. Reiniging en onderhoud	081
12. Reparatie	081
13. Opslag	081
14. Aanwijzingen voor de omgang met flessen met vloeibaar gas	82-83

1. ONDERDELENLIJST

1.1 »FAMILY TABLE«-BARBECUE (914651 / 914652)



1.2 »FAMILY«-BARBECUE (914653 / 914654)



2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- 2.1 De gas slang moet vóór elk gebruik en vóór elke aansluiting op de gas fles op slijtage of schade worden gecontroleerd.
- 2.2 Gebruik het apparaat niet als de gas slang is beschadigd of versleten.
Vervang deze dan onmiddellijk.
- 2.3 Gebruik het apparaat niet als het lek is of beschadigd is resp. als het niet goed werkt.
- 2.4 Let erop dat het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen wordt gebruikt.
De volgende veiligheidsafstanden gelden: boven het apparaat 1,2 m, achter en aan de zijkant van het apparaat 60 cm.
- 2.5 De gas fles dient uitsluitend te worden aangesloten of te worden vervangen in de buitenlucht en verwijderd van ontstekingsbronnen, zoals open vlammen, ontstekingsvlammen, elektrische verwarmingen en op een veilige afstand tot andere personen.
- 2.6 Houd de gas fles verwijderd van warmte en ontstekingsbronnen. Plaats deze niet op een oven of een ander heet oppervlak.
- 2.7 Let erop dat het apparaat na de montage stevig staat en niet wiebelt.
- 2.8 Bij een terugslag (als de vlam terug slaat en bij de sproeikop ontspeelt) sluit u direct de gastoevoer af aan de afsluiter van de gas fles en vervolgens aan het ventiel van het apparaat.

Demonteer, nadat de vlam is gedoofd, de drukregelaar en controleer de toestand van de afdichting. In geval van twijfel dient deze te worden vervangen.
Neem het apparaat, zoals beschreven, weer in gebruik. Als de vlam opnieuw terug slaat, geef dan het apparaat terug aan de dealer.
- 2.9 Als het apparaat lek is (gasgeur), breng het dan direct in de buitenlucht naar een plaats, waar geen open vlammen aanwezig zijn om het lek op te sporen en het te verhelpen. Als u het apparaat op lekkages wilt onderzoeken, dient u dit in de buitenlucht te doen.

Probeer niet om lekkages met een vlam op te sporen; gebruik in plaats daarvan zeepsop.
- 2.10 De juiste werkwijze is om de verbindingen, bv. bij de aansluiting van de fles, met zeepsop in te smeren.
- 2.11 Daar, waar zich blaasjes vormen, bevindt zich een gaslek. Sluit direct de gastoevoer af aan de afsluiter van de gas fles en vervolgens aan het ventiel van het apparaat.
Controleer of alle verbindingen goed zijn gemaakt. Voer opnieuw een controle uit met zeepsop.
- 2.12 Als het gaslek blijft bestaan, geef dan het apparaat terug aan de dealer.
- 2.13 Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heel heet worden. Houd kinderen verwijderd van het apparaat.
- 2.14 UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITEN.

3. TECHNISCHE EISEN EN GEGEVENS

Soort gas: Dit apparaat is bedoeld voor het soort gas G30/G31. Let op de gegevens van het betreffende soort gas op het typeplaatje.

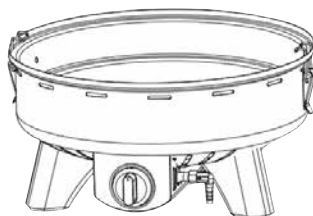
Productaanduiding »FAMILY TABLE«-tafelgasbarbecue en staande »FAMILY«-gasbarbecue.

Land van bestemming	Categorieën	Soort gas	Gasdruk (mbar)	Maat sproeier (mm)	Thermisch vermogen (kW)	Gas-verbruik (g/uur)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28–30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. OPBOUW VAN HET APPARAAT

Voorzichtig: Het apparaat moet op een vlak, stevig en niet ontvlambaar oppervlak staan.

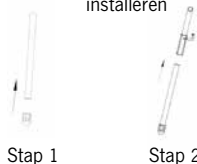
Voor de »Family«-barbecue zijn er twee verschillend hoge poten voor verschillende hoogtes.



Hoogte 1 – Poot met een segment installeren



Hoogte 2 – Poot met twee segmenten installeren



5. SLUIT DE GASBARBECUE AAN OP DE GASFLES.

Aanwijzing

- 5.1 Voor het gebruik is een gasdrukregelaar vereist. Gebruik de door de fabrikant of verkoper aanbevolen drukregelaar.
- 5.2 Controleer voordat u de drukregelaar inbouwt of de gegevens over het soort gas en de druk op de gasfles. De gegevens op de gasfles en de drukregelaar moeten overeenkomen.
- 5.3 Voor het aansluiten van het apparaat op de gasfles is een slang vereist. Deze dient niet langer dan 1,5 m te zijn.
- 5.4 De aansluitslang mag niet worden verdraaid.
- 5.5 Gebruik een andere aansluitslang als de plaatselijke voorschriften dit voorschrijven.
- 5.6 Dit apparaat mag uitsluitend op een veilige afstand tot ontvlambare materialen worden gebruikt.
- 5.7 Plaats de gasfles niet onder de barbecue en houd een afstand aan van tenminste 40 cm.

Aansluiting

- 5.8 Controleer of de branderventielen in de stand »UIT« staan voordat u de barbecue of de gasleiding aansluit.
- 5.9 Verbind de toevoer van de barbecue met de uitgang van de drukregelaar. Deze verbinding moet met een speciale slang voor lagedrukgas worden gemaakt.
- 5.10 Let erop dat de slang correct wordt aangesloten en niet onder trekspanning staat, ingeklemd of geknikt is.
- 5.11 Controleer bovendien of de slang niet te dicht bij warmtebronnen komt. Dit geldt in het bijzonder voor de behuizing van de barbecue.
- 5.12 Het wordt aanbevolen om de gasafsluiter tussen de drukregelaar en de inlaat van de barbecue te plaatsen om de gastoevoer te openen resp. af te sluiten. Dit ventiel moet makkelijk toegankelijk zijn.

6. LEKTEST

- 6.1 Zet alle regelaars in de stand »UIT«.
- 6.2 Controleer of de drukregelaar stevig met de gasfles is verbonden.
- 6.3 Draai het ventiel van de gasfles helemaal open door aan de handgreep te draaien. Als u een sissend geluid hoort, draait u het ventiel direct weer dicht. In dat geval is er een grotere lekkage. Verhelp deze lekkage voordat u verder gaat.
- 6.4 Smeer de onderstaand getoonde verbindingen in met een kwast met zeepsop.
- 6.5 Als zich blaasjes vormen, dan is er een lekkage. Onderbreek bij een gaslek de gastoevoer. Doe geen reparatiepogingen als de lekkage niet te verhelpen blijkt. Vervang het defecte onderdeel.
- 6.6 Sluit de afsluiter van de fles altijd na de lektest.
- 6.7 Controleer vóór elk gebruik van het apparaat of de slangen zijn beschadigd of versleten. Vervang beschadigde slangen vóór het volgende gebruik. Gebruik uitsluitend de door de fabrikant of verkoper aangegeven ventielen, slangen en drukregelaars.



7. ONTSTEKEN VAN DE BARBECUE

- 7.1 Zet alle ventielen in de stand »UIT«.
- 7.2 Draai de afsluiter van de gasfles open.
- 7.3 Druk op de knop van de regelaar en draai deze tegen de klok in. U hoort een sissend geluid van de regelaar en ziet de vonken bij de ontstekingselektrode. Herhaal deze procedure tot de vlam ontsteekt.

Voorzichtig: Houd nooit uw handen boven de brander terwijl u de barbecue aansteekt of gebruikt, omdat anders kans op ernstig letsel bestaat.

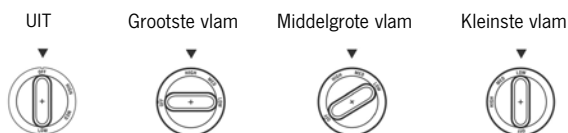
Aanwijzing: Het wordt aanbevolen om de barbecue bij wijze van proef aan te steken nadat u de lektest hebt uitgevoerd. Monteer voor deze proef geen andere onderdelen, zodat u de vlam makkelijk kunt herkennen. Schakel het apparaat weer uit als de ontstekingsproef succesvol was.

8. GEBRUIK

WAARSCHUWING:

- Beweeg het apparaat tijdens het gebruik niet, omdat makkelijk toegankelijke onderdelen heel heet kunnen worden.
- Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.
- Draai de afsluiter van de gasfles dicht na gebruik.
- Gebruik de barbecue niet zonder het waterreservoir.
- Let bij het gebruik op de juiste hoeveelheid water in het waterreservoir.
Dat voorkomt het opvlammen bij omlaag druppelend vet. Vul water bij naarmate het verdampt.

- 8.1 Na het ontsteken van de brander kunt u met de knop van de regelaar de gewenste vlamsterkte instellen.



- 8.2 Voor uw »Family-gasbarbecue« zijn er zes verschillende manieren van bereiden. Voor deze verschillende manieren van bereiden worden verschillende onderdelen gebruikt. Let voor een probleemloze werking op een juiste montage van deze onderdelen.
- 8.3 Bij alle volgende bereidingsmanieren is het deksel uiterst handig, omdat dit zorgt dat de temperatuur in het binnenste hoger wordt of wordt aangehouden. De thermometer in het deksel toont de temperatuur in het binnenste. Het deksel werkt ook als bescherming tegen de wind.



GAREN OP HET ROOSTER: Deze manier van bereiden is ideaal voor het vetvrij garen van gevogelte, worsten, karbonades, vleesspiezen, vis of groente.

Hiervoor gebruikt u het rooster. Plaats de pandrager en het hitteschild in het apparaat en leg het rooster op het binnenste van de behuizing. Zie config. 1.

Voorzichtig: Let erop dat u zich niet verbrandt als bij de bereiding van vette vleessoorten vet omlaag druppelt en ontsteekt. Tijdens de bereiding druppelt het vet op de binnenkant van de barbecue, het hitteschild en de pandrager.

GRILLEN OP DE GRILPLAAT: Deze manier van bereiden is het meest geschikt voor sappige stukken vlees, gevogelte, vis of groente. Op deze manier bereid vlees heeft de typische zwarte strepen van een professioneel gegrilde steak.

Hiervoor gebruikt u de griloptie. Leg de grilplaat op de barbecue. Er zijn twee verschillende grilplaten leverbaar: een van geëmailleerd metaal en een andere van aluminium. Let erop welk soort grilplaat u hebt. Zie config. 2, 3.

De »Family-barbecue« heeft een rookschachtje, waarin u uw favoriete kruiden of houtsnippers kunt leggen om uw vlees een heel persoonlijk tintje van typisch gerookt vlees te geven. U kunt ook water in de barbecue doen als u het vlees afdekt. Zo blijft het vlees sappiger.

Voorzichtig: Het hitteschild is niet nodig. Verwijder dit om een gelijkmatiger temperatuurverdeling op de grilplaat te verkrijgen.

BRADEN IN DE PAN: Deze manier van bereiden is uiterst geschikt voor gerechten uit een pan, vis, een Engels ontbijt, pannenkoeken, garnalen, eieren en groente.

Hiervoor gebruikt u de panoptie.

Zet de braadpan in de barbecue. Zie config. 4, 5.

Bij de braadpan gaat het om hetzelfde onderdeel als bij de grilplaat.

Er wordt alleen de andere kant gebruikt. Wij hebben in het midden van de grilplaat voor het braden een speciale verdieping gemaakt.

Voorzichtig: Deze is niet geschikt om te frituren. Het hitteschild is niet nodig.

Verwijder dit om een gelijkmatiger temperatuurverdeling op de grilplaat te verkrijgen.

KOKEN: Deze manier van bereiden is geschikt voor soepen, rijst, pasta en groente die in kokend water worden gegaard.

Hiervoor gebruikt u de kookoptie. Zet de pandrager in de barbecue. Zie config. 7.

Voorzichtig: Het hitteschild is niet nodig. Verwijder dit om een gelijkmatiger temperatuurverdeling op de grillplaat te verkrijgen.

PIZZA BAKKEN: Deze manier van bereiden is ideaal om alle soorten pizza's te bakken, bv. pizza met kaas, pizza met zeevruchten, pizza met ham, enz.

Hiervoor gebruikt u de pizza-bakoptie. Zet de pandrager in de barbecue en de pizzasteen op de pandrager. Zie config. 6.

Voorzichtig: Vóór elk gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd. Zet het deksel erop en begin met het bakken van de pizza als de thermometer ca. 230 °C aangeeft.

Het hitteschild is niet nodig. Verwijder dit om een gelijkmatiger temperatuurverdeling op de grillplaat te verkrijgen.

ROKEN: Deze manier van bereiden is ideaal voor het roken van alle soorten vis en vlees.

Gebruik voor deze manier van bereiden de rookoptie. Plaats de pandrager en het hitteschild in de barbecue en leg het rooster op de barbecue. Leg uw favoriete kruiden of houtsnippers in het rookschaaltje om het gerecht uw individuele smaak te geven. Zie config. 1.

U kunt ook water in de barbecue doen als u het vlees afdekt. Zo blijft het vlees sappiger.



Config. 1 | Hitteschild, rooster en rookschaaltje plaatsen.



Config. 2 | Stalen grilplaat plaatsen, hitteschild is niet nodig.



Config. 3 | Stalen grilplaat voor andere manieren van bereiden omgekeerd plaatsen, hitteschild is niet nodig.



Config. 4 | Aluminium-grilplaat plaatsen, hitteschild is niet nodig, aluminium-grilplaat moet apart worden besteld.



Config. 5 | Aluminium-grilplaat voor andere manieren van bereiden omgekeerd plaatsen, hitteschild is niet nodig, aluminium-grilplaat moet apart worden besteld.



Config. 6 | Hitteschild, rooster en pizzasteen plaatsen, pizzasteen moet apart worden besteld.



Config. 7 | Pandrager plaatsen, hitteschild is niet nodig.

9. VERBINDINGSELEMENTEN

Er zijn verschillende verbindingselementen voor het aansluiten van de slang en van de drukregelaar in de verschillende landen. Ga bij uw plaatselijke dealer na of u over het juiste verbindingselement beschikt.

10. LOSKOPPELEN VAN DE GASFLES

- Zet alle regelaars in de stand »UIT« en draai het ventiel van de gasfles dicht.
- Koppel de slang los van de barbecue door de moer tegen de klok in te draaien of door de rubberen slang langzaam eraf te trekken. Koppel de drukregelaar los van de gasfles, zoals voorgeschreven door de fabrikant.
- Sla de gasfles niet op een plaats op waar kinderen spelen.
- Wissel de fles niet in de buurt van een open vlam.

11. REINIGING EN ONDERHOUD

- Voor de reiniging van het hittedeksel, de pandrager, het rooster, de stalen resp. aluminium-grilplaat, het rookschachtje en de binnenkant van de barbecue adviseren wij water met een beetje afwasmiddel en een vaatdoek. Gebruik geen staalwol. Reinig de onderdelen met het water en laat deze drogen.
- Voor het reinigen van de pizzasteen zet u de vlam ongeveer 10 minuten op de hoogste stand. Daarbij verbranden de meeste deeltjes, die zich nog op de steen bevinden, in de sterke hitte in het apparaat.
- Reinig de steen, indien nodig, met een borstel onder stromend heet water. Reinig de steen niet met zeep.
- Wij adviseren om de accessoires na elk gebruik te reinigen.

Voorzichtig:



- Let erop dat er geen water, soep of levensmiddelresten in de brander en de gasleiding terechtkomen.
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden dienen uitsluitend te worden uitgevoerd als het apparaat is afgekoeld en de gastoevoer aan de fles is afgesloten.

12. REPARATIE

Bij reparaties of als u reserveonderdelen nodig hebt, brengt u het apparaat naar de verkoper of vraagt u een bezoek van een monteur aan.

Probeer niet om zelf reparaties uit te voeren.

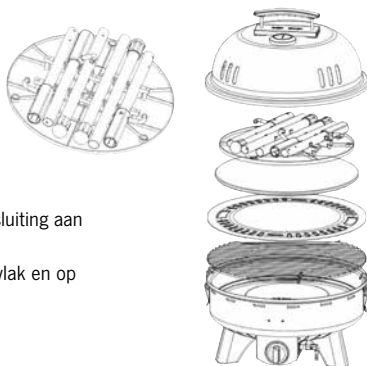
13. OPSLAG



WAARSCHUWING

Dit apparaat is geen kinderspeelgoed.

- De poten kunnen worden afgepakt en aan de achterkant van het kruidenrek worden bevestigd.
- Alle onderdelen kunnen in het apparaat worden opgeborgen.
- Verbindt het deksel en de behuizing met de snapsluiting aan de buitenkant.
- Bewaar het apparaat op een vlak en stevig oppervlak en op een voor kinderen ontoegankelijke plek.



14. AANWIJZINGEN VOOR DE OMGANG MET FLESSEN MET VLOEIBAAR GAS (BEHALVE DRIJFGAS EN DRIJFGASFLESSYSTEMEN)

14.1 Eigenschappen van het vloeibare gas

Vloeibaar gas (propan, butaan of mengsels hiervan) is een hoog ontvlambaar, kleurloos gas met een duidelijk waarneembare geur. Het is zwaarder dan lucht en met geringe hoeveelheden aan omgevingslucht ontvlambaar.

Voorzichtig: Ongecontroleerde gasophoppingen kunnen explosies veroorzaken.

14.2. Maatregelen bij functiestoringen en lekkages			
Bijv. gasgeur, geluid van uitstromend gas:		Daarnaast in gebouwen en voertuigen	Alarmeer direct de brandweer via het telefoonnummer 112.
Draai direct de afsluiter van de fles dicht (met de klok mee draaien).	Niet roken	Open ramen en deuren.	Maak attent op de aanwezigheid van flessen met vloeibaar gas. Verwijder de flessen, indien mogelijk, uit het brandgevaarlijke gebied of koel deze indien nodig met water.
Blus open vlammen.	Bedien geen elektrische schakelaars.	Breng lekkende gasflessen direct naar de buitenlucht.	
Raadpleeg een vakman.	Gebruik geen telefoon.	Ontruim het gebouw resp. verlaat het voertuig.	

14.3 Gebruik van installaties met vloeibaar gas in flessen

Installaties met vloeibaar gas in flessen dienen uitsluitend door speciale bedrijven te worden geïnstalleerd, in bedrijf te worden gesteld, gewijzigd en gekeurd te worden.

Installaties met flessen met vloeibaar gas dienen in het bedrijfsleven uitsluitend door geschoold personeel te worden geïnstalleerd en door een voldoende gekwalificeerd persoon te worden gekeurd resp., bij de omgang met bepaalde flessystemen, door een hiervoor door de ondernemer gekwalificeerd persoon (Duitse ongevalpreventievoorschrift BVG D 34).

De flessen moeten rechtop worden opgeslagen en gebruikt. (Bij liggende flessen bestaat explosiegevaar.)

De door de fabrikant van het apparaat voor vloeibaar gas geleverde bedieningsaanwijzingen dienen door de gebruiker voor het gebruik en, indien nodig, het verhelpen van storingen zorgvuldig in acht te worden genomen.

Vóór de eerste inbedrijfstelling of na veranderingen moet de exploitant van een installatie met flessen met vloeibaar gas zich overtuigen van de juiste toestand door een controle en bijbehorend bewijs van een gespecialiseerd bedrijf (voor industriële installaties dient een vakman te worden geraadpleegd die verantwoordelijk is voor de betreffende sector). De bewijzen voor de controles dienen door de exploitant te worden bewaard.

Als de installatie langere tijd niet moet worden gebruikt, moeten de ventielen worden gesloten. Hierbij dient eerst de afsluiter van het apparaat en daarna de afsluiter van de fles te worden dichtgedraaid. Bij de hernieuwde inbedrijfstelling van de installatie moeten de ventielen weer worden opengedraaid, en wel eerst de afsluiter van de fles en daarna de afsluiter van het apparaat.

In gebieden, waarin grote gasflessen worden opgeslagen en in directe omgeving van grote flesinstallaties is roken en open vuur verboden. De ventilatieopeningen van het gebied van de installatie resp. van de flessenkast moeten worden vrij gehouden.

Er dienen waarschuwingsborden te worden aangebracht.

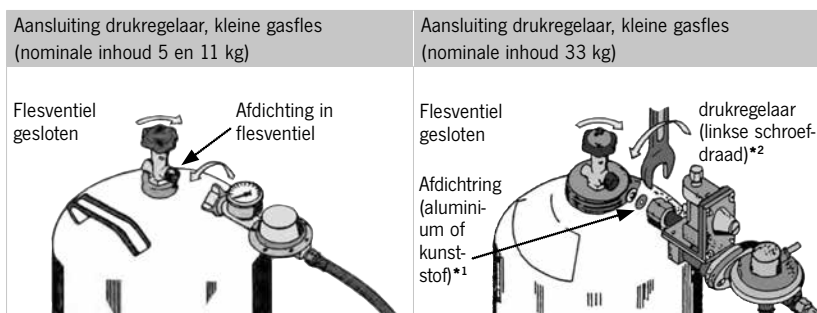
De exploitant mag geen vloeibaar gas transporteren.

14.4 Gasfles wisselen

Bij het wisselen van de fles mag de aansluiting van de drukregelaar pas worden losgekoppeld als de afsluiter van de fles helemaal is dichtgedraaid (met de klok mee). De drukregelaar moet zijn aangesloten en correct zijn afgedicht. Let erop dat de afdichtring aanwezig is (zie afbeelding).

Let op: linkse schroefdraad! Bij elke wissel van de fles moet de dichtheid van de verbinding van de drukregelaar met een schuimend middel (bv. zeepsop) worden gecontroleerd.

Installaties met meerdere flessen: Draai de afsluiter van de aansluitleiding dicht en schakel over op een volle fles.



*1 Afdichtring (aluminium of kunststof) aan de kant van de drukregelaar

*2 Aansluiting van de drukregelaar met een moersleutel vastdraaien (linkse schroefdraad)

14.5 Veiligheidsbewaking van installaties met vloeibaar gas in flessen

Installaties met vloeibaar gas in flessen moeten worden gecontroleerd.

Deze controles dienen door de exploitant te worden geïnitieerd.

Vast geïnstalleerde installaties in gebouwen met flessen met een nominale inhoud tot 11 kg om de 5 jaar door een gespecialiseerd bedrijf.

Vast geïnstalleerde installaties in gebouwen met flessen met een nominale inhoud tussen 12 kg en 33 kg om de 10 jaar door een gespecialiseerd bedrijf.

Conform de Duitse ongevalpreventievoorschriften BGV D 34 voor het bedrijfsleven (afhankelijk van het soort installatie) om de 4 jaar / om de 2 jaar / jaarlijks.

Installaties in voertuigen op particulier en zakelijk gebied om de 2 jaar.

Installaties op schepen op particulier gebied om de 2 jaar.

Bestanddelen van de installaties die aan slijtage onderhevig zijn (bv. drukregelaar, slangen enz.) dienen indien nodig te worden vervangen.

14.6. Transport en opslag

Om een beschadiging van het ventiel en de uitstroomopening van gas te voorkomen, dienen lege gasflessen uitsluitend met gesloten en beveiligd ventiel te worden getransporteerd en opgeslagen (schroefdraadbeveiliging en ventielbeschermkap).

Bij het transport in voertuigen moet voldoende ventilatie van de laadruimte zijn gegarandeerd. De flessen moeten zo zijn beveiligd dat deze zich tijdens de rit niet kunnen bewegen. De flessen dienen, ook dan, als deze leeg zijn, uitsluitend rechtop staand in goed geventileerde ruimten te worden opgeslagen. De flessen dienen niet onder straatniveau (bv. in kelders, schachten enz.), in trappenhuizen, gangen, doorgangen, in de buurt van nooduitgangen, vluchtwegen en doorgangen tussen gebouwen of in onmiddellijke nabijheid hiervan te worden opgeslagen.

In een huishouden dienen niet meer dan twee flessen tegelijkertijd te worden opgeslagen en dit ook uitsluitend in gescheiden ruimten (niet in de slaapkamer).

Elk gebruik van energie is verbonden met gevaren.

Neem daarom de bedieningshandleiding in acht.

GARANTIE

De garantieperiode bedraagt 36 maanden. Reimo behoudt zich het recht voor om eventuele fouten te herstellen. De garantie geldt niet in geval van schade veroorzaakt door onjuist gebruik of foutieve omgang.

Aansprakelijkheidsbeperking: Reimo zal in geen geval aansprakelijk zijn voor secundaire, indirecte of nevenschade, kosten, verbruik, gemist profijt of inkomsten-derving. De aangegeven verkoopprijs van het product representeert de gelijkwaardige waarde van de aansprakelijkheidsbeperking van Reimo.

NOTICE D'UTILISATION

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI NOTRE PRODUIT.

IMPORTANT:

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Familiarisez vous avec l'appareil avant de le brancher sur la bouteille de gaz.

Conservez cette notice pour pouvoir la consulter ultérieurement.

AVERTISSEMENT:

Certaines pièces facilement accessibles peuvent devenir très chaudes.

Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

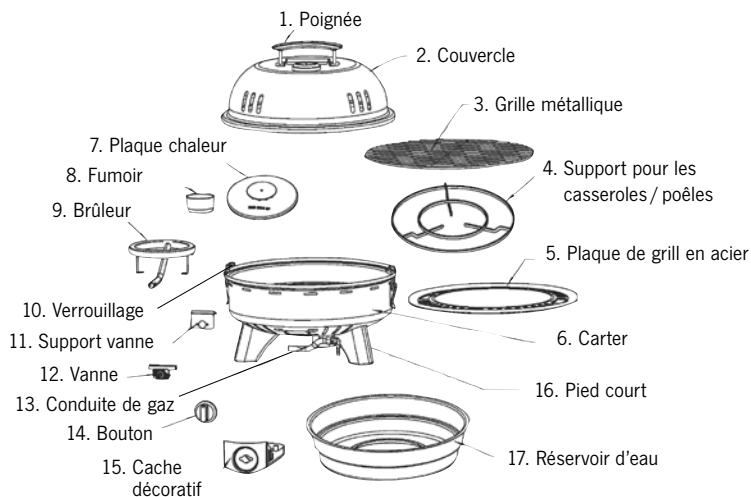
UNIQUEMENT DESTINE A UNE UTILISATION EXTERIEURE.

SOMMAIRE

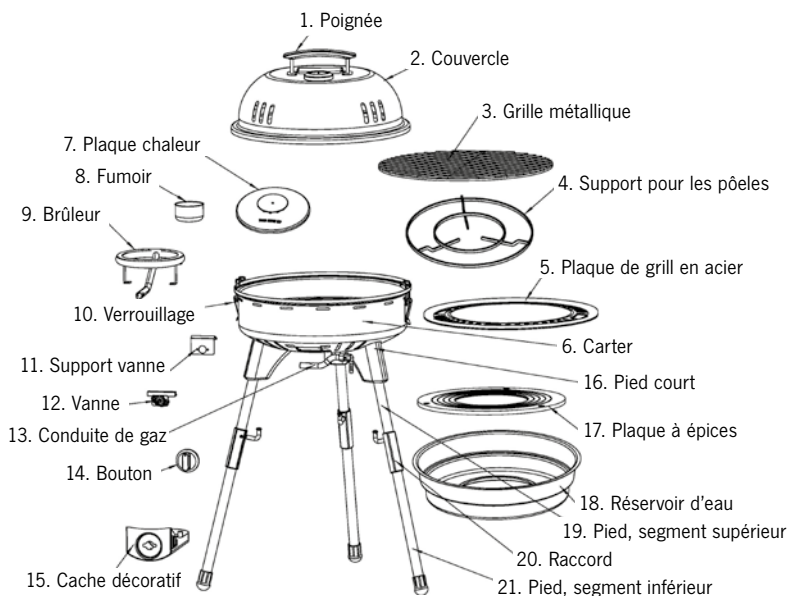
1. Liste des pièces	87
2. Consignes de sécurité	88
3. Exigences et données techniques	89
4. Constitution de l'appareil	89
5. Branchement du barbecue à gaz	90
6. Vérification de l'étanchéité	90
7. Démarrer	91
8. Fonctionnement	91
9. Raccord	95
10. Retirer la bouteille de gaz	95
11. Nettoyage et entretien	95
12. Réparation	95
13. Stockage	95
14. Remarques sur la manipulation des bouteilles de gaz liquide	96-97

1. LISTE DES PIÈCES

1.1 BARBECUE «FAMILY TABLE» (914651 / 914652)



1.2 BARBECUE «FAMILY» (914653/914654)



2. CONSIGNES DE SECURITE

- 2.1 Vérifier que le flexible de gaz n'est pas usé ni abîmé avant chaque utilisation et surtout avant chaque branchement sur la bouteille de gaz.
- 2.2 N'utilisez pas l'appareil si le flexible de gaz est abîmé. Remplacez le flexible sans attendre.
- 2.3 N'utilisez pas l'appareil s'il présente un défaut d'étanchéité ou s'il est abîmé ou ne fonctionne pas correctement.
- 2.4 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Distances de sécurité à respecter: au-dessus de l'appareil 1,2 m, derrière et sur le côté 60 cm.
- 2.5 Vous ne devez brancher la bouteille de gaz qu'à l'extérieur et loin des sources d'inflammation telles que les flammes, les étincelles, les chauffages électriques et à une distance sécuritaire des autres personnes.
- 2.6 Tenez la bouteille de gaz éloignée de la chaleur et des sources d'inflammation. Ne vous mettez pas sur un four ni sur toute autre surface très chaude.
- 2.7 Veillez à ce qu'une fois monté, l'appareil soit stable et qu'il ne vacille pas.
- 2.8 En cas de retour de flamme (lorsque la flamme se retourne et enflamme l'embout), fermez immédiatement l'arrivée de gaz avec la vanne d'arrêt de la bouteille de gaz puis avec la vanne de l'appareil.
Une fois que la flamme est éteinte, démontez le détendeur et vérifiez qu'il ne présente pas de défaut d'étanchéité. En cas de doute, remplacez-le.
Remettez l'appareil en service conformément aux explications. Si le retour de flamme persiste, redonner l'appareil au vendeur.
- 2.9 Si l'appareil n'est pas étanche (odeur de gaz), mettez-le aussitôt à l'extérieur à un endroit où il n'y a pas de flammes ouvertes pour voir où est la fuite et solutionner le problème. Si vous voulez chercher une fuite sur l'appareil, vous devez le faire à l'extérieur.
N'essayez pas de rechercher une fuite avec une flamme, utilisez de l'eau savonneuse.
- 2.10 La bonne méthode est d'enduire les raccords, par exemple sur le branchement de la bouteille, avec de l'eau savonneuse.
- 2.11 Là où des bulles de forment, il y a une fuite de gaz. Fermez immédiatement l'arrivée de gaz avec la vanne d'arrêt de la bouteille de gaz puis la vanne de l'appareil. Vérifiez que tous les raccords sont correctement établis. Procédez à un nouveau contrôle avec de l'eau savonneuse.
- 2.12 Si la fuite de gaz persiste, redonner l'appareil au vendeur.
- 2.13 Certaines pièces facilement accessibles peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- 2.14 UNIQUEMENT DESTINE A UNE UTILISATION EXTERIEURE.

3. EXIGENCES ET DONNÉES TECHNIQUES

Type de gaz : Cet appareil est prévu pour du gaz de type G30/G31. Respectez les indications du type de gaz concerné qui figurent sur la plaque signalétique.

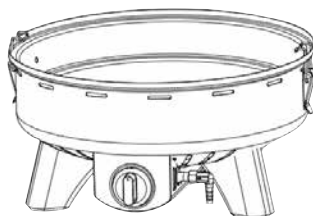
Désignation du produit Barbecue à gaz «FAMILY TABLE» et Barbecue à gaz sur pieds «FAMILY»

Pays de destination	Catégories	Type de gaz	Pression du gaz (mbars)	Dimension de l'embout (mm)	Puissance calorifique (kW)	Consommation de gaz (g/h)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28 – 30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. CONSTITUTION DE L'APPAREIL

Attention : L'appareil doit être posé sur une surface plane, stable et non inflammable.

'Le «Family» comporte trois pieds de différentes hauteurs.



Hauteur 1 – Installer le pied avec un segment



Hauteur 2 – Installer le pied composé de deux segments



5. BRANCHER LE BARBECUE SUR LA BOUTEILLE DE GAZ

Remarque

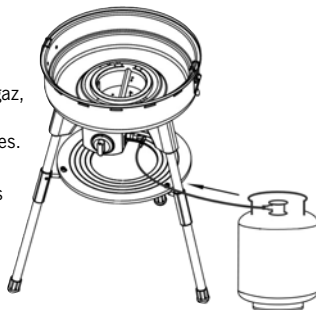
- 5. Pour utiliser le barbecue, il faut un détendeur. Utilisez le détendeur recommandé par le fabricant ou le revendeur.
- 5.2 Avant d'installer le détendeur, vérifiez les indications relatives au type de gaz et à la pression qui figurent sur la bouteille de gaz. Les indications figurant sur la bouteille de gaz doivent correspondre à celles du détendeur.
- 5.3 Pour brancher l'appareil sur la bouteille de gaz, il faut un tuyau flexible. Il ne doit pas mesurer plus de 1,5 m.
- 5.4 Le flexible ne doit pas être tordu.
- 5.5 Utilisez un autre flexible de raccordement si les réglementations locales le prescrivent.
- 5.6 Cet appareil doit impérativement être utilisé à une certaine distance de sécurité par rapport aux matériaux inflammables.
- 5.7 Ne mettez pas la bouteille de gaz sous le barbecue et respectez une distance de 40 cm.

Branchement

- 5.8 Assurez-vous que les vannes du brûleur sont sur la position «OFF / AUS» avant de brancher le barbecue ou la conduite de gaz.
- 5.9 Branchez l'arrivée de gaz du barbecue sur la sortie du détendeur. Ce branchement doit être réalisé avec un flexible spécial pour le gaz basse pression.
- 5.10 Veillez à ce que le flexible soit correctement posé et qu'il ne soit pas coincé, ni plié, ni soumis à une tension.
- 5.11 Vérifiez en outre que le flexible n'est pas trop proche de sources de chaleur. Ce qui vaut notamment pour le carter du barbecue.
- 5.12 Il est recommandé de mettre la vanne d'arrêt du gaz entre le détendeur et l'admission du barbecue pour ouvrir ou fermer l'arrivée de gaz. Cette vanne doit être aisément accessible.

6. VERIFICATION DE L'ETANCHEITE

- 6.1 Mettez tous les régulateurs sur la position «OFF / AUS».
- 6.2 Vérifiez que le détendeur est correctement branché sur la bouteille de gaz.
- 6.3 Ouvrez complètement la vanne de la bouteille de gaz en tournant la poignée. Si vous entendez un sifflement, refermez aussitôt la vanne. Cela signifie qu'il y a un gros défaut d'étanchéité. Solutionnez le problème avant de poursuivre.
- 6.4 A l'aide d'un pinceau, enduisez d'eau savonneuse les raccords présentés ci-dessous.
- 6.5 Si des bulles de forment, il y a une fuite de gaz. En cas de fuite de gaz, coupez l'arrivée de gaz. Ne tentez aucune réparation si les fuites ne peuvent pas être réparées. Remplacez la pièce défectueuse.
- 6.6 Fermez la vanne d'arrêt de la bouteille d'une manière générale après le contrôle d'étanchéité.
- 6.7 Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que les flexibles ne sont pas abîmés ni usés. Remplacez les flexibles abîmés avant la prochaine utilisation. Utilisez uniquement les vannes, les flexibles et les détendeurs préconisés par le fabricant ou le revendeur.



7. ALLUMER LE BARBECUE

- 7.1 Mettez toutes les vannes sur la position «OFF / AUS».
- 7.2 Ouvrez la vanne d'arrêt de la bouteille de gaz.
- 7.3 Appuyez sur le bouton de réglage et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vous entendez le régulateur siffler et vous voyez l'étincelle sur l'allumeur. Répétez cette opération jusqu'à ce que la flamme s'allume.

Attention: Ne mettez jamais vos mains au-dessus du brûleur pendant que vous allumez le barbecue ou que vous l'utilisez pour éviter tout risque de blessure.

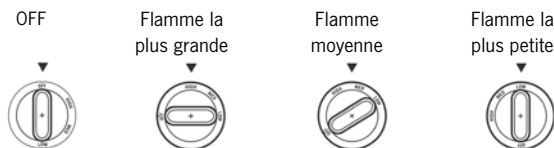
Remarque: Il est recommandé de faire un essai pour allumer le barbecue une fois que vous avez vérifié l'étanchéité. Pour faire cet essai, ne montez aucune autre pièce pour que vous puissiez reconnaître la flamme facilement. Éteignez l'appareil si l'essai d'allumage a été fructueux.

8. FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT:

- **Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement car certaines pièces facilement accessibles peuvent devenir très chaudes.**
- **Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.**
- **Fermez la vanne d'arrêt de la bouteille de gaz après utilisation.**
- **N'utilisez pas le barbecue sans la coupelle à eau.**
- **Pendant l'utilisation, veillez à la juste quantité d'eau dans la coupelle à eau. Elle évite que les gouttes de graisse qui tombent s'enflamment. Remettez de l'eau selon la quantité évaporée.**

- 8.1 Une fois le brûleur allumé, vous pouvez régler la puissance de flamme souhaitée avec le bouton de réglage.



- 8.2 Votre «Family Gasgrill» permet six types de préparations différentes. Différentes pièces sont utilisées pour ces différentes préparations. Pour assurer un parfait fonctionnement, veillez à ce que ces pièces soient correctement montées.
- 8.3 Pour tous les types de préparations suivants, le capot aide énormément car il contribue à augmenter et conserver la température à l'intérieur. Le thermomètre sur le capot vous indique la température à l'intérieur. Le capot sert également de paravent.



CUISSON SUR LA GRILLE: Ce type de cuisson est idéal pour cuire sans graisse la volaille, les saucisses, les côtelettes, les brochettes de viande, le poisson ou les légumes.

Pour cela, vous utilisez la grille. Mettez le support pour la poêle et la plaque de chaleur dans l'appareil et mettez la grille sur la partie intérieure du carter. Voir config. 1.

Attention : Veillez à ne pas vous brûler si, lors de la cuisson de viandes grasses, des gouttes de graisse tombent en-dessous et s'enflamme. Pendant la cuisson, la graisse goutte sur le cadre intérieur, la plaque de chaleur et le support pour la poêle.

CUISSON SUR LA PLAQUE DE GRILL: Ce type de cuisson est parfait pour les viandes juteuses, la volaille, le poisson ou les légumes. De cette façon, la viande cuite comporte les lignes noires typiques d'un steak grillé par un professionnel.

Pour cela, utilisez l'option grill. Mettez la plaque de grill sur le cadre intérieur. Il existe deux plaques de grill différentes: une en métal émaillé et une en aluminium. Faites attention au type de plaque de grill dont vous disposez. Voir config. 2, 3.

Le « Family Grill » est doté d'un fumoir dans lequel vous pouvez mettre vos épices préférées ou des petits morceaux de bois pour donner à votre viande une petite touche personnelle de viande fumée. Vous pouvez également mettre de l'eau dans le cadre intérieur lorsque vous couvrez la viande. La viande reste alors plus juteuse.

Attention : La plaque de chaleur n'est pas nécessaire. Retirez-la pour obtenir une répartition régulière de la chaleur sur la plaque de grill.

CUISSON À LA POÊLE: Ce type de cuisson convient notamment pour les recettes poêlées, le poisson, un petit déjeuner anglais, les crêpes, les œufs, les crevettes et les légumes.

Pour cela, utilisez l'option poêle.

Mettez la poêle sur le cadre intérieur. Voir config. 4, 5.

Pour la poêle, on utilise la même pièce que la plaque de grill.

Mais c'est l'autre côté qui est utilisé. Nous avons prévu un creux spécial au milieu de la plaque de grill pour la cuisson.

Attention: Elle ne convient pas pour frire. La plaque de chaleur n'est pas nécessaire. Retirez-la pour obtenir une répartition régulière de la chaleur sur la plaque de grill.

CUISSON À L'EAU: Ce type de cuisson convient pour les soupes, le riz, les pâtes et les légumes qui sont cuits dans l'eau bouillante.

Pour cela, utilisez l'option Cuisson à l'eau. Mettez le support à casserole sur le cadre intérieur. Voir config. 7.

Attention: La plaque de chaleur n'est pas nécessaire. Retirez-la pour obtenir une répartition régulière de la chaleur sur la plaque de grill.

CUISSON PIZZA: Ce type de cuisson est idéal pour cuire toutes les sortes de pizzas, par exemple les pizzas au fromage, les pizzas avec des fruits de mer, les pizzas au jambon, etc.

Pour cela, utilisez l'option Cuisson pizza. Mettez le support à casserole sur le cadre intérieur et la pierre à pizza sur le support à casserole. Voir config. 6.

Attention: Avant chaque utilisation, l'appareil doit être préchauffé. Mettez le capot et commencez à cuire la pizza lorsque le thermomètre indique env. 230 °C.

La plaque de chaleur n'est pas nécessaire. Retirez-la pour obtenir une répartition régulière de la chaleur sur la plaque de grill.

FUMAGE DE LA VIANDE OU DU POISSON: Ce type de préparation est idéal pour fumer toutes les sortes de viandes et de poissons.

Pour ce type de préparation, utilisez l'option Fumage. Mettez le support pour la poêle et la plaque de chaleur dans l'appareil et mettez la grille sur la partie intérieure du carter. Mettez vos épices préférées ou des petits morceaux de bois dans le fumoir pour donner à votre plat une petite touche personnelle.

Voir config. 1.

Vous pouvez également mettre de l'eau dans le cadre intérieur lorsque vous couvrez la viande. La viande reste alors plus juteuse.



Config. 1 | Mettre la plaque de chaleur, la grille et le fumoir.



Config. 2 | Mettre la plaque de grill en acier, la plaque de chaleur n'est pas nécessaire.



Config. 3 | Retourner la plaque de grill en acier pour un autre type de cuisson, la plaque de chaleur n'est pas nécessaire.



Config. 4 | Mettre la plaque de grill en aluminium, la plaque de chaleur n'est pas nécessaire, la plaque de grill en aluminium doit être commandée séparément.



Config. 5 | Retourner la plaque de grill en aluminium pour un autre type de cuisson, la plaque de chaleur n'est pas nécessaire, la plaque de grill en aluminium doit être commandée séparément.



Config. 6 | Mettre la plaque de chaleur, la grille et la pierre à pizza, la pierre à pizza doit être commandée séparément.



Config. 7 | Mettre la tablette pour la poêle, la plaque de chaleur n'est pas nécessaire

9. RACCORD

Il existe différents raccords pour brancher le flexible et le détendeur selon les différents pays. Demandez à votre revendeur local si vous disposez du bon raccord.

10. DEBRANCHER LA BOUTEILLE DE GAZ

- Mettez tous les réglages sur la position «OFF / AUS» et fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Débranchez le flexible du barbecue en tournant l'écrou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ou en retirant lentement le flexible en caoutchouc. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz conformément aux explications du fabricant.
- Ne rangez pas la bouteille de gaz à un endroit où des enfants risquent de venir jouer.
- Ne remplacez pas la bouteille à proximité d'une flamme ouverte.

11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour nettoyer la plaque de chaleur, le support pour la poêle, la grille, la plaque de grill en acier ou en aluminium, le fumoir ou le cadre intérieur, nous recommandons d'utiliser de l'eau avec un peu de produit nettoyant et un chiffon. N'utilisez pas de laine d'acier. Nettoyez les pièces à l'eau et laissez sécher.
- Pour nettoyer la pierre à pizza, réglez la flamme pendant environ 10 minutes en position maximale. Ainsi, la plupart des particules qui sont encore sur la pierre brûlent dans la forte chaleur de l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyez la pierre si nécessaire avec une brosse en la passant sous l'eau courante très chaude. Ne nettoyez pas la pierre au savon.
- Nous recommandons de nettoyer les accessoires après chaque utilisation.

Attention:



- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau, ni de soupe, ni de résidus d'aliment qui parviennent dans le brûleur ou dans la conduite de gaz.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent être effectuées que lorsque l'appareil est refroidi et l'alimentation en gaz de la bouteille a été fermée.

12. RÉPARATION

En cas de besoin de réparation ou si vous avez besoin de pièces de rechange, remettez l'appareil au revendeur ou demandez la visite d'un technicien.

N'essayez pas de procéder vous-même aux réparations.

13. STOCKAGE



AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas un jouet.

- Les pieds peuvent être retirés et fixés au dos de la plaque à épices.
- Toutes les pièces peuvent être posées à l'intérieur de l'appareil.
- Branchez le couvercle et le carter avec le fermoir à cliquet.
- Rangez l'appareil sur une surface stable, plane et inaccessible aux enfants..



14. CONSIGNES POUR MANIPULER LES BOUTEILLES DE GAZ

(sauf bouteilles de gaz combustible et systèmes de bouteilles de gaz combustible)

14.1 Caractéristiques du gaz liquide

Le gaz liquide (propane, butane ou mélanges) est un gaz incolore hautement inflammable avec une odeur nettement perceptible. Il est plus lourd que l'air et il s'enflamme à l'air ambiant même en étant en petite quantité.

Attention: Les accumulations de gaz incontrôlées peuvent entraîner des explosions ou des déflagrations.

14.2. Comportement en cas de dysfonctionnements et problèmes d'étanchéité			
Par exemple odeur de gaz, bruit de fuites de gaz :		En outre dans les bâtiments ou les véhicules	Contactez immédiatement les pompiers en composant le 112.
Fermez immédiatement la vanne d'arrêt de la bouteille (dans le sens des aiguilles d'une montre).	Ne pas fumer	Ouvrez les fenêtres et les portes.	Indiquez où se trouvent les bouteilles de gaz liquide. Retirez les bouteilles si possible des parties menacées par le feu et si nécessaire refroidissez avec de l'eau.
Éteignez les flammes ouvertes.	Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.	Mettez les bouteilles de gaz qui fuient immédiatement à l'air libre.	
Contactez un spécialiste.	N'utilisez pas votre téléphone.	Quittez le bâtiment ou le véhicule.	

14.3 Utilisation d'installations au gaz liquide en bouteilles

Les installations au gaz liquide en bouteilles ne doivent être mises en place, mises en service, modifiées et contrôlées que par des entreprises spécialisées.

Les installations avec bouteilles de gaz liquide doivent être mises en place dans les secteurs professionnels uniquement par du personnel formé et vérifiées par une personne suffisamment qualifiée ou dans le cas d'une utilisation avec certains systèmes de bouteilles, par une personne formée par l'entreprise (réglementation de prévention des accidents BVG D 34).

Les bouteilles doivent être stockées et utilisées à la verticale. (Les bouteilles couchées présentent un risque d'explosion.)

Les consignes d'utilisation fournies par le fabricant de l'appareil au gaz liquide doivent être respectées par l'utilisateur et si nécessaire, il faut rechercher minutieusement les anomalies. Avant la première mise en service ou après avoir effectué des modifications, l'exploitant d'une installation avec des bouteilles de gaz liquide doit s'assurer du parfait état moyennant un contrôle effectué par une entreprise spécialisée qui fournira une attestation (pour les installations professionnelles, contacter un spécialiste qui est responsable pour le secteur professionnel concerné). Les certificats de contrôle doivent être conservés par l'exploitant.

Si l'installation n'est pas utilisée pendant une période prolongée, les vannes doivent être fermées. A cet effet, la vanne d'arrêt de l'appareil doit être tournée en direction de la vanne d'arrêt de la bouteille. Lors de la remise en service de l'installation, les vannes doivent être de nouveau ouvertes et en commençant par la vanne d'arrêt de la bouteille puis par la vanne d'arrêt de l'appareil.

Interdiction de fumer et flammes ouvertes interdites dans les secteurs où des grosses bouteilles de gaz sont stockées ou à proximité directe de grandes installations comportant des bouteilles. Les ouvertures de ventilation au niveau de l'installation ou de l'armoire à bouteilles doivent être dégagées.

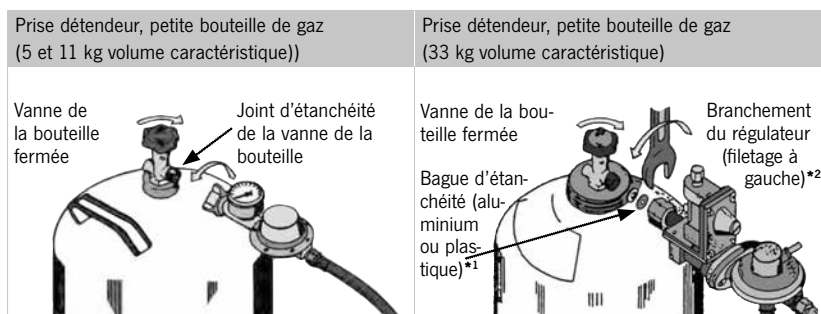
Des panneaux d'avertissement doivent être apposés.

L'exploitant ne peut pas transporter de gaz liquide.

14.4 Remplacement de la bouteille de gaz

Pour remplacer la bouteille de gaz, il ne faut desserrer le détendeur que lorsque la vanne d'arrêt de la bouteille est complètement fermée (dans le sens des aiguilles d'une montre). Le détendeur doit être branché et être parfaitement étanche. Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit bien en place (voir photo). Attention: Filetage à gauche ! A chaque remplacement de la bouteille, il faut vérifier l'étanchéité du raccord du détendeur avec un produit moussant (par exemple de l'eau savonneuse).

Installations avec plusieurs bouteilles : Fermez la vanne d'arrêt de la conduite de raccordement et passez sur la bouteille pleine.



*1 Bague d'étanchéité (aluminium ou plastique) sur le côté du régulateur de pression

*2 Serrer le branchement du régulateur de pression avec une clé (filetage à gauche)

14.5 Surveillance de sécurité des installations au gaz liquide en bouteilles

Les installations au gaz liquide doivent être vérifiées.

Ces vérifications doivent être effectuées par l'exploitant.

Les installations fixes dans les bâtiments avec des bouteilles contenant jusqu'à 11 kg tous les 5 ans par une entreprise spécialisée.

Les installations fixes dans les bâtiments avec des bouteilles contenant entre 12 et 33 kg tous les 10 ans par une entreprise spécialisée.

Conformément à la directive de prévention des accidents BGV D 34 dans le secteur professionnel (selon le type d'installation) tous les 4 ans / tous les 2 ans / tous les ans.

Installations dans les véhicules du secteur privé ou professionnel tous les 2 ans.

Installations sur les bateaux dans le secteur privé tous les 2 ans.

Les composants des installations soumis à l'usure (par exemple réducteurs de pression, flexibles, etc.) doivent être remplacés lorsque nécessaire.

14.6 Transport et stockage

Pour éviter que la vanne ou la sortie de gaz ne soient abîmées, les bouteilles de gaz liquide vides doivent être transportées et stockées uniquement avec la vanne fermée et protégée (protection du filetage et cache de protection de la vanne).

Pour transporter dans des véhicules, il faut garantir une ventilation suffisante de l'espace de chargement. Les bouteilles doivent être sécurisées de manière à ne pas pouvoir bouger pendant le trajet. Les bouteilles doivent être stockées impérativement à la verticale dans un endroit bien ventilé, même lorsqu'elles sont vides. Elles ne doivent pas être stockées en-dessous du niveau de la rue (par exemple dans une cave ou dans un puits, etc.), ni dans des cages d'escaliers, des couloirs, ni à proximité de sorties de secours, ni dans des issues de secours ou des passages entre des bâtiments ou à leur proximité directe.

Il ne faut pas stocker plus de deux bouteilles dans une maison et dans un tel cas, les deux bouteilles doivent être dans des pièces différentes (pas dans une chambre à coucher).

Toute utilisation d'énergie comporte des risques.

C'est pourquoi vous devez suivre les consignes de la notice d'utilisation.

GARANTIE

La garantie est de 36 mois. Reimo se réserve le droit de corriger des défauts éventuels. La garantie exclut tout dommage dû à une mauvaise utilisation ou à une manipulation inadaptée.

Limitation de la responsabilité: Reimo est en aucun cas responsable de dommages collatéraux, secondaires ou indirects, coûts, prestations non versées ou manques à gagner. Le prix de vente indiqué du produit représente la valeur équivalente de la limitation de responsabilité de Reimo.

KÄYTTÖOHJE

KIITÄMME TUOTTEEMME OSTAMISESTA.

TÄRKEÄÄ:

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.

Perehdy laitteeseen ennen kaasupullon liittämistä.

Säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä varten.

VAROITUS:

Paljaat osat voivat olla erittäin kuumia.

Älä päästä lapsia lähelle laitetta.

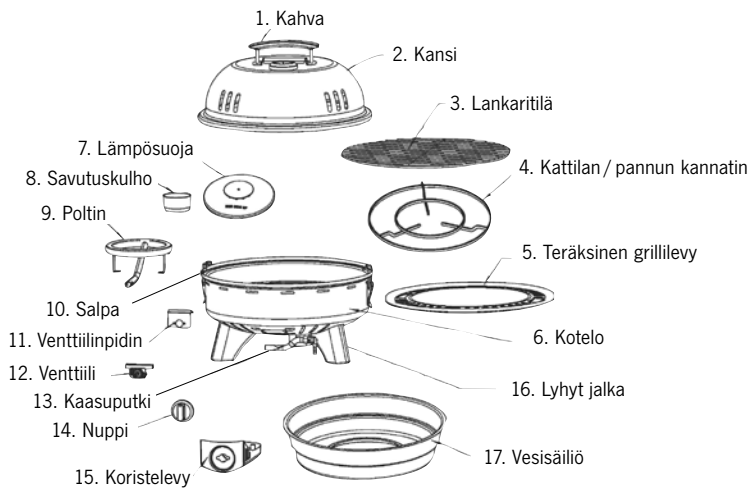
VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

SISÄLTÖ

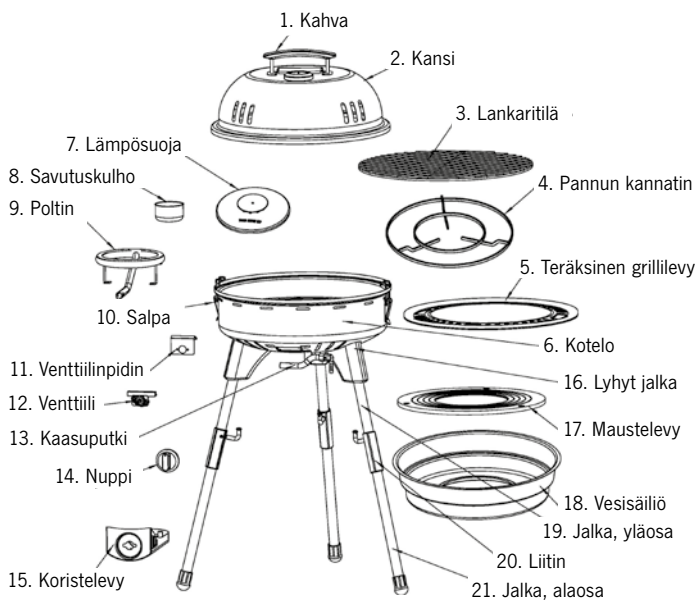
1. Osaluettelo	101
2. Turvallisuusohjeet	102
3. Tekniset vaatimukset ja tiedot	103
4. Laitteen rakenne	103
5. Kaasugrillin liittäminen	104
6. Tiiviyn tarkastaminen	105
7. Sytyttäminen	105
8. Käyttö	109
9. Väliliitin	109
10. Kaasupullon irrottaminen	109
11. Puhdistaminen ja huolto	109
12. Korjaukset	109
13. Säilytys	109
14. Nestekaasupullojen käsittelyohjeita	110–111

1. OSALUTTELO

1.1 »FAMILY TABLE«-GRILLI (914651 / 914652)



1.2 »FAMILY«-GRILLI (914653/914654)



2. TURVALLISUUSOHJEET

- 2.1 Tarkasta kaasuletkun kulumat tai vauriot aina ennen käyttöä ja liittämistä kaasupulloon.
- 2.2 Älä käytä laitetta, jos kaasuletku on vaurioitunut tai kulunut. Vaihda se viipymättä.
- 2.3 Älä käytä laitetta, jos se vuotaa, on vaurioitunut tai ei toimi oikein.
- 2.4 Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja. Ota huomioon turvavälit: Laitteen yläpuolella 1,2 m, takana ja sivulla 60 cm.
- 2.5 Liitä tai vaihda kaasupullo vain ulkona ja kaukana syttymislähteistä, esimerkiksi liekeistä, sytytysliekeistä ja sähkölämmittimistä, ja turvallisella etäisyydellä muista henkilöistä.
- 2.6 Suojaa kaasupullo lämmöltä ja syttymislähteiltä.
Älä aseta uunin päälle tai muulle kuumalle pinnalle.
- 2.7 Tarkasta kokoamisen jälkeen, että laite seisoo tukevasti eikä heilu.
- 2.8 Jos havaitset takatulen (liekki lyö takaisin ja syttyy suuttimessa), sulje heti kaasupullon venttiili ja sitten laitteen venttiili.
Irrota paineensäädin, kun liekki on sammunut, ja tarkasta tiiviste.
Vaihda se tarvittaessa.

Ota laite uudelleen käyttöön ohjeiden mukaan. Jos liekki lyö edelleen takaisin, palauta laite myyjälle.
- 2.9 Jos laite vuotaa (kaasun hajua), vie se heti ulos paikkaan, jossa ei ole avotulta, etsi vuoto ja korjaa se. Etsi mahdolliset vuodot ulkona.
Älä käytä liekkiä vuotojen etsimiseen, vaan käytä saippuavettä.
- 2.10 Sivele saippuavettä liitäntöihin, esimerkiksi kaasupullon liitäntään.
- 2.11 Kupliminen paljastaa kaasuvuodon. Sulje heti kaasupullon venttiili ja sitten laitteen venttiili. Tarkasta, että kaikki liitokset ovat kunnossa.
Tarkasta uudelleen saippuavedellä.
- 2.12 Jos kaasua vuotaa edelleen, palauta laite myyjälle.
- 2.13 Paljaat osat voivat olla erittäin kuumia. Älä päästä lapsia lähelle laitetta.
- 2.14 VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

3. TEKNISET VAATIMUKSET JA TIEDOT

Kaasulaji: Laite on tarkoitettu kaasulajille G30/G31. Katso kaasulajien tiedot arvokilvestä.

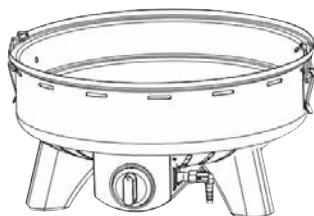
Tuotteen nimi »FAMILY TABLE« pöytäkaasugrilli ja »FAMILY« kaasugrilli

Käyttömaa	Luokat	Kaasulaji	Kaasun paine (mbar)	Suuttimen koko (mm)	Läm- pöteho (kW)	Kaasun kulutus (g/h)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28–30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. LAITTEEN RAKENNE

Varoitus: Laite on asetettava tasaiselle, kestäväälle ja palamattomalle pinnalle.

Malliin »Family« kuuluu kahdet eri pituiset jalat.



Korkeus 1 – Asenna yksi tukijalan osa



Korkeus 2 – Asenna kaksi tukijalan osaa



5. YHDISTÄ KAASUGRILLI KAASUPULLOON.

Ohje

- 5.1 Käyttöä varten tarvitaan paineensäädin. Käytä valmistajan tai myyjän suosittelemaan paineensäädintä.
- 5.2 Tarkasta kaasulaji ja paine pullon merkinnöistä ennen paineensäätimen liittämistä. Kaasupullon ja paineensäätimen merkintöjen on vastattava toisiaan.
- 5.3 Laitteen ja kaasupullon yhdistämiseen tarvitaan letku. Se saa olla enintään 1,5 m pitkä.
- 5.4 Liitäntäletku ei saa kiertyä.
- 5.5 Käytä paikallisten määräysten mukaisesta kaasuletkua.
- 5.6 Laitetta saadaan käyttää vain turvallisella etäisyydellä palavista materiaaleista.
- 5.7 Älä sijoita kaasupulloa grillin alle, vaan vähintään 40 cm etäisyydelle.

Liittäminen

- 5.8 Tarkasta ennen grillin tai kaasuletkun liittämistä, että polttimien venttiilit ovat asennossa »kiinni«.
- 5.9 Yhdistä grillin tuloliitäntä paineensäätimen lähtöliitäntään. Käytä liittämiseen matalapainekaasulle tarkoitettua erikoisletkua.
- 5.10 Tarkasta, että letku on vedetty oikein, se ei kiristy, ei ole puristuksissa eikä taipunut.
- 5.11 Tarkasta myös, että letku ei ole liian lähellä lämmönlähteitä. Tämä koskee erityisesti grillin runkoa.
- 5.12 Paineensäätimeen ja grillin tuloliitännän väliin suositellaan kaasun sulkuventtiiliä, jolla kaasun tulo voidaan avata tai sulkea. Venttiiliin on päästävä helposti käsiksi.

6. TIIVIYDEN TARKASTAMINEN

- 6.1 Käännä kaikki säätimet asentoon »KIINNI«.
- 6.2 Tarkasta, että paineensäädin on lujasti kiinni kaasupullossa.
- 6.3 Avaa kaasupullon venttiili kokonaan kahvaa kääntämällä. Jos kuulet pihisevän äänen, sulje venttiili heti. Äänen aiheuttaa suuri vuoto. Korjaa vuoto ennen jatkamista.
- 6.4 Kostuta kuvaan merkityt liitännät saippuaveteen kastetulla siveltimellä.
- 6.5 Jos kuplia näkyy, liitos vuotaa. Sulje kaasun tulo, jos kaasua vuotaa. Älä yritä korjata, jos et saa poistettua vuotoja. Vaihda viallinen osa.
- 6.6 Sulje kaasupullon venttiili, kun olet tarkastanut tiiviyn.
- 6.7 Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä, ovatko letku vaurioituneet tai kuluneet. Vaihda vaurioituneet letkut ennen seuraavaa käyttöä. Käytä vain valmistaja tai myyjän ilmoittamia venttiilejä, letkuja ja paineensäätimiä.



7. GRILLIN SYTYTTÄMINEN

7.1 Käännä kaikki venttiilit asentoon »KIINNI«.

7.2 Avaa kaasupullon venttiili.

7.3 Paina säädinnuppia ja käännä vastapäivään. Kuulet säätimen pihinän ja näet sytytystulpan kipinän. Toista vaiheet, kunnes liekki syttyy.

Varoitus: Älä pidä käsiä polttimen yllä, kun sytytät tai käytät grilliä, koska seurauksena on vakavia vammoja.

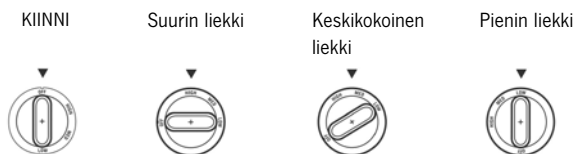
Ohje: Kokeile grillin sytyttämistä, kun olet tarkastanut tiiviiden. Älä asenna kokeilua varten muita osia, jotta näet liekin helposti. Sammuuta grilli, kun sytytyskokeilu on onnistunut.

8. KÄYTTÖ

VAROITUS:

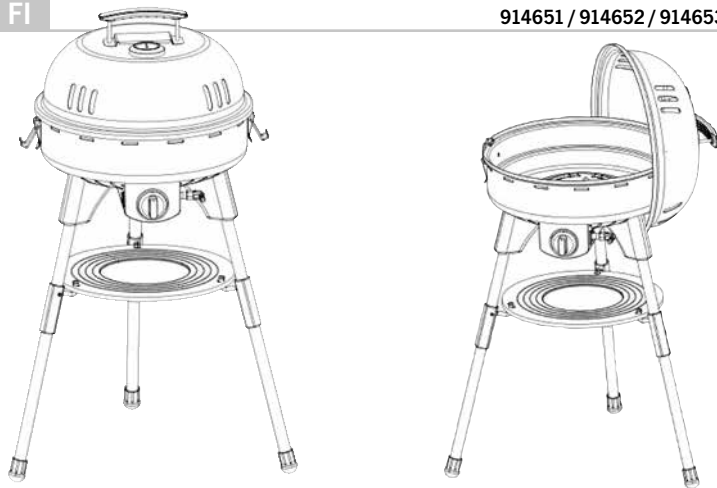
- Älä kosketa toimivaa grilliä, sillä paljaat osat voivat olla erittäin kuumia.
- Älä päästä lapsia lähelle laitetta.
- Sulje kaasupullon venttiili käytön jälkeen.
- Älä käytä grilliä ilman vesiastiaa.
- Tarkasta, että astiassa on grillattaessa oikea määrä vettä. Vesi estää tippuvan rasvan liekehtimisen. Lisää uutta vettä höyrystyneen tilalle.

8.1 Kun poltin on syttynyt, voit säätää liekkiä säädinnupilla



8.2 »Family Gasgrill« soveltuu ruokien valmistukseen kuudella eri tavalla. Eri tavoin valmistettaessa käytetään erilaisia osia. Asenna osat oikein, jotta grilli toimii moitteettomasti.

8.3 Kupu on suureksi hyödyksi kaikilla eri valmistustavoilla, sillä se nostaa lämpötilaa sisällä tai pitää sen. Näet lämpötilan kuvun lämpömittarista. Kupu suojaa myös tuulelta.



KYPSENTÄMINEN RITILÄLLÄ: Tämä valmistustapa sopii siipikarjan, makkaroiden, kotlettien, lihavartaiden, kalan tai kasvien rasvattomaan kypsentämiseen.

Käytä ritilää. Aseta pannun kannatin ja lämpösuoja laitteeseen ja ritilä laitteen sisäosan päälle. Katso kokoonpano 1.

Varoitus: Varo polttamasta itseäsi, kun rasvaista lihalaaduista putoileva rasva syttyy. Rasva tippuu valmistuksen aikana sisäkehykselle, lämpösuojuille ja pannun kannattimelle.

GRILLAAMINEN GRILLILEVYLLÄ: Tämä valmistustapa sopii parhaiten mehukkaille lihan palloille, siipikarjalle, kalalle tai kasviksille. Näin valmistetulla lihassa on ammattilaisen grillaaman pihvin tyypillisiä mustia raitoja.

Käytä grillivaihtoehtoa. Aseta grillilevy sisäkehysten varaan. Kaksi erilaista grillilevyä on saatavana: toinen emaloitua metallia ja toinen alumiinia. Ota käyttämäsi grillilevy huomioon. Katso kokoonpano 2, 3.

"Family Grill" sisältää savustuskulhon, johon voit asettaa suosikkimausteitasi tai puun paloja antamaan savustetulle lihan palle yksilöllisen maun. Voit myös laittaa vettä sisäkehykseen, kun peität lihan. Liha pysyy silloin mehukkaampana.

Varoitus: Lämpösuoja ei tarvita. Poista se, jolloin lämpö jakautuu tasaisemmin grillilevyille.

PAISTAMINEN PANNUSSA: Tämä valmistustapa sopii erityisesti pannuruoille, kalalle, englantilaiselle aamiaiselle, pannukakuille, katkaravuille, munille ja kasviksille.

Käytä pannuvaihtoehtoa.

Aseta paistinpannu sisäkehysten varaan. Katso kokoonpano 4, 5.

Paistinpannu on sama osa kuin grillilevy.

Silloin käytetään toista puolta. Keskellä grillilevyä on erityinen syvennys paistamista varten.

Varoitus: Ei sovellu uppopaistamiseen. Lämpösuoja ei tarvita. Poista se, jolloin lämpö jakautuu tasaisemmin grillilevyille.

KEITTÄMINEN: Tämä valmistustapa sopii keitoille, riisille, nuudeille ja kasviksille, jotka kypsennetään kiehuvaan veteen.

Käytä keittovaihtoehtoa. Aseta kattilan kannatin sisäkehysten varaan.

Katso kokoonpano 7.

Varoitus: Lämpösuoja ei tarvita. Poista se, jolloin lämpö jakautuu tasaisemmin grillilevylle.

PITSAN PAISTAMINEN: Tämä valmistustapa on ihanteellinen erilaisten pitsojen paistamiseen, esim. juustolla, äyriäisillä tai kinkulla täytetyn pitsan jne.

Käytä pitsanpaistovaihtoehtoa. Aseta kattilan kannatin sisäkehysten varaan ja pitsakivi kattilan kannattimen päälle. Katso kokoonpano 6.

Varoitus: Laite on esilämmitettävä ennen jokaista käyttöä. Aseta kupu paikalleen ja aloita pitsan paistaminen, kun lämpömittarin lukema on n. 230 °C.

Lämpösuoja ei tarvita. Poista se, jolloin lämpö jakautuu tasaisemmin grillilevylle.

SAVUSTAMINEN: Valmistustapa soveltuu ihanteellisten kaikenlaisten lihojen ja kalojen savustamiseen.

Käytä savustusvaihtoehtoa. Aseta pannun kannatin ja lämpösuoja laitteeseen ja ritilä laitteen sisäosan päälle. Aseta savustuskulhoon suosikkimausteitasi tai pieniä puun paloja, jotka antavat ruoalle yksilöllisen maun. Katso kokoonpano 1.

Voit myös laittaa vettä sisäkehykseen, kun peität lihan. Liha pysyy silloin mehukkaampana.



Kokoonpano 1 | Asenna lämpösuoja, ritilä ja savutus-kulho paikoilleen.



Kokoonpano 2 | Aseta teräs-grillilevy paikoilleen, lämpösuoja ei tarvita.



Kokoonpano 3 | Käännä teräs-grillilevy toisinpäin, lämpösuoja ei tarvita.



Kokoonpano 4 | Aseta alumiininen grillilevy paikoilleen, lämpösuoja ei tarvita, alumiininen grillilevy on tilattava erikseen.



Kokoonpano 5 | Käännä alumiininen grillilevy toisinpäin, lämpösuoja ei tarvita, alumiininen grillilevy on tilattava erikseen.



Kokoonpano 6 | Asenna lämpösuoja, ritilä ja pitsakivi paikoilleen, pitsakivi on tilattava erikseen.



Kokoonpano 7 | Aseta pannun kannatin paikoilleen, lämpösuoja ei tarvita.

9. LIITIN

Eri maissa käytetään erilaisia liittimiä letkun ja paineensäätimen liittämiseen. Kysy oikeita liittimiä paikalliselta myyjältä.

10. KAASUPULLON IRROTTAMINEN

- Käännä kaikki säätimet asentoon »KIINNI« ja sulje kaasupullon venttiili.
- Irrota letku grillistä kääntämällä mutteria vastapäivään tai vetämällä letku hitaasti irti. Irrota paineensäädin kaasupullosta valmistajan ohjeiden mukaan.
- Älä säilytä kaasupulloa lasten leikkipaikassa.
- Älä vaihda pulloa lähellä avotulta.

11. PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

- Suosittelemme lämpösuojaan, pannun kannattimen, ritilän, terästä alumiinigrillilevyn, savustuskulhon ja sisäkehiksen puhdistamiseen vettä, astianpesuainetta ja pesuriepua. Älä käytä teräsvillaa. Puhdista osat vedellä ja anna niiden kuivua.
- Puhdista pitsakivi säätämällä liekki suurimmalle teholle noin 10 minuutiksi. Useimmat kiven pinnalla vielä olevat hiukkaset palavat laitteen sisäosan kuumuudessa.
- Puhdista kivi tarvittaessa harjalla ja juoksevilla vedellä. Älä puhdista kiveä saippualla.
- Suosittelemme puhdistamaan välineet jokaisen käytön jälkeen.

Varoitus:



- Huolehdi siitä, että polttimeen ja kaasuputkeen ei pääse vettä, keittoa tai ruoan jäämiä.
- Puhdista ja huolla laite vain, kun se on jäähtynyt ja kaasun tulo kaasupullosta on suljettu

12. KORJAUS

Jos laitetta on korjattava tai tarvitset varaosia, toimita laine myyjälle tai pyydä asentajaa käymään.

Älä yritä korjata laitetta itse.

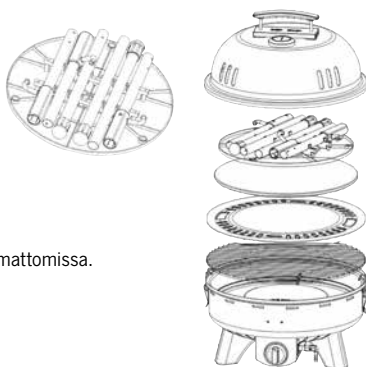


SÄILYTYS

VAROITUS

Laitte ei ole lasten leikkikalu.

- Jalat voidaan irrottaa ja kiinnittää maustelevyn taakse.
- Kaikki osat voidaan sijoittaa laitteen sisään.
- Yhdistä kansi ja runko salvalla ulkopuolelta.
- Säilytä tasaisella, tukevalla pinnalla lasten ulottumattomissa.



14. NESTEKAASUPULLOJEN KÄSITTELYOHJEITA

(ei koske ponnekaasupulloja ja ponnekaasupullojärjestelmiä)

14.1 Nestekaasun ominaisuuksia

Nestekaasu (propani, butaani tai niiden seokset) on erittäin helposti syttyvä, väritön kaasu, jolla on selväsi tunnistettava haju. Se on ilmaa raskaampaa ja syttyy pieninäkin pitoisuuksia ympäröivässä ilmassa.

Varoitus: Hallitsemattomat kaasukertymät voi hulmahtaa tai räjähtää.

14.2. Toiminta havaittaessa toimintahäiriöitä ja vuotoja			
Esim. kaasun hajua, vuotavan kaasun ääntä:		Lisäksi rakennuksissa tai ajoneuvoissa	Soita heti hätänumeroon 112.
Sulje heti pullon sulkuventtiili (myötäpäivään).	Älä tupakoi	Avaa ikkunat ja ovet.	Ilmoita, että tilassa on nestekaasupulloja. Poista pullot palovaarallisista tiloista, jos mahdollista, ja jäähdytä tarvittaessa vedellä.
Sammuta avotulet.	Älä käytä sähkölaitteita.	Vie vuotavat pullot heti ulos.	
Pyydä ammattihenkilö apuun.	Älä käytä puhelinta.	Tyhjennä rakenus tai poistu ajoneuvosta.	

14.3 Pullotettua nestekaasua käyttävät laitteistot

Vain erikoisyritykset saavat asentaa, ottaa käyttöön ja tarkastaa järjestelmiä, joissa käytetään pullotettua nestekaasua.

Koulutetun henkilökunnan on asennettava ja riittävän ammattitaitoisen henkilön on tarkastettava yrityksissä käytettävä nestekaasupullot, ja yrittäjän nimeämän tai tiettyjen kaasupullojärjestelmän hallitsevan henkilön on käsiteltävä pulloja (Saksassa Unfallverhütungsvorschrift BVG D 34).

Pullo on pidettävä säilytettäessä ja käytettäessä pystyasennossa. (Räjähdyshaara, jos pullot ovat vaakasennossa.)

Käyttäjän on noudatettava nestekaasulaitteen valmistajan toimittamia ohjeita käytettäessä laitetta ja tarvittaessa vikoja etsittäessä.

Kun nestekaasupulloja sisältävä laitteisto otetaan ensimmäisen kerran käyttöön tai sitä on muutettu, erikoisyrityksen on tarkastettava järjestelmän kunto ja annettava tarkastustodistus (jos laitteisto on yrityksen käytöstä, tarkastus on teetettävä kyseisen toimialan ammattihenkilöllä).

Käyttäjän on säilytettävä tarkastustodistukset.

Venttiilit on suljettava, kun laitteisto on pitkään käyttämättä. Aloita laitteen sulkuventtiilistä ja etene pullon sulkuventtiiliin suuntaan. Kun laitteisto otetaan uudelleen käyttöön, aloita pullon sulkuventtiilistä ja etene kohti laitteen sulkuventtiiliä.

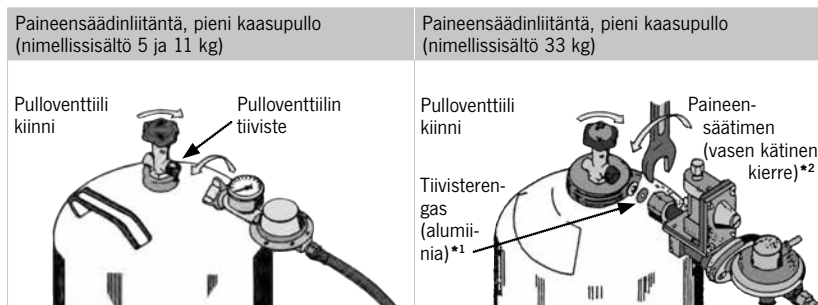
Tupakointi ja avotulen teko on kielletty kaasupullojen säilytyspaikoissa ja lähellä suuria pullojärjestelmiä. Laitteiston tai pullokaapin tuuletusaukot on pidettävä vapaina. Tarvittavat varoituskilvet on asennettava.

Käyttäjä ei saa kuljettaa nestekaasua.

14.4 Kaasupullon vaihtaminen

Kun pulloa vaihdetaan, paineensäätimen liitännän irrottaa vasta, kun pullon sulkuventtiili on täysin kiinni (myötäpäivään). Paineensäätimen on oltava paikoillaan ja täysin tiivis. Tarkasta, että tiivisterengas on paikallaan (katso kuva). Huomio: Vasenkätinen kierre! Joka kerran, kun pullo vaihdetaan, paineensäätimen liitäntä on tarkastettava vaahtoavalla aineella (esim. saippualluoksella).

Monipullojärjestelmät: Sulje liitäntäputken sulkuventtiili ja vaihda täyteen pulloon.



*1 Paineensäätimen sivun tiivisterengas (alumiinia tai muovia)

*2 Kiristä paineensäätimen liitäntä ruuvitalalla (vasen käinen kierre)

14.5 Pullotettua nestekaasua käyttävien laitteistojen turvallisuuden valvonta.

Pullotettua nestekaasua käyttävät laitteistot on tarkastettava.

Omistajan on tilattava tarkastukset.

Rakennuksiin kiinteästi asennetut laitteistot, kun pullon nimellissisältö on 11 kg: erikoisyritys 5 vuoden välein.

Rakennuksiin kiinteästi asennetut laitteistot, kun pullon nimellissisältö on 12 – 33 kg: erikoisyritys 10 vuoden välein.

Saksassa Unfallverhütungsrichtlinie BGV D 34 mukaisesti yritysten laitteistot (tyypin mukaan 4 vuoden välein / 2 vuoden välein / vuosittain).

Yksityisten ja yritysten ajoneuvojen laitteistot 2 vuoden välein.

Yksityisten alusten laitteistot 2 vuoden välein.

Laitteiston kuluvat osat (esim. paineensäädin, letkut jne. on uusittava tarvittaessa).

14.6. Kuljetus ja varastointi

Venttiilin vauriot ja kaasun vuotaminen on estettävä kuljettamalla tyhjat nestekaasupullot venttiili kiinni ja suojattuna (kierresuojaus ja venttiilin suojakupu).

Ajoneuvolla kuljetettaessa on varmistettava kuormatilan riittävän tuuletus. Pullot on varmistettava niin, että ne eivät voi liikkua ajon aikana. Pullot on säilytettävä tyhjinäkin vain pystyasennossa hyvin tuuletetussa tilassa. Niitä ei saa säilyttää maan pinnan alapuolella (esim. kellareissa, kuiluissa jne.), porraskäytävissä, käytävissä, lähellä hätäuloskäyntejä, hätäpoistumisteitä ja rakennusten välisiä kulkuteitä tai niiden välittömässä läheisyydessä.

Kotitalouksissa saa säilyttää enintään kaksi pulloa kerrallaan vain erillisissä tiloissa (ei makuuhuoneessa).

Energian käyttöön liittyy aina vaaroja.

Noudata käyttöohjeita.

TAKUU

Takuujakso on 36 kuukautta. Reimo pidättää oikeuden korjata mahdolliset viat. Takuu ei koske mitään vahinkoja, jotka ovat aiheutuneet virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käsittelystä

Vastuunrajoitukset: Reimo ei ole missään tapauksessa vastuussa rinnakkais-, toissijaisista tai epäsuorista vahingoista, kuluista tai kustannuksista, menetetyistä hyödyistä tai menetetyistä ansioista. Ilmoitettu myyntihinta tuotteelle vastaa Reimon vastuunrajoitusten arvoa.

BRUKSANVISNING**VI TAKKER FOR KJØPET AV VÅRT PRODUKT.****VIKTIG:**

Vennligst les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang.

Gjør deg kjent med apparatet før du kobler det til gassflasken.

Ta godt vare på denne anvisningen for senere bruk.

ADVARSEL:

Deler, som det er lett å komme bort i, kan bli veldig varme.

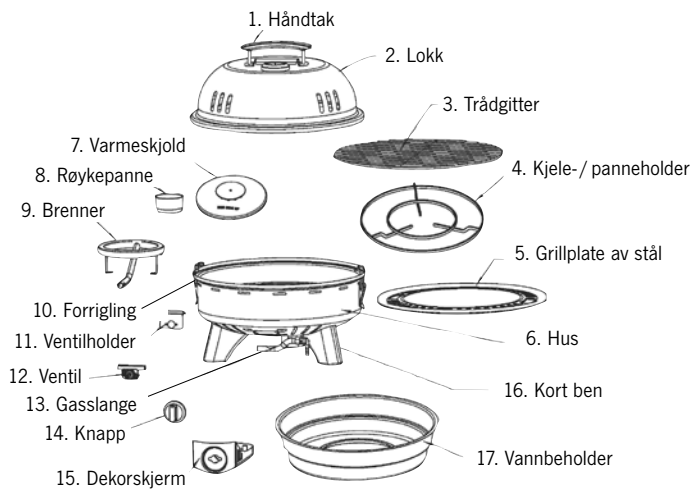
Pass på at barn ikke kommer i nærheten av apparatet.

KUN TIL UTENDØRS BRUK.**INNHold**

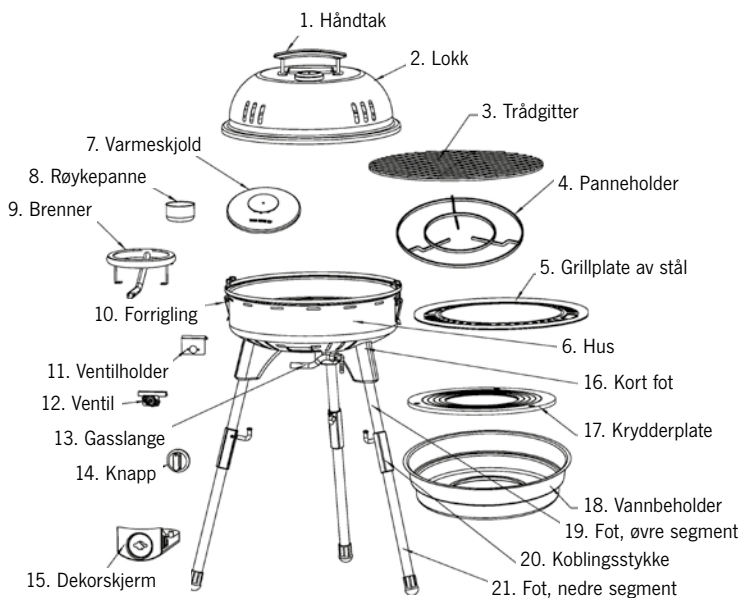
1. Deleliste.....	115
2. Sikkerhetshenvisninger.....	116
3. Tekniske krav og data.....	117
4. Apparatets oppbygning.....	117
5. Gassgrillens tilkobling.....	118
6. Tetthetskontroll.....	118
7. Opptenning.....	119
8. Bruk	119
9. Koblingsstykke	123
10. Frakoble gassflasken	123
11. Rengjøring og vedlikehold.....	123
12. Reparasjon.....	123
13. Lagring	123
14. Instruksjoner for håndtering av flasker med flytende gass	124–125

1. DELELISTE

1.1 »FAMILY TABLE« GRILL (914651 / 914652)



1.2 »FAMILY« GRILL (914653/914654)



2. SIKKERHETSHENVISNINGER

- 2.1 Før hver bruk og før hver tilkobling må gasslangen kontrolleres for slitasje eller skader.
- 2.2 Ikke bruk apparatet hvis gasslangen er skadet eller slitt. Bytt den ut omgående.
- 2.3 Ikke bruk apparatet hvis det er utett eller har skader hhv. ikke fungerer riktig.
- 2.4 Sørg for at apparatet ikke brukes i nærheten av antenner eller materialer. Følgende sikkerhetsavstander gjelder: Over apparatet 1,2 m og på sidene 60 cm.
- 2.5 Gassflasken må kun tilkobles eller byttes ut utendørs og langt unna tennkilder som åpne flammer, tennflammer, elektriske oppvarminger og i sikker avstand fra andre personer.
- 2.6 Hold gassflasken unna varme og tennkilder. Ikke plasser den på en ovn eller en annen varm flate.
- 2.7 Sørg for at apparatet står stabilt og ikke vakler etter monteringen.
- 2.8 Ved en tilbaketønning (når flammen slår tilbake og tenner på dysen) må du øyeblikkelig stenge gasstilførselen på flaskens stengeventil og deretter på apparatets ventil.
Demonter trykkreduksjonsventilen etter at flammen har slukket og kontroller pakningens tilstand. Er du i tvil bytter du den ut.
Ta apparatet i bruk igjen som beskrevet. Hvis flammen fortsetter å slå tilbake leverer du apparatet tilbake til forhandleren.
- 2.9 Hvis apparatet er utett (gasslukt) må du omgående sørge for å flytte apparatet til et sted uten åpne flammer for å finne ut av lekkasjen og reparere den. I tilfelle du ønsker å undersøke apparatet for lekkasjer må du gjøre dette utendørs.
Ikke prøv å finne lekkasjer ved hjelp av en flamme, bruk heller såpevann.
- 2.10 Den riktige fremgangsmåten er å fukte tilkoblingene, f.eks. på tilkoblingen til flasken, med såpevann.
- 2.11 Der det dannes bobler er det en gasslekkasje. Lukk øyeblikkelig gasstilførselen på gassflaskens stengeventil og etterpå på apparatets ventil. Kontroller at alle koblinger er korrekt utført. Foreta en ny test med såpevann.
- 2.12 Hvis flammen fortsetter å slå tilbake leverer du apparatet tilbake til forhandleren.
- 2.13 Deler, som det er lett å komme bort i, kan bli veldig varme. Hold barn unna apparatet.
- 2.14 KUN TIL UTENDØRS BRUK.

3. TEKNISKE KRAV OG DATA

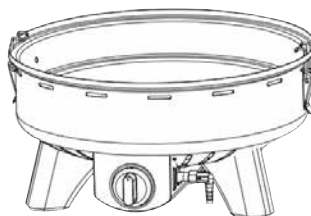
Gassart: Dette apparatet er laget for gasstypen G30/G31. Ta hensyn til opplysningene om den respektive gasstypen på merkeplaten.
 Produktbetegnelse »FAMILY TABLE«-gassgrill og »FAMILY« -gassgrill med stativ.

Bestemmelses-land	Kategorier	Gasstype	Gasstrykk (mbar)	Dyse-størrelse (mm)	Varme-effekt (kW)	Gass-forbruk (g/h)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28–30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. APPARATETS OPPBYGNING

Advarsel: Apparatet må stå på en jevn, stabil og ikke antennelig flate.

Til »Family« finnes det to føtter i forskjellige høyder for å bruke grillen i to forskjellige høyder.



Høyde 1 – Installere fot med et segment



Høyde 1 – Installere fot med to segmenter



5. KOBLE GASSGRILLEN TIL GASSFLASKEN.

Henvising

- 5.1 For å bruke gassgrillen trengs en gasstrykk-reduksjonsventil. Bruk trykkreduksjonsventiler som er anbefalt av produsenten eller selgeren.
- 5.2 Kontroller opplysningene om gasstypen og trykket på gassflasken før montering av trykkreduksjonsventilen. Opplysningene på gassflasken og trykkreduksjonsventilen må stemme overens.
- 5.3 For å koble apparatet til gassflasken trengs en slange. Den bør ikke være lengre en 1,5 m.
- 5.4 Tilkoblingsslangen må ikke tvinnes.
- 5.5 Bruk en annen tilkoblingslange hvis de lokale forskriftene foreskriver dette.
- 5.6 Dette apparatet må kun brukes i sikker avstand fra antennelige materialer.
- 5.7 Ikke plasser gassflasken under grillen, og overhold en avstand på minst 40 cm.

Tilkobling

- 5.8 Kontroller om brennerventilene står i posisjon »AV« før du kobler til grillen eller gasslangene.
- 5.9 Koble sammen grillens innløp med trykkreduksjonsventilens utløp. Denne forbindelsen må lages med en spesialslange for lavtrykksgass.
- 5.10 Sørg for at slangen legges korrekt og er uten strekkspenning, ikke klemmt eller knekt.
- 5.11 Kontroller i tillegg at slangen ikke er lagt for nært varmekilder. Dette gjelder spesielt for grillens hus.
- 5.12 Det anbefales å plassere gassflaskens stengeventil mellom trykkreduksjonsventilen og grillens innløp for å åpne hhv. stenge gasstilførselen. Denne ventilen må være lett tilgjengelig.

6. TETTHETSKONTROLL

- 6.1 Sett alle regulatorer i stilling »AV«.
- 6.2 Kontroller at trykkreduksjonsventilen er fast tilkoblet til gassflasken.
- 6.3 Åpne gassflaskens ventil fullstendig ved å dreie på håndtaket. Hører du en suselyd må du straks stenge ventilen igjen. I dette tilfellet foreligger det en større utetthet. Reparer denne utettheten før du fortsetter.
- 6.4 Fukt de nedenfor viste koblingene med en pensel med såpevann.
- 6.5 Hvis det dukker opp bobler foreligger det en lekkasje. Steng gasstilførselen ved en gasslekkasje. Ikke foreta noen reparasjonsforsøk hvis det er umulig å reparere utettheter. Bytt ut delen som har en feil.
- 6.6 Steng flaskens stengeventil prinsipielt etter tetthetstkontrollen.
- 6.7 Kontroller før hver bruk om slanger er skadet eller slitt. Bytt ut den skadde slangen før neste gangs bruk. Bruk kun ventiler, slanger og trykkreduksjonsventiler som er oppgitt av produsenten eller selgeren.



7. OPPTENNING AV GRILLEN

7.1 Sett alle ventiler i stilling »AV«.

7.2 Åpne gassflaskens stengeventil.

7.3 Trykk på regulatorknappen og dreii den mot urviseren. Du hører en suselyd fra regulatoren og ser gnisten på tennstiften. Gjenta prosessen inntil flammen tenner.

Advarsel: Hold aldri hendene over brenneren mens du tenn opp eller bruker grillen, da dette kan medføre alvorlige personskader.

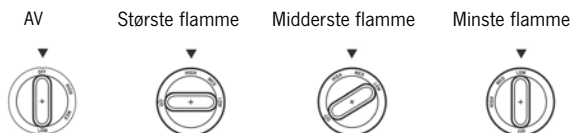
Henvisning: Det anbefales å tenne opp grillen som en prøve etter at du har kontrollert tettheten. Ikke monter flere deler for denne prøven slik at det er lett å se flammen. Slå av apparatet igjen hvis opptenningsforsøket var vellykket.

8. BRUK

ADVARSEL:

- Ikke beveg apparatet under bruk fordi lett tilgjengelige deler kan bli veldig varme.
- Pass på at barn ikke kommer i nærheten av apparatet.
- Lukk gassflaskens stengeventil etter bruk.
- Ikke bruk grillen uten vannskålen.
- Sørg for riktig vannmengde i vannskålen under bruk. Dette hindrer at fett som drypper ned, begynner å brenne. Fyll etter vann ettersom det fordamper.

8.1 Etter opptenningen av brenneren kan du innstille den ønskede flammestyrken med reguleringsknappen.



8.2 Med din »Family« gassgrill har du seks forskjellige tilberedningsmåter. For disse forskjellige tilberedningsmåtene brukes seks forskjellige deler. For en problemfri bruk må du sørge for at disse delene monteres korrekt.

8.3 Ved alle tilberedningsmåtene er hetten til stor hjelp, fordi den bidrar til å øke eller holde temperaturen inne i grillen. Termometeret på hetten viser deg temperaturen inne i grillen. Hetten virker også som beskyttelse mot vind.



STEKING PÅ RISTEN: Denne tilberedningsmetoden er ideell for fettfri småkoking av fjærkre, pølser, koteletter, kjøttspyd, fisk eller grønnsaker.

Til dette bruker du risten. Sett panneholderen og varmeskjoldet i apparatet og legg risten på den indre delen av apparatet. Se konfig. 1.

Advarsel: Pass på at du ikke brenne deg når fett fra tilberedning av fete fisketyper drypper ned og begynner å brenne. Under tilberedning drypper fett på den indre rammen, varmeskjoldet og panneholderen.

GRILLE PÅ GRILLPLATEN: Denne tilberedningsmetoden er best egnet for saftige kjøttstykker, fjærkre, fisk eller grønnsaker. Kjøtt som er tilberedt på denne måten har de typiske svarte stripene til en profesjonelt grillet biff.

Til dette velger du grillfunksjonen. Legg grillplaten på den indre rammen. Det er to forskjellige grillplater tilgjengelig: en av emaljert metall og en av aluminium. Ta hensyn til hvilken type grillplate du har. Se konfig. 2, 3.

»Family«-grillen har en røykepanne der du kan legge dine favorittkryddere eller små trespon for å gi kjøttet ditt den helt personlige noten av et røkt kjøttstykke. Du kan også helle vann i den indre rammen når du tildekker kjøttet. På denne måten forblir kjøttet saftigere.

Advarsel: Varmeskjoldet er ikke nødvendig. Fjern det for å oppnå en jevnere temperaturfordeling på grillplaten.

STEKING I PANNEN: Denne tilberedningsmetoden egner seg spesielt for panneretter, fisk, en engelsk frokost, pannekaker, reker, egg og grønnsaker.

Til dette velger du pannefunksjonen.

Legg stekepannen på den indre rammen. Se konfig. 4, 5.

Stekepannen er den samme delen som grillplaten.

Men den brukes på andre siden. I midten av grillplaten har vi laget en spesiell fordypning for steking.

Advarsel: Den kan ikke brukes til frittering. Varmeskjoldet er ikke nødvendig. Fjern det for å oppnå en jevnere temperaturfordeling på grillplaten.

KOKING: Denne tilberedningsmetoden egner seg for supper, ris, nudler og grønnsaker som tilberedes i kokende vann.

Til dette velger du kokefunksjonen. Legg kjeleholderen på den indre rammen. Se konfig. 7.

Advarsel: Varmeskjoldet er ikke nødvendig. Fjern det for å oppnå en jevnere temperaturfordeling på grillplaten.

STEKING AV PIZZA: Denne tilberedningsmetoden er ideell for baking av alle typer pizzaer, f.eks. pizza med ost, pizza med skalldyr, pizza med skinke, etc.

Til dette velger du pizzastekefunksjonen. Sett kjeleholderen på den indre rammen. og pizzasteinen på kjeleholderen. Se konfig 6.

Advarsel: Før bruk må apparatet forvarmes. Sett hetten på og start med bakingen av pizzaen når termometeret viser ca. 230 °C.

Varmeskjoldet er ikke nødvendig. Fjern det for å oppnå en jevnere temperaturfordeling på grillplaten.

RØYKING: Denne tilberedningsmetoden er ideell til røyking av alle typer kjøtt og fisk.

Til denne tilberedningsmetoden velger du røykefunksjonen. Sett panneholderen og varmeskjoldet i apparatet og legg risten på den indre delen av apparatet. Legg dine favorittkryddere eller små trespon i røykepannen for å gi matretten din individuelle smaksnote. Se konfig. 1.

Du kan også helle vann i den indre rammen når du tildekker kjøttet. På denne måten forblir kjøttet saftigere.



Konfig. 1 | Sett på varmeskjold, rist og røykepanne.



Konfig. 2 | Legg på grillplaten, varmeskjold er ikke nødvendig.



Konfig. 3 | Stålgrillplaten for andre tilberedningsmetoder legges på omvendt, varmeskjold er ikke nødvendig.



Konfig. 4 | Legg på aluminiumsgrillplate, varmeskjold er ikke nødvendig, aluminiumsgrillplaten må bestilles separat.



Konfig. 5 | Aluminiumsgrillplaten for andre tilberedningsmetoder legges på omvendt, varmeskjold er ikke nødvendig, aluminiumsgrillplaten må bestilles separat.



Konfig. 6 | Varmeskjold, rist og pizzastein legges på, pizzasteinen må bestilles separat.



Konfig. 7 | Legg på panneholder, varmeskjold er ikke nødvendig.

9. KOBLINGSSTYKKE

Det finnes forskjellige koblingsstykker for tilkobling av slangen og trykkreduksjonsventilen i de forskjellige landene. Vennligst avklar med din lokale forhandler om du har de riktige koblingsstykkene.

10. FRAKOBLING AV GASSFLASKEN

- Sett alle regulatorene i stilling »AV« og lukk gassflaskens ventil.
- Koble slangen fra grillen ved å dreie mutteren mot urviserne eller ved å dra gummislangen sakte av. Koble trykkreduksjonsventilen fra gassflasken som foreskrevet av produsenten.
- Ikke lagre gassflasken på et sted der barn leker.
- Ikke bytt flaske i nærheten av en åpen flamme.

11. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Til rengjøring av varmeskjoldet, panneholderen, risten, stål- hhv. aluminiumsgrillplaten, røykepannen og det indre rommet anbefaler vi vann med litt oppvaskmiddel og en oppvaskklut. Ikke bruk stålull. Rengjør delene med vannet og la dem tørke.
- For å rengjøre pizzasteinen setter du flammen på høyeste innstilling i ca. 10 minutter. I den sterke varmen inne i apparatet forbrenner de fleste partiklene som fortsatt er på steinen.
- Rengjør steinen om nødvendig med en børste under rennende varmt vann. Ikke rengjør steinen med oppvaskmiddel.
- Vi anbefaler å rengjøre tilbehøret etter hver bruk.

Advarsel:



- Pass på at verken vann, suppe eller matrester kommer på brenneren eller gasslangen.
- Rengjørings- og vedlikeholdsarbeider bør kun utføres når apparatet er avkjølt og gasstilførselen på flasken er stengt.

12. REPARASJON

Ved reparasjoner eller når du trenger reservedeler leverer du apparatet hos selgeren eller ber om å få besøk av en tekniker.

Ikke prøv å utføre reparasjoner selv.

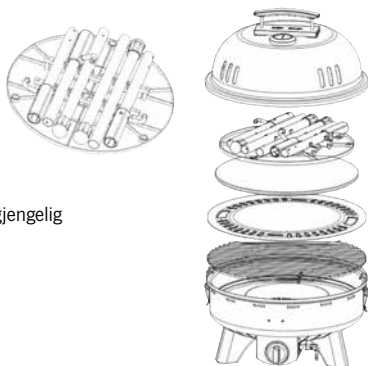
13. LAGRING



ADVARSEL

Dette apparatet er intet barneleketøy.

- Føttene kan tas av og festes på krydderplatens bakside.
- Alle deler kan legges inn i apparatets indre.
- Koble deksel og grillens hus sammen med smekklåsen.
- Oppbevar apparatet på en jevn stabil flate og utilgjengelig for barn.



14. ANVISNINGER OM HÅNTERINGEN AV FLASKER MED FLYTENDE GASS

(utenom drivgassflasker og systemer for drivgassflasker)

14.1 Den flytende gassens egenskaper

Flytende gass (propan, butan eller deres blandinger) er en høyantennelig, fargeløs gass med en tydelig merkbar lukt. Den er tyngre enn luft og antennelig med små mengder omgivelsesluft.

Advarsel: Ukontrollerte gassansamlinger kan føre til mindre eller større eksplosjoner.

14.2. Opptreden ved funksjonsfeil og utettheter			
F.eks. gasslukt, lyd av gass som kommer ut:		I tillegg i bygninger eller kjøretøyer	Ta øyeblikkelig kontakt med brannvesenet på telefon 110.
Lukk straks flaskens stengeventil (med urviseren).	Røyking forbudt	Åpne vinduer og dører.	Gi beskjed om at det finnes flasker med flytende gass.
Slokk åpne flammer.	Ikke betjen noen elektriske brytere.	Få utette gassflasker straks ut.	Fjern flaskene om mulig fra de brannfarlige områdene eller kjøøl ved behov med vann.
Rådfør deg med en fagmann.	Ikke bruk noen som helst telefon.	Evakuer bygget hhv. forlat fartøyet.	

14.3 Drift av anlegg med flytende gass i flasker

Anlegg med flytende gass i flasker skal kun installeres, settes i drift, endres og kontrolleres av spesialfirmaer.

Anlegg med flasker med flytende gass i næringsvirksomheten skal kun installeres av opplært personale og kontrolleres av en tilstrekkelig kvalifisert person hhv. ved håndtering av bestemte flaskesystemer av en person som er bestemt av bedriften (tysk forskrift for forebygging av ulykker BVG D 34).

Flaskene må lagres og brukes stående. (Ved liggende flasker er det fare for eksplosjon.)

Apparatets bruksanvisninger for flytende gass, levert av produsenten, må nøye overholdes av brukeren og tas hensyn til ved drift og, om nødvendig, feilsøking. Før første gangs igangsetting eller etter endringer må operatøren av et anlegg med flasker med flytende gass kontrollere deres ordentlige tilstand ved en kontroll og dokumentasjon fra en spesialisert bedrift (for næringsmessige anlegg må det tilkalles en sakkyndig med ansvar for den respektive næringsvirksomheten). Operatøren må oppbevare kontrollattestene.

Hvis anlegget ikke skal brukes i lengre tid må alle ventilene lukkes. Start med apparatets stengeventil og fortsett i retning flaskens stengeventil. Når du starter anlegget på nytt må ventilene åpnes igjen ved å starte med flaskens stengeventil og fortsette mot apparatets stengeventil.

I områder der det lagres store gassflasker og i direkte nærhet til store flaskeanlegg er røyking og åpne flammer forbudt. Ventilasjonsåpningene rundt anlegget hhv. flaskeskapet må være fritt tilgjengelige.

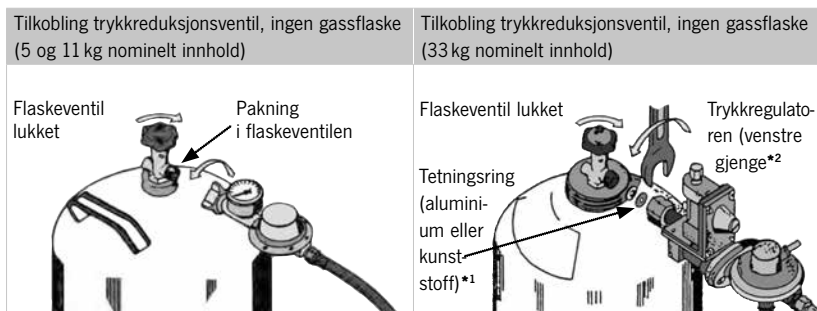
Det må settes opp varselsskilt.

Operatøren må ikke transportere flytende gass.

14.4 Bytte av gassflasken

Ved bytte av gassflasken må trykkreduksjonsventilens tilkobling først løsnes når flaskens stengeventil er fullstendig lukket (med urviseren). Trykkreduksjonsventilen må være tilkoblet og tett problemfritt. Sørg for at tetningsringen er der (se fig.). Advarsel: Venstregjenge! Hver gang flasken byttes må tettheten til trykkreduksjonsventilens kobling kontrolleres med et skumdannende middel (f.eks. såpevann).

Anlegg med flere flasker: Lukk tilkoblingsledningens stengeventil og koble om til en full flaske.



*1 Tetningsring (aluminium eller kunststoff) på trykkregulatorens side

*2 Tilkoblingen til trykkregulatoren trekkes til med en skrutrekker (venstre gjenge)

14.5 Control de seguridad de sistemas con gas líquido en bombonas

Los sistemas con gas líquido en bombonas se deben comprobar.

El explotador es el responsable de ordenar estas comprobaciones.

Sistemas con instalación fija en edificios con bombonas de hasta 11 kg netos: cada 5 años por una empresa especializada.

Sistemas de instalación fija en edificios con bombonas de entre 12 y 33 kg netos: cada 10 años por una empresa especializada.

Conforme a la norma de prevención de accidentes BGV D 34 para el sector comercial (según el tipo del sistema): cada 4 años / cada 2 años / cada año.

Sistemas en vehículos en el sector privado y comercial: cada 2 años.

Sistemas en barcos en el sector privado: cada 2 años.

Los componentes de los sistemas sometidos a desgaste (p. ej., manorreductores, mangueras, etc.) se deben sustituir en caso necesario.

14.6 Transport og lagring

For å hindre at ventilen skader og at gass kommer ut, må tomme flasker med flytende gass kun transporteres og lagres med lukket og beskyttet ventil (gjengebeskyttelse og ventilbeskyttelseshette).

Ved transport i kjøretøyer må det være sikret en tilstrekkelig ventilasjon av lasterommet. Flaskene må være sikret slik at de ikke kan bevege seg under transporten. Selv om flaskene er tomme, bør de kun lagres stående i godt ventilerte områder. De bør ikke lagres under gatenivået (f.eks. i kjellere, sjakter etc.), i trappehus, korridorer, gjennomganger, i nærheten av nødutganger eller gjennomganger mellombygninger eller i deres umiddelbare nærhet.

I en vanlig husholdning bør det ikke lagres mer enn to gassflasker samtidig, og kun i to separate rom (ikke i soverommet).

Enhver bruk av energi er forbundet med farer.

Ta derfor hensyn til bruksanvisningen.

GARANTI

Garantiperioden er på 36 måneder. Reimo forbeholder seg retten til å rette opp i eventuelle mislighold. Garantien dekker ikke skader forårsaket av feil bruk eller feil håndtering.

Ansvarsbegrensninger: Ikke under noen omstendigheter vil Reimo være ansvarlig for indirekte eller direkte skader, kostnader, utgifter, tapte fordeler eller tapte inntekter. Den indikerte salgsprisen på produktet representerer tilsvarende verdier av Reimos begrensede ansvar.

ANVÄNDNINGSPÅSINSTRUKTION

VI TACKAR DIG FÖR ATT DU HAR KÖPT VÅR PRODUKT.

VIKTIGT:

Läs uppmärksamt igenom denna användningsinstruktion, innan du använder grillen för första gången.

Gör dig förtrogen med grillen, innan du ansluter den till gasflaskan.

Förvara instruktionen för senare bruk.

VARNING:

Lätttätkomliga delar kan bli mycket heta.

Låt barnen inte komma i närheten av grillen.

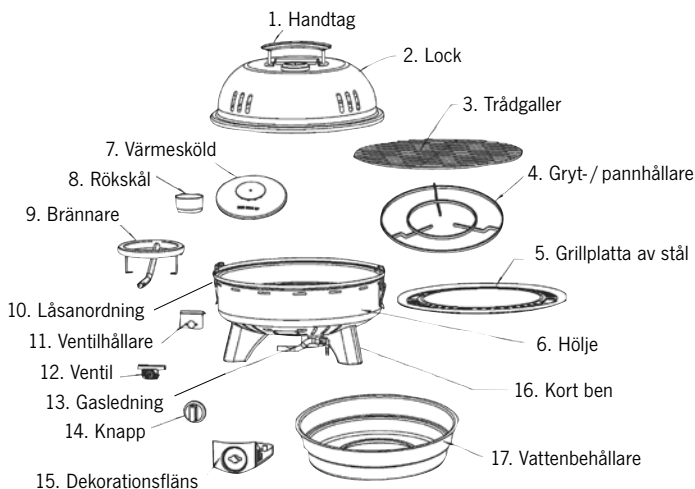
ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS.

INNEHÅLL

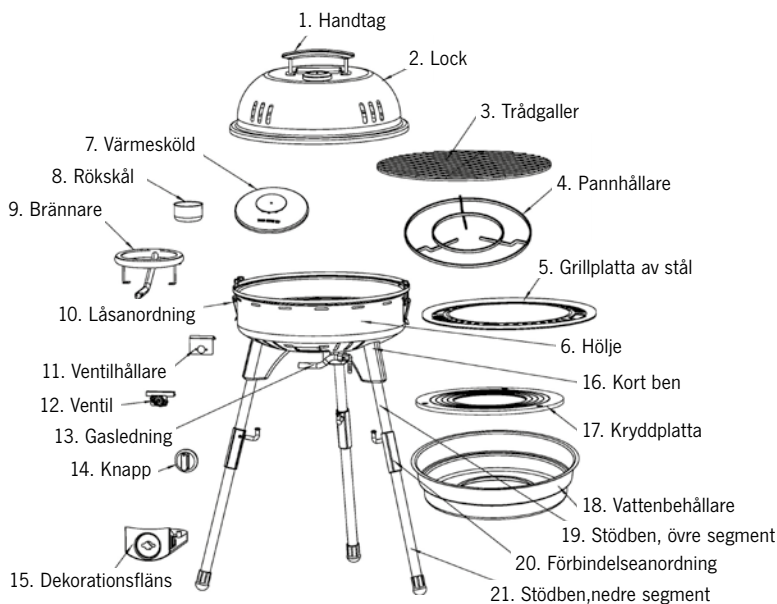
1. Komponentlista	129
2. Säkerhetsinstruktioner	130
3. Tekniska krav och data	131
4. Apparatens struktur	131
5. Anslutning av gasgrillen	132
6. Täthetskontroll	132
7. Tändning	133
8. Funktion	137
9. Förbindelseanordning	137
10. Frånkoppling av gasflaskan	137
11. Rengöring och skötsel	137
12. Reparation	137
13. Förvaring	137
14. Anvisningar för hantering av flaskor med flytande gas	138–139

1. KOMPONENTLISTA

1.1 »FAMILY TABLE« GRILL (914651 / 914652)



1.2 »FAMILY« GRILL (914653/914654)



2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- 2.1 Kontrollera före varje användning och före varje anslutning till gasflaskan, om gasslangen är sliten eller skadad.
- 2.2 Använd grillen inte, om gasslangen är skadad eller sliten. Byt ut den omedelbart.
- 2.3 Använd grillen inte, om den är otät eller skadad, resp om den inte fungerar korrekt.
- 2.4 Se till, att grillen inte används i närheten av antändbara material. Följande säkerhetsavstånd gäller: Ovanför grillen 1,2m, bakom och vid sidorna 60 cm.
- 2.5 Gasflaskan bör endast anslutas och bytas ut utomhus och borta från antändningskällor såsom öppen eld, tändlågor, elektriska värmeelement och på säkert avstånd från andra personer.
- 2.6 Håll gasflaskan borta från värme och antändningskällor. Ställ flaskan inte ovanpå en ugn eller någon annan het yta.
- 2.7 Var uppmärksam på, att grillen efter monteringen står stadigt och inte kan vackla.
- 2.8 Vid backtändning (när lågan slår tillbaka och tänder vid munstycket), måste gastillförseln genast stängas av med spärrventilen på gasflaskan och därefter på grillens ventil.
När lågan har slocknat, måste tryckreduceraren demonteras och dess tillstånd och tätning kontrolleras. I tveksamma fall bör den bytas ut.
Starta grillen igen enligt beskrivning. Om lågan fortfarande slår tillbaka, bör apparaten lämnas tillbaka till återförsäljaren.
- 2.9 Om grillen är otät (gaslukt), måste den omedelbart flyttas till en plats utomhus, där ingen öppen eld finns, så att läckaget kan hittas och åtgärdas. Om du vill kontrollera grillens läckage, måste det göras utomhus.
Försök aldrig att hitta läckaget med hjälp av en låga, utan använd i stället såpvatten.
- 2.10 Det rätta tillvägagångssättet är att infukta förbindelserna med tvålatten, t ex vid flaskanslutningen.
- 2.11 Där det bildas blåsor, finns ett gasläckage. Stäng genast av gastillförseln vid gasflaskans spärrventil och därefter med grillens ventil. Kontrollera, att alla förbindelser är korrekta. Utför en ny kontroll med såpvatten.
- 2.12 Om gasläckaget fortfarande kvarstår, bör grillen lämnas tillbaka till återförsäljaren.
- 2.13 Lättåtkomliga delar kan bli mycket heta. Håll barn borta från grillen.
- 2.14 ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTMOMHUS.

3. TEKNISKA KRAV OCH DATA

Gastyp: Denna apparat är avsedd för gastyp G30/G31. Beakta uppgifterna om respektive gastyp på typskylten.

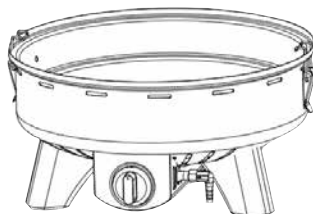
Produktbeteckningarna »FAMILY TABLE« gasgrill och »FAMILY« gasgrill på stödben

Destinationsland	Kategorier	Gastyp	Gasträck (mbar)	Munstycksstorlek (mm)	Värmeeffekt (kW)	Gasförbrukning (g/h)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	13+	G30/G31	28 – 30/37	0,97	4,0	290
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	13 B/P	G30/G31	30	0,97	4,0	290
AT, CH, CZ, DE, LU, SK	13 B/P	G30/G31	50	0,83	4,0	290
PL	13 B/P	G30/G31	37	0,89	4,0	290

4. APPARATENS STRUKTUR

SE UPP: Grillen måste ställas upp på en jämn och icke antändbar yta.

För grillen »Family« finns två olika höga stödben.



Höjd 1 – Installation av stödben med ett segment



Höjde 2 – Installation av stödben med två segment



5. ANSLUT GASGRILLEN TILL GASFLASKAN.

Hänvisning

- 5.1 För funktionen behövs en gastryckreducerare. Använd den av tillverkaren eller återförsäljaren rekommenderade tryckreduceraren.
- 5.2 Kontrollera uppgifterna om gastyp och tryck på gasflaskan, innan tryckreduceraren byggs in. Uppgifterna på gasflaskan och tryckreduceraren måste stämma överens.
- 5.3 För anslutning av grillen till gasflaskan behövs en slang. Den bör inte vara längre än 1,5 m.
- 5.4 Anslutningsslangen får inte förvridas.
- 5.5 Använd en annan anslutningsslang, om de lokala bestämmelserna föreskriver det.
- 5.6 Denna grill får endast användas på säkert avstånd från antändbara material.
- 5.7 Ställ gasflaskan inte under grillen, och håll ett avstånd av minst 40 cm.

Anslutning

- 5.8 Kontrollera, att brännarventilerna står på »FRÅN«, innan du ansluter grillen eller gasledningen.
- 5.9 Anslut grillens inlopp till tryckreducerarens utlopp. Denna förbindelse måste etableras med en specialslang för lågtrycksgas.
- 5.10 Se till, att slangen är korrekt dragen och inte står under tryck, är inklämd eller knäckt.
- 5.11 Kontrollera dessutom, att slangen inte är dragen för nära någon värmekälla. Detta gäller i synnerhet för grillens hölje.
- 5.12 Vi rekommenderar, att gasspärventilen anordnas mellan tryckreduceraren och grillens inlopp, så att gastillförseln kan öppnas resp stängas av. Denna ventil måste vara lättåtkomlig.

6. TÄTHETSKONTROLL

- 6.1 Sätt alla regulatorer på läge »FRÅN«.
- 6.2 Kontrollera, att tryckreduceraren är fast förbunden med gasflaskan.
- 6.3 Öppna gasflaskans ventil helt genom att vrida på handtaget.
Stäng ventilen genast igen, om ett pysande ljud hörs.
I så fall finns en större otäthet.
Åtgärda denna otäthet, innan du fortsätter.
- 6.4 Infukta de nedan visade förbindelserna med tvålatten med hjälp av en pensel.
- 6.5 Om det kommer ut blåsor, finns ett läckage. Stäng av gastillförseln vid ett gasläckage.
Gör inga reparationsförsök, om otätheten inte kan åtgärdas.
Byt ut den felaktiga komponenten.
- 6.6 Stäng alltid flaskans spärventil efter täthetskontrollen.
- 6.7 Kontrollera före varje användning av grillen, om slangarna är skadade eller utslitna. Byt ut skadade slangar före nästa användningstillfälle.
Använd endast de av tillverkaren eller återförsäljaren angivna ventiler, slangar och tryckreducerare.



7. TÄNDNING AV GRILLEN

7.1 Sätt alla ventiler på läge »FRÅN«.

7.2 Öppna gasflaskans spärrventil.

7.3 Tryck på reglerknappen, och vrid den i motsatt urvisarriktning. Du hör ett pysande ljud från regulatören och ser gnistan på tändstiftet. Upprepa detta, tills lågan tänds.

Se upp: Håll aldrig händerna ovanför brännaren, medan du tänder eller använder grillen, annars finns risk för svåra personskador.

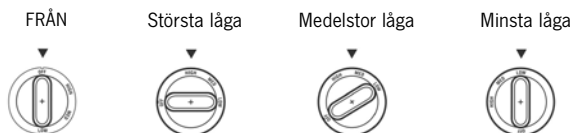
Hänvisning: Vi rekommenderar, att du tänder grillen på försök, efter att tätheten har kontrollerats. Montera inga ytterligare delar för detta försök, så att du lätt känner igen lågan. Stäng av grillen igen, när tändningsförsöket har lyckats.

8. FUNKTION

VARNING:

- Flytta inte grillen, medan den används, eftersom lättåtkomliga delar kan bli mycket heta.
- Låt barnen inte komma i närheten av grillen.
- Stäng alltid gasflaskans spärrventil efter användningen.
- Använd grillen inte utan vattenskålen.
- Var under användningen uppmärksam på, att vattenmängden i vattenskålen är korrekt. Det förhindrar, att neddroppande fett antänds. Ersätt förångat vatten i skålen.

8.1 När brännaren är tänd, kan lågans önskade storlek ställas in med reglerknappen.



8.2 För din »Family Gasgrill« finns sex olika tillredningssätt. För dessa olika tillredningssätt används olika delar. För en felfri funktion måste dessa delar monteras korrekt.

8.3 Vid alla följande tillredningssätt är grillkåpan till stor hjälp, eftersom den bidrar till att höja och hålla kvar temperaturen innanför. Termometern på kåpan visar temperaturen innanför den. Kåpan fungerar också som vindskydd.



MATLAGNING PÅ GALLRET: Detta tillredningssätt är idealt för fettfri tillagning av kyckling, korv, kotletter, köttspett, fisk och grönsaker.

Använd gallret till det. Sätt in pannhållaren och värmeskölden i grillen, och lägg gallret på den inre delen av grillens hölje. Se bild 1.

Se upp: Var uppmärksam på, att du inte bränner dig, när fett droppar ner och antänds vid tillredning av feta köttstycken. Under tillredningen droppar fettet ner på den inre ramen, värmeskölden och pannhållaren.

GRILLNING PÅ GRILLPLATTAN: Detta tillredningssätt passar bäst för saftiga köttstycken, kyckling, fisk och grönsaker. På detta sätt tillrett kött har de typiska svarta ränderna av en professionellt grillad stek.

Härför används grilloptionen. Lägg grillplattan på den inre ramen. Vi levererar två olika grillplattor: en av emailerad metall och en annan av aluminium. Var uppmärksam på, vilken typ av grillplatta du har. Se bild 2, 3.

"Family Grill" har en rökskål, där du kan lägga dina älsklingskryddor eller små träbitar för att ge ditt grillkött en alldeles personlig smak av rökt kött. Du kan också fylla vatten i den inre ramen, när du täcker över köttet. Då håller sig köttet saftigare.

Se upp: Värmeskölden behövs inte. Ta bort den för att få en jämnare temperaturfördelning på grillplattan.

STEKNING I PANNAN: Detta tillredningssätt lämpar sig speciellt för pannrätter, fisk, en engelsk frukost, pannkakor, räkor, ägg och grönsaker.

Härför används pannoptionen.

Ställ stekpannan på den inre ramen. Se bild 4, 5.

Vid stekpannan är det fråga om samma del som grillplattan.

Man använder bara den andra sidan. Vi har gjort en speciell fördjupning mitt i grillplattan, som är avsedd för stekning.

Se upp: Den lämpar sig inte för fritering. Värmeskölden behövs inte. Ta bort den för att få en jämnare temperaturfördelning på grillplattan.

KOKNING: Detta tillredningssätt lämpar sig för soppor, ris, nudlar och grönsaker, som kokas i sjudande vatten.

Härför används kokoptionen. Lägg in grythållaren i den inre ramen. Se bild 7.

SE UPP: Värmeskölden behövs inte. Ta bort den för att få en jämnare temperaturfördelning på grillplattan.

PIZZABAKNING: Tillredningssättet är idealt för bakning av alla slags pizzor, t ex ostpizza, pizza med skaldjur, pizza med skinka m m.

Härför används pizzabakningsoptionen. Lägg grythållaren på den inre ramen och pizzastenen på grythållaren. Se bild 6.

SE UPP: Före varje användning måste grillen förvärmas. Sätt på kåpan, och börja baka pizzorna, när termometern visar ca 230 °C.

Värmeskölden behövs inte. Ta bort den för att få en jämnare temperaturfördelning på grillplattan.

RÖKNING: Tillredningssättet är idealt för rökning av alla slags kött och fisk.

Använd härför rökningsoptionen. Sätt in pannhållaren och värmeskölden i grillen, och lägg gallret på den inre delen av grillens hölje. Lägg dina älsklingskryddor eller små träbitar i rökskålen för att ge rätten en individuell smak. Se bild 1.

Du kan också fylla vatten i den inre ramen, när du täcker över köttet. Då håller sig köttet saftigare.



Bild 1 | Sätt upp värmesköld, galler och rökskål.



Bild 2 | Lägg på grillplattan av stål, värmeskölden behövs inte.



Bild 3 | Lägg på grillplattan av stål omvänt för andra tillredningsätt, värmeskölden behövs inte.



Bild 4 | Lägg på grillplattan av aluminium, värmeskölden behövs inte, grillplattan av aluminium måste beställas separat.



Bild 5 | Lägg på grillplattan av aluminium omvänt för andra tillredningsätt, värmeskölden behövs inte, grillplattan av aluminium måste beställas separat.



Bild 6 | Lägg på värmeskölden, galleret och pizzastenen, pizzastenen måste beställas separat.



Bild 7 | Lägg på pannhållaren, värmeskölden behövs inte

9. FÖRBINDELSEANORDNING

Det finns olika förbindelseanordningar för anslutning av slangen och tryckreduceraren i olika länder. Kontrollera med din återförsäljare, om du har rätt förbindelseanordningar.

10. FRÅNKOPPLING AV GASFLASKAN

- Sätt alla regulatorer på läge »FRÅN«, och stäng ventilen på gasflaskan.
- Lossa slangen från grillen genom att vrida muttern i motsatt urvisarriktning eller genom att långsamt dra av gummislangen. Ta loss tryckreduceraren från gasflaskan enligt tillverkarens beskrivning.
- Förvara gasflaskan aldrig på en plats, där barn leker.
- Byt inte ut flaskan i närheten av öppen eld.

11. RENGÖRING OCH SKÖTSEL

- För rengöring av värmeskölden, pannhållaren, gallret, grillplattan av stål resp aluminium, rökskålen och den inre ramen rekommenderar vi vatten med diskmedel och en disktrasa. Använd inte stålull. Rengör delarna med vattnet och låt dem torka.
- För rengöring av pizzastenen måste lågan under cirka 10 minuter sättas på högsta läge. Då bränns de flesta partiklar, som fortfarande finns kvar på stenen, bort i den starka hetten i grillen.
- Rengör stenen vid behov med en borste under rinnande hett vatten. Rengör stenen inte med tvål.
- Vi rekommenderar, att tillbehören rengörs efter varje användning.

Se upp:



- Var uppmärksam på, att inget vatten, soppa eller matrester kommer in i brännaren eller gasledningen.
- Rengörings- och skötselarbeten bör endast utföras, när grillen har svalnat och gastillförseln på flaskan är avstängd..

12. REPARATION

För reparationer eller när du behöver reservdelar, bör du lämna grillen till din återförsäljare eller be om ett besök från en tekniker.
Försök inte att utföra reparationer på egen hand.

13. FÖRVARING



VARNING

Denna grill är ingen leksak för barn

- Stödbenen kan tas av, och på baksidan kan kryddplattan monteras.
- Alla delar kan placeras inuti grillen.
- Sammankoppla locken och höljet med snabblåset utanpå.
- Förvara grillen på en jämn stabil yta, där den är oåtkomlig för barn.



14. ANVISNING FÖR HANTERING AV FLASKOR MED FLYTANDE GAS

(utom gasolflaskor och gasolflasksystem)

14.1. Gasolgasens egenskaper

Flytande gas (propan, butan eller blandningar av dem) är en lättantändlig, färglös gas med en tydligt kännbar lukt. Den är tyngre än luft och kan i små mängder antändas av omgivningsluften.

SE UPP: Okontrollerade gasansamlingar kan orsaka förpuffning eller explosion.

14.2. Förhållningssätt vid funktionsstörningar och otätheter			
T ex gaslukt, ljud från utströmmande gas:		Dessutom i byggnader eller fordon	Informera omedelbart brandkåren via telefon 112.
Stäng omedelbart spärrventilen på flaskan (i urvisarriktning).	Rök inte	Öppna fönster och dörrar.	Påpeka, att det finns flaskor med flytande gas.
Släck öppna lågor.	Använd inga elektriska omkopplare.	Flytta otäta gasflaskor omedelbart utomhus.	Ta om möjligt bort flaskorna från områden med brandrisk, och kyl ner dem med vatten vid behov.
Tillkalla en fackman.	Använd inga telefoner.	Utrym byggnaden resp lämna fordonet.	

14.3. Drivning av anläggningar med flytande gas i flaskor

Anläggningar med flaskor med flytande gas bör endast installeras, tas i drift, ändras och kontrolleras av specialföretag.

Anläggningar med flaskor med flytande gas bör inom företagssektorn endast installeras av utbildad personal och kontrolleras av en tillräckligt kvalificerad person resp vid hantering av bestämda flasksystem av en av företagaren anvisad person (föreskrift om förebyggande om olycksfall BVG D 34).

Flaskorna måste förvaras och användas upprätt stående. (Vid liggande flaskor föreligger explosionsrisk.)

Användningsinstruktionerna från tillverkaren av apparater, som drivs med flytande gas, måste noggrant beaktas vid användning och felsökning.

Innan en anläggning med flaskor med flytande gas för första gången tas i drift eller efter utförda ändringar, måste användaren genom kontroll och intyg från ett specialföretag övertyga sig om, att anläggningen är i felfritt skick (företag måste anlita en fackkraft, som ansvarar för respektive bransch).

Intygen om kontroller måste förvaras av användaren.

Om anläggningen under längre tid inte ska användas, måste ventilerna stängas.

Då börjar man med spärrventilen på grillen och fortsätter mot flaskans spärrventil.

När anläggningen tas i drift igen, måste ventilerna öppnas igen, och då börjar man med flaskans spärrventil och fortsätter till spärrventilen på grillen.

I områden, där stora gasflaskor förvaras och i omedelbar närhet av stora flaskanläggningar är rökning och öppen eld förbjudna. Ventilationsöppningarna i anläggningens resp flaskskåpets område måste hållas fria och åtkomliga.

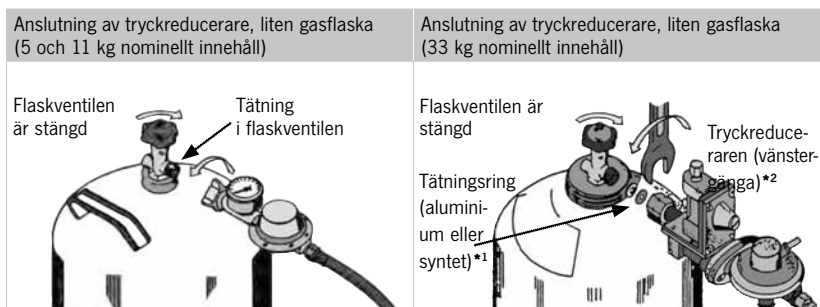
Varningsskyltar måste sättas upp.

Användaren får inte transportera flytande gas.

14.4. Byte av gasflaskan

Vid flaskbytet får tryckreducerarens anslutning inte lossas, förrän flaskans spärventil är helt stängd (i urvisarriktning). Tryckreduceraren måste vara ansluten och helt tät. Var uppmärksam på, att tätningsseringen finns (se bilden). O B S : Vänstergänga! Vid varje byte av flaskan måste tätheten av tryckreducerarens anslutning kontrolleras med hjälp av ett skumbildande medel. (t ex såpvatten).

Anläggningar med flera flaskor: Stäng spärventilen på anslutningsledningen, och koppla om till en full flaska.



*1 Tätningssring (aluminium eller syntet) på sidan av tryckreduceraren

*2 Dra åt anslutningen av tryckreduceraren med en skruvnyckel (vänstergänga)

14.5. Säkerhetskontroll av anläggningar med flytande gas i flaskor

Anläggningar med flytande gas i flaskor måste kontrolleras.

Dessa kontroller måste utföras på användarens initiativ.

Fast installerade anläggningar i byggnader med flaskor upp till 11 kg nominellt innehåll måste kontrolleras av ett fackföretag vart femte år.

Fast installerade anläggningar i byggnader med flaskor mellan 12 och 33 kg nominellt innehåll måste kontrolleras av ett fackföretag vart tionde år.

I enlighet med direktivet för förebyggande av olycksfall BGV D 34 för företag (beroende på anläggningstyp) med 4 års / 2 års mellanrum / varje år.

Anläggningar i fordon inom privat och företagssektorn med 2 års mellanrum.

Anläggningar på båtar inom privatsektorn med 2 års mellanrum.

Beståndsdelar i anläggningar, som utsätts för slitage

(t ex tryckreducerare, slangar m m) måste bytas ut vid behov.

14.6. Transport och förvaring

För att förhindra skador på ventilen och gasutsläpp, bör tomma flaskor för flytande gas endast transporteras och förvaras med stängd och skyddad ventil (gångskydd och ventilskyddskapsel).

Vid transport i fordon måste tillräcklig ventilation av lastrummet vara säkerställd. Flaskorna måste vara säkrade, så att de inte kan röra sig under färden. Flaskorna bör endast förvaras upprätt stående i väl ventilerade utrymmen, även om de är tomma. De bör inte förvaras under marknivå (t ex i källare, schakt m m) i trapphus, korridorer, genomgångar, i närheten av nödutgångar, flyktvägar eller genomgångar mellan byggnader eller i deras omedelbara närhet.

I hushåll bör inte fler än två flaskor samtidigt förvaras, och även då endast i skilda rum (inte i sovrum).

Varje användning av energi är förbunden med fara.

Beakta därför bruksanvisningen.

GARANTI:

Garantiperioden är 36 månader. Reimo förbehåller sig rätten att korrigera eventuella fel. Garantin gäller inte för skador som orsakats av felaktig användning eller olämplig hantering.

Begränsningar i garantin: Reimo kommer under inga omständigheter att kunna hållas ansvarig för följdskador, sekundära eller indirekta skador, kostnader, utgifter, förlorade förmåner eller förlorade inkomster. Det angivna försäljningspriset för produkten motsvarar värdet för Reimos begränsade garanti.



REIMO REISEMOBIL-CENTER GMBH
63329 EGELSBACH · BOSCHRING 10 · GERMANY · WWW.REIMO.COM · MADE IN CHINA

