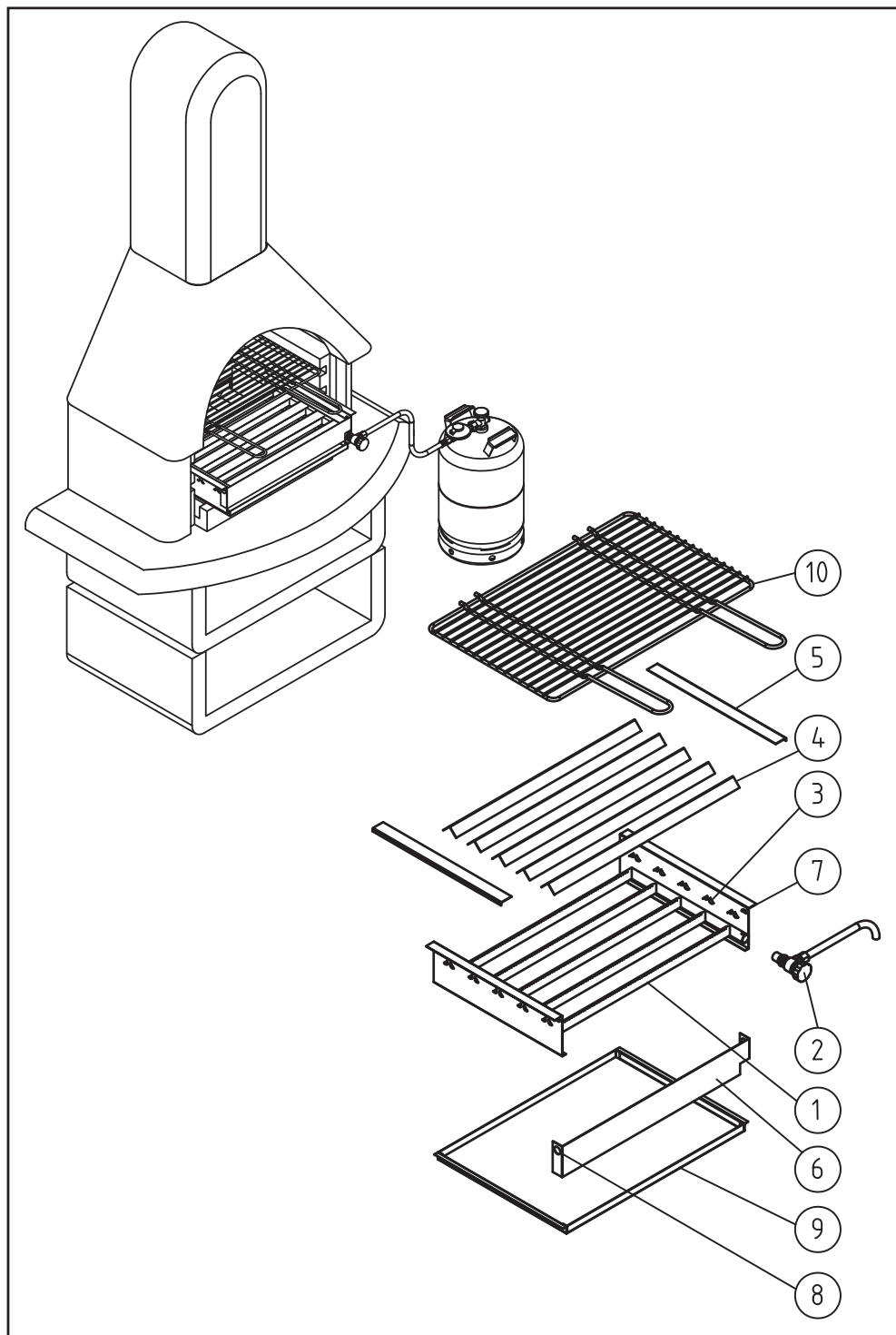




buschbeck

Betriebsanleitung

Gartengrill
Gaseinsatz
Modell GE 50/GE 30



DE

Achtung! Gaseinsatz Modell GE 50/GE 30 darf nur in Verbindung mit den aufgeführten Buschbeck Gartengrillkaminen betrieben werden. Feuerraumgröße 540 x 340 mm. Nur zur Verwendung im Freien.

DK

Bemærk! Gasindsats model GE 50/GE 30 må kun anvendes i forbindelse med de anførte Buschbeck havegrillpejse. Fyringsrummets er størrelse 540 x 340 mm. Må kun anvendes ude i det fri.

EN

Important! Gas insert model GE 50/GE 30 may only be used in conjunction with the Buschbeck garden grill chimneys listed. Burner chamber size 540 x 340 mm. For outdoor use only.

SE

OBS! Den gasdrivna modellen GE 50/GE 30 får endast användas tillsammans med Buschbecks utegrillkaminer. Eldstadsstorlek 540 x 340 mm. Endast för användning utomhus.

FR

Attention ! Le barbecue à gaz modèle GE 50/GE 30 ne doit être utilisé qu'en combinaison avec les cheminées de barbecue Buschbeck spécifiées. Dimensions du foyer 540 x 340 mm. Utilisation uniquement à l'extérieur.

NO

Obs! Gassdrevet modell GE 50/GE 30 må kun brukes i forbindelse med den oppførte Buschbeck hagegrill skorsteinen. Størrelsen på fyringsrommet er 540 x 340 mm. Kun beregnet for bruk ute i det fri.

NL

Opgelet! Model GE 50/GE 30 op gas mag uitsluitend in combinatie met een Buschbeck tuinhaard gebruikt worden. Afmetingen: 540 x 340 mm. Enkel voor gebruik buiten.

FI

Huomautus! GE 50/GE 30 - kaasuvärikattila saa käyttää ainoastaan mainittujen Buschbeck-puutarhagrillien kanssa. Grillausala 540 x 340 mm. Käytettäväksi ainoastaan ulkona.

ES

¡Atención! El suplemento de gas modelo GE 50/GE 30 sólo debe utilizarse en combinación con las chimeneas de barbacoa de jardín Buschbeck relacionadas. Tamaño del espacio de combustión 540 x 340 mm. Sólo para la utilización en exteriores.

CZ

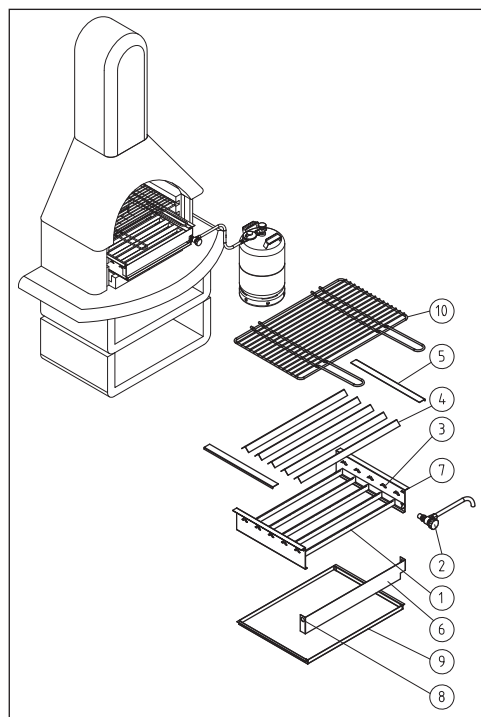
Pozor! Plynový nástavec model GE 50/GE 30 smí být provozován pouze ve spojení s uvedenými zahradními komínovými grily značky Buschbeck. Velikost topeniště 540 x 340 mm. Pouze pro použití ve venkovním prostředí.

Achtung! Gaseinsatz Modell GE 50/GE 30 darf nur in Verbindung mit den aufgeführten Buschbeck Gartengrillkaminen betrieben werden. Feuerraumgröße 540 x 340 mm. Nur zur Verwendung im Freien.

Bevor Sie den Gartengrill-Gaseinsatz Modell GE 50/GE 30 benutzen, lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung sorgfältig durch. Der Gartengrill-Gaseinsatz GE 50/GE 30 ist ein Gasgrill, der mit umweltfreundlichem Flüssiggas (Propan, Butan oder einem Gemisch) betrieben wird. Dazu verwenden Sie die handelsüblichen Campinggasflaschen 5 oder 11 kg. Der Gasgrill Modell GE 50/GE 30 wird mit einem Betriebsdruck von 28-30/37 oder 50 mbar (Druckregelgerät max. 1,5 kg/h) betrieben.

Einstellgerät

Der Gasgrill Modell GE 50/GE 30 ist mit einem stufenlosen Einstellgerät ausgestattet. Mit diesem Einstellgerät können Sie die Grilltemperatur beliebig steuern, d.h. große Hitze am Anfang, damit sich die Fleischporen schnell schließen und nachher mit niedriger Hitze weitergrillen, damit das Fleisch zart und saftig bleibt. Besonders vorteilhaft zeigt sich diese Temperaturregulierung beim Grillen mit verschiedenem Grillgut, weil z.B. Fisch und Geflügel eine niedrigere Temperatur brauchen als z.B. Koteletts oder Wurst. Außerdem wird der Gasverbrauch reduziert, weil immer mit optimaler Temperatur gegrillt wird.



Kennzeichnungen am Drehknopf des Gasreglers bedeuten:



Aufbau des Gerätes

Nehmen Sie den Gasbrenner (1) und befestigen Sie das Einstellgerät (2) im Gaszuführrohr. Dazu Einstellgerät (2) in das Gaszuführrohr einstecken und mit beiliegenden Schrauben befestigen. Legen Sie die Brenneabdeckungsprofile (4) auf die Halterungen (3). Legen Sie die Querabdeckungsprofile (5) auf die aufgelegten Abdeckungsprofile (4). Hängen Sie die Blende (6) durch die Löcher (8) auf die Blendenhalterungen (7). Schieben Sie den kompletten Brenner in den Brennraum des Gartengrillkamins. Schieben Sie die Fettauffangwanne (9) in die abgewinkelten Halterungen unter den Brennrohren. Schieben Sie den Rost (10) in den Brennraum des Gartengrillkamins, so dass der Rost direkt auf den abgewinkelten Halterungen des Brenners liegt.

Anschluss des Geräts an die Gasflasche

Der Anschluss an die Gasflasche ist wie folgt vorzunehmen:

Bei der Anlieferung ist der Gaszuleitungsschlauch mit dem Einstellgerät zu verbinden. Nachdem Sie das Einstellgerät mit dem Gerät fest verbunden haben, überzeugen Sie sich, dass keine Beschädigungen am Gaszuleitungsschlauch oder der Dichtung des Flaschenventilgewindes vorliegen. Bei beschädigter Dichtung keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die Gasleitung mit dem Druckregler unter Verwendung eines Gabelschlüssels 17 mm durch Linksdrehung verbinden. Die Überwurfmutter des Druckreglers durch Linksdrehung von Hand mit dem Flaschenventilgewinde verschrauben. Verwenden Sie hierfür keinerlei Werkzeuge, da dadurch die Flaschenventildichtung beschädigt werden kann.

Inbetriebnahme

- Drehknopf des Einstellgerätes auf Stellung geschlossen stellen (Kennzeichnung)
- Flaschenventil durch Linksdrehung öffnen und mit einem Lecksuchmittel oder schaumbildenden Mittel (Seifenschaum) alle Verbindungen unter Betriebsdruck auf Dichtigkeit prüfen. Die Dichtigkeit ist sichergestellt, wenn sich keine Blasenbildung zeigt.
- Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist nicht zulässig!
- Wenn Sie sich überzeugt haben, dass alle

Verbindungsstellen dicht sind, öffnen sie das Flaschenventil durch Linksdrehung.

- Drehknopf zur Temperaturregelung zuerst nach vorne drücken und dann durch Drehen nach links auf große Flamme stellen (Kennzeichnung) und sofort danach mit einem Streichholz oder PIEZO-Gasanzünder an der linken Seite am quer stehenden Rohr mit Löchern Gas anzünden.

Achtung!

Um das Ansammeln von Gas im Grillraum zu vermeiden und damit eine Verbrennungsgefahr durch Verpuffung zu verhindern, sollte das Öffnen des Gasreglers und das Anzünden des Brenners unmittelbar nacheinander erfolgen. Nach dem Anzünden müssen Sie kontrollieren, ob alle Flammenreihen des Brenners brennen. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, zur Außerbetriebnahme zuerst das Einstellgerät durch Drehen nach rechts schließen (Kennzeichnung) und danach das Flaschenventil schließen.

Weiterhin ist zu beachten, dass:

- brennbare Werkstoffe fernhalten
- die Gasflasche min. 500 mm vom Gerät entfernt aufgestellt ist
- die Gasflasche vor Hitzeinwirkungen geschützt werden muss; sie darf nicht über 50 °C erhitzt werden
- der Gasschlauch nicht heiße Teile berühren darf, spannungsfrei und ohne Knick sein muss, die Länge von 1,5 m nicht überschreiten darf
- poröse oder beschädigte Gasschläuche auszuwechseln sind
- Veränderungen der Düse, des Injektors oder des Brenners nicht erlaubt sind
- Während des Grillvorgangs Kinder und Haustiere vom Grill fernzuhalten sind

Achtung! Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein.

- die Verwendung von Schutzhandschuhen bei Arbeiten an heißen Bauteilen wird empfohlen

Beim Aufstellen von Gasflaschen beachten Sie bitte folgenden Hinweis:

Die Gasflaschen dürfen nicht aufgestellt werden in Räumen unter Erdgleiche, weil das Flüssiggas schwerer als Luft ist und unter Umständen es zu gefährlichen Ansammlungen von Gas kommen kann.

Gasflaschenaustausch nur entfernt von jeglichen Zündquellen durchführen!

Bei der Lagerung von leeren und vollen Gasflaschen ist zu beachten, dass:

- die Flasche aufrecht steht
- die Ventile mit Ventilschutzkappen und Verschlussmuttern versehen sind

Verhalten bei Störungen

- bei einer Störung nach Möglichkeit das

Flaschen- oder Absperrventil schließen

- Reparaturen an gastechnischen Teilen des Gerätes dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden
 - die Wiederinbetriebnahme darf nur nach Behebung aller Störungen erfolgen
- Vor der Wiederinbetriebnahme ist auf jeden Fall eine Dichtigkeitsprüfung aller gasführenden Teile vorzunehmen

Pflege des Geräts

Das Gerät nach Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel säubern. Bei der Säuberung des Gasbrenners darauf achten, dass die Gasaustrittsöffnungen nicht verstopft werden. Den Gasbrenner nie in Wasser tauchen und zur Säuberung kein Scheuermittel verwenden.

Gasgrill Gaseinsatz Modell GE 50/GE 30

Leistung:..... 5,8 kW

Gasverbrauch:..... 420 g/Std.

Anschlussdruck: ...cat. 1,3 B/Pp 28-30/37 mbar/50 mbar*

Gasart:..... Propan/Butan

Gewicht: 4,8 kg

Länge:..... 530 mm

Breite:..... 340 mm

Höhe:..... 95 mm

DVGW geprüft CE0085

- * Anschlussdruck für Ihr Gerät ist auf dem Typenschild am Gerät angebracht.

Achtung!

Der Gasgrill Modell GE 50/GE 30 ist aus hochwertigem Edelstahlblech gefertigt. Um Beschädigungen während Fertigung und Transport zu vermeiden, sind einige Teile mit Kunststoffolie überzogen.

Vor dem ersten Gebrauch bitte die Schutzfolie von den Teilen abziehen!

Bitte beachten:

Während des Grillvorgangs ist ein leichtes Rauschen zu hören, das durch das strömende Gas verursacht wird. Dies ist völlig ungefährlich und kein Hinweis auf eine Störung.

Eine bei der ersten Inbetriebnahme eventuell auftretende Rauchentwicklung ist auf verbrannte Reste von Maschinenfett zurückzuführen und hört nach kurzer Zeit auf.

Aufgrund der starken Hitzeinwirkung des Gasbrenners erfolgt zwangsläufig eine bräunliche Verfärbung auf der Brennerabdeckung und dem Gasbrenner. Dies ist jedoch ohne Einfluss auf die Funktion oder die Qualität des Materials.

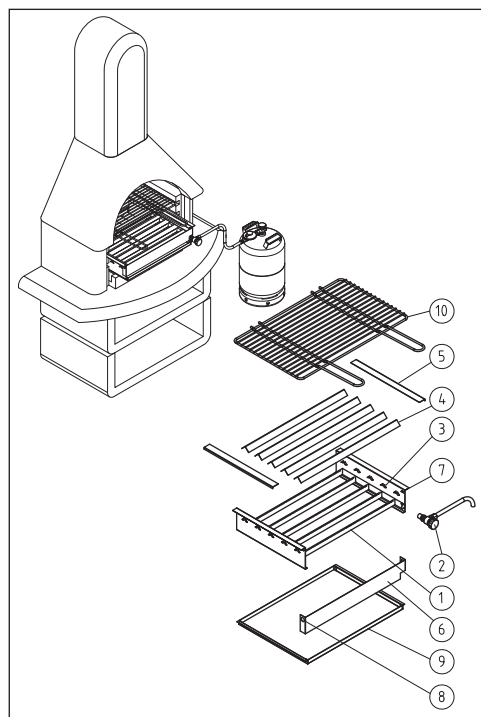
Important! Gas insert model GE 50/GE 30 may only be used in conjunction with the Buschbeck garden grill chimneys listed. Burner chamber size 540 x 340 mm. For outdoor use only.

Please read these operating instructions carefully before using the garden grill model GE 50/GE 30. The garden grill gas insert GE 50/GE 30 is a gas grill operated with environment-friendly liquid gas (propane, butane or a mixture).

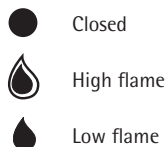
For this purpose, use the commonly commercially available 5 or 11 kg camping gas cylinders. The gas grill model GE 50/GE 30 is used with an operating pressure of 28-30/37 or 50 mbar (pressure regulator max. 1.5 kg/h).

Temperature setting device

The gas grill model GE 50/GE 30 is equipped with an infinitely adjustable temperature setting device. Using this temperature setting device, the grill temperature can be controlled as desired, i.e. starting with high heat so that the pores of the meat close rapidly and continuing grilling at a lower heat so that the meat remains tender and juicy. This temperature control proves particularly convenient when the foods to be grilled are different, since fish and poultry, for example, require a lower temperature than chops or sausages. Furthermore, gas consumption is reduced, since grilling is always performed at the optimum temperature.



The markings on the rotary knob of the gas controller mean:



Setting up the unit

Take the gas burner (1) and fix the mounting apparatus (2) into the gas supply pipe.

To do so, push the mounting apparatus (2) into the gas supply pipe and fasten tight with the accompanying screws.

Place the burner cover profiles (4) on the mounts (3).

Place the cross cover profiles (5) on the previous cover profiles (4).

Hang the screen (6) on the screen mountings (7) by means of the holes (8).

Push the entire burner into the combustion space of the garden barbecue chimney.

Push the fat drip pan (9) into the angled mounts under the combustion pipes.

Push the grill (10) into the combustion area of the garden barbecue chimney so that the grill lies directly on the angled mounts of the burner.

Connecting the unit to the gas cylinder

The connection to the gas cylinder is to be made in the following manner:

On delivery, the gas supply hose is to be connected to the temperature setting device. Once the temperature setting device has been firmly connected to the device, ensure that there is no damage to the gas supply hose or the cylinder valve thread gasket. If the gasket is damaged, do not use any additional gasket!

Connect the gas line to the pressure controller by turning anticlockwise using a 17 mm open-jaw wrench. Screw the retainer nut of the pressure controller on to the cylinder valve thread by hand by turning anticlockwise. Do not use any tools for this purpose; otherwise the cylinder valve gasket may be damaged.

Using the unit for the first time

- Adjust the temperature setting device to the closed position (marking)
- Open the cylinder valve by turning anticlockwise and check that all connections are gastight under operating pressure using a leak detector or a product that generates foam (soap foam). A gastight seal is guaranteed if no bubbles form.
- A seal test using a naked flame is prohibited!
- Once you are convinced that all the connection

points are gastight, open the cylinder valve by turning anticlockwise.

- Firstly depress the rotary knob for temperature control and subsequently turn anticlockwise to the high flame setting (marking) before igniting the gas immediately afterwards at the crosswise positioned perforated tube on the left-hand side using a match or a PIEZO gas lighter.

Warning!

In order to avoid accumulation of gas in the grill chamber and a resulting risk of burns due to deflagration, the gas controller should be opened and the burner ignited immediately in sequence.

After ignition, it is necessary to check whether all the flame rows of the burner are ignited. Once you have finished grilling, in order to shut the unit down firstly close the temperature setting device by turning clockwise (marking) before closing the cylinder valve.

In addition, the following points must be observed:

- keep flammable materials away
- the gas cylinder must be set up at a min. distance of 500 mm from the unit
- the gas cylinder must be protected from temperature increases; it must not be exposed to more than 50°C
- the gas hose must not come into contact with hot parts, must be free of tension and kinks and must not exceed a length of 1.5 m
- porous or damaged gas hoses must be replaced
- modifications to the nozzle, the injector or the burner are not allowed
- keep children and pets away from the grill when grilling is in progress

Warning! The accessible parts may be very hot.

- it is recommended to use protective gloves when working on hot components

Please observe the following instructions when setting up gas cylinders:

The gas cylinders must not be set up in rooms below ground level, since the liquid gas is heavier than air and dangerous gas accumulations occur under certain circumstances.

Only change the gas cylinder well away from any sources of ignition!

When storing empty and full gas cylinders, it must be ensured that:

- the cylinder is kept upright
- the valves are fitted with valve protection caps and locking nuts

Procedure in case of malfunction

- in case of malfunction, close the cylinder or isolating valve insofar as possible
- repairs to gas engineering components of the unit must only be performed by specialists

- the unit may only be operated again after all malfunctions have been eliminated

Before operating the unit again, a sealing test of all gas carrying components must be performed in all cases

Caring for the unit

Clean the unit after use with a mild cleaning product. When cleaning the gas burner, ensure that the gas outlet orifices are not blocked. Never immerse the gas burner in water and do not use any scouring products for cleaning.

Gas grill gas insert model GE 50/GE 30

Output:	5.8 kW
Gas consumption:	420 g/hour
Inlet pressure:	cat. 1.3 B/Pp 28-30/37 mbar / 50 mbar*
Gas type:	propane/butane
Weight:	4.8 kg
Length:	530 mm
Width:	340 mm
Height:	95 mm

DVGW tested CE0085

- * The inlet pressure for your unit is indicated on the rating plate on the unit.

Important!

The gas grill model GE 50/GE 30 is manufactured from high quality stainless steel sheeting. In order to avoid damage during assembly and transport, some parts are covered with plastic film.

Please remove the protective film from the parts before using the unit for the first time!

Please note:

During the grilling process, a slight whooshing noise can be heard, caused by the gas flow. This is completely harmless and does not indicate any malfunction.

Any smoke emission on using the unit for the first time may be attributed to burnt residues of machine grease and will cease after a short while.

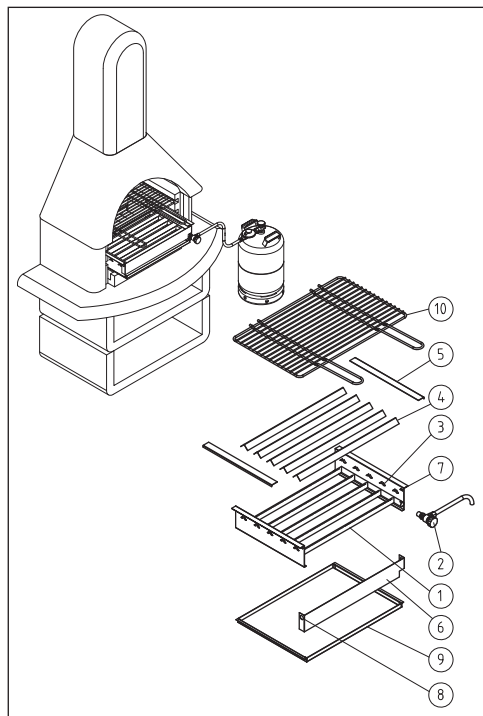
Owing to the major effect of heat of the gas burner, brownish discoloration on the burner cover and the gas burner will inevitably occur. This does not however affect the function or the quality of the material in any way.

Attention ! Le barbecue à gaz modèle GE 50/GE 30 ne doit être utilisé qu'en combinaison avec les cheminées de barbecue Buschbeck spécifiées. Dimensions du foyer 540 x 340 mm. Utilisation uniquement à l'extérieur.

Avant d'utiliser le barbecue à gaz modèle GE 50/GE 30 veuillez lire soigneusement ce manuel d'utilisation. Le barbecue à gaz GE 50/GE 30 est un barbecue fonctionnant avec du gaz liquide écologique (Propane, Butane ou une mélange). Utiliser les bouteilles de gaz pour le camping usuelles dans le commerce, 5 ou 11 kg. Le barbecue à gaz modèle GE 50/GE 30 fonctionne avec une pression de service de 28-30/37 ou 50 mbars (régulateur de pression max. 1,5 kg/h).

Appareil de réglage

Le barbecue à gaz modèle GE 50/GE 30 est équipé d'un appareil de réglage en continu. Cet appareil de réglage vous permet de sélectionner la température de cuisson selon vos souhaits, c'est-à-dire température très élevée au début pour que les pores de la viande se ferment rapidement et ensuite température plus basse pour que la viande reste tendre et ne se dessèche pas. Ce réglage de la température s'avère particulièrement avantageux pour griller des aliments différents, parce que par exemple le poisson et les volailles ont besoin d'une température moins élevée que les côtelettes et les saucisses. Par ailleurs, la consommation de gaz est réduite parce que le barbecue fonctionne à la température optimale.



Les marquages sur le bouton tournant du régulateur de gaz signifient :



Construction de l'appareil

Prendre le brûleur (1) et fixer l'appareil de réglage (2) dans le tuyau d'arrivée de gaz. Pour cela, introduire l'appareil de réglage (2) dans le tuyau d'arrivée de gaz et fixer avec les vis fournies. Placer les profils de protection du brûleur (4) sur les supports (3). Poser les profils de protection transversale (5) sur les profils de protection en place (4). Suspender le bandeau (6) par l'intermédiaire des orifices (8) sur les supports de bandeau (7). Pousser l'ensemble du brûleur dans le foyer de la cheminée du barbecue. Glisser le bac récupérateur de graisse (9) dans les supports en angle sous les tubes de brûleur. Pousser le gril (10) dans le foyer de la cheminée de barbecue de sorte que le gril repose directement sur les supports en angle du brûleur.

Raccordement de l'appareil à la bouteille de gaz

Le raccordement à la bouteille de gaz doit être effectué de la manière suivante :

A la livraison relier le flexible d'arrivée de gaz à l'appareil de réglage. Après avoir relié l'appareil de réglage au barbecue, s'assurer qu'il n'y ait pas de détérioration sur le flexible d'arrivée du gaz ou sur le joint du filet de la valve de la bouteille. Si le joint est endommagé, en aucun cas utiliser un joint supplémentaire !

Relier le tuyau de gaz avec le régulateur de pression en tournant à gauche à l'aide d'une clé à fourche de 17 mm. Visser l'écrou à chapeau du régulateur de pression en tournant à gauche à la main sur le filet de la valve de la bouteille. Ne pas utiliser d'outil dans ce cas, parce que le joint de la valve de la bouteille risque d'être endommagé.

Mise en service

- Placer le bouton tournant de l'appareil de réglage sur la position fermée (marquage)
- Ouvrir la valve de la bouteille en tournant vers la gauche et vérifier s'il y a des fuites au moyen d'un produit de détection des fuites ou d'un produit moussant (mousse de savon) sur toutes les connexions et sous la pression de service. Quand il n'y a pas formation de bulles, le système est étanche.
- L'essai d'étanchéité à flamme ouverte n'est pas admissible !
- Quand vous avez pu vérifier que toutes les connexions sont étanches, ouvrir la valve de la bouteille en

tournant à gauche.

- Pousser le bouton tournant pour le réglage de la température tout d'abord vers l'avant et puis le tourner à gauche sur grande flamme (marquage) et allumer le gaz immédiatement à l'aide d'une allumette ou d'un allumeur PIEZO à gauche sur le tuyau perforé transversal.

Attention !

Afin d'éviter l'accumulation du gaz dans le foyer du barbecue et d'éviter des risques de brûlures dus à des déflagrations, l'ouverture du régulateur de gaz et l'allumage du brûleur doivent être effectués immédiatement l'un après l'autre.

Après l'allumage vérifier si toutes les rangées de flammes du brûleur sont allumées. Quand vous avez fini de vous servir de l'appareil et pour sa mise hors service, tout d'abord fermer l'appareil de réglage en tournant vers la droite (marquage) et ensuite fermer la valve de la bouteille de gaz.

Par ailleurs il convient de veiller à ce que :

- Des matériaux combustibles soient tenus à distance
- La bouteille de gaz soit installée à une distance d'au moins 500 mm de l'appareil
- La bouteille de gaz doit être protégée contre les effets de la chaleur ; elle ne doit pas dépasser une température de 50 °C
- Le tuyau de gaz ne touche pas les pièces chaudes, ne soit pas mis sous tension et ne soit pas plié ; sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 m
- Les flexibles de gaz poreux ou endommagés doivent être remplacés
- Il est interdit de modifier la tuyère, les injecteurs ou le brûleur
- Pendant son utilisation il faut tenir les enfants et animaux de compagnie éloignés du barbecue

Attention ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes.

- Il est recommandé de porter des gants de protection pour le travail sur les composants chauds

Pour l'installation des bouteilles de gaz veuillez tenir compte des instructions suivantes :

Les bouteilles de gaz ne doivent pas être installées dans des locaux en sous-sol parce que le gaz liquide est plus lourd que l'air et qu'il peut y avoir une accumulation dangereuse de gaz.

Effectuer le remplacement des bouteilles de gaz à bonne distance de toute source d'inflammation !

Pour le stockage de bouteilles de gaz vides et pleines, il convient de veiller à ce que :

- La bouteille soit en position debout
- Que les valves soient équipées des bouchons de protection et des écrous de fermeture.

Actions à prendre en cas de dysfonctionnement :

- En cas de dysfonctionnement, si possible fermer la valve de la bouteille ou le robinet d'arrêt
- Les réparations sur les parties de l'appareil en relation avec le gaz ne doivent être effectuées que par du personnel professionnel
- La remise en service ne doit avoir lieu qu'après le dépannage

Avant la remise en service il convient dans tous les cas d'effectuer un essai d'étanchéité sur toutes les pièces conduisant le gaz.

Entretien de l'appareil

Après utilisation nettoyer l'appareil avec des produits de nettoyage doux. Lors du nettoyage du brûleur veiller à ce que les orifices de sortie du gaz ne soient pas obturés. Ne jamais immerger le brûleur dans l'eau et ne pas utiliser d'abrasif pour le nettoyage.

Grill à gaz modèle GE 50/GE 30

Puissance :	5.8 kW
Consommation :	420 g/heure
Pression de raccordement :	cat. 1,3 B/Pp 28-30/ 37 mbars/50 mbars*
Type de gaz :	propane/butane
Poids :	4.8 kg
Longueur :	530 mm
Largeur :	340 mm
Hauteur :	95 mm

DVGW homologué CE0085

- * La pression de raccordement de votre appareil est indiquée sur la plaque signalétique fixée sur votre appareil.

Attention !

Le grill à gaz modèle GE 50/GE 30 est en tôle d'acier de haute qualité. Afin d'éviter des détériorations pendant la fabrication et le transport certaines pièces sont recouvertes d'un film plastique.

Retirer le film de protection avant la première utilisation !

Veuillez noter :

Pendant le fonctionnement du grill vous pouvez entendre un léger bruissement causé par l'écoulement du gaz. Cela est parfaitement sans danger et n'indique pas un défaut. Un éventuel dégagement de fumée à la première mise en service peut être dû à des résidus de graisse de machine et s'arrête après une courte durée de temps.

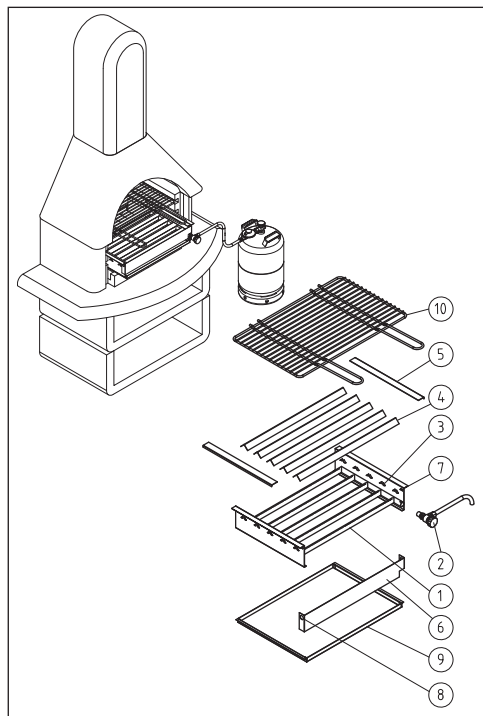
Le fort dégagement de chaleur du brûleur cause inévitablement une coloration brunâtre sur la protection du brûleur et sur le brûleur. Cela n'a aucune influence sur le bon fonctionnement et la qualité du matériau.

Opgelet! Model GE 50/GE 30 op gas mag uitsluitend in combinatie met een Buschbeck tuinhaard gebruikt worden. Afmetingen: 540 x 340 mm. Enkel voor gebruik buiten.

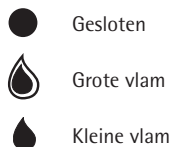
Lees deze handleiding aandachtig voor u de tuinhaard op gas model GE 50/GE 30 gebruikt. De tuinhaard GE 50/GE 30 is een grill die op milieuvriendelijk vloeibaar gas (propana, butaan of een mengeling) werkt. Daarvoor gebruikt u de traditionele campinggasflessen van 5 of 11 kg. De grill model GE 50/GE 30 werkt bij een bedrijfsdruk van 28-30/37 of 50 mbar (drukregelaar max. 1,5 kg/h).

Instelapparaat

De tuinhaard model GE 50/GE 30 is met een traploos instelapparaat uitgerust. Met dat instelapparaat kunt u de grilltemperatuur naar believen sturen, d.w.z. grote hitte in het begin zodat de vleesporiën zich snel sluiten en daarna bij een lagere hitte verder grillen zodat het vlees mals en sappig blijft. De temperatuurregeling is bijzonder nuttig bij het grillen van verschillende voedingswaren, bijv. vis en gevogelte die bij een lagere temperatuur gegrild worden dan bijv. kotelet of worst. Bovendien wordt het gasverbruik beperkt omdat altijd bij een optimale temperatuur gegrild wordt.



Betekenis van de aanduidingen op de draaiknop van de gasregelaar:



Installatie

Neem de gasbrander (1) en bevestig het instelapparaat (2) in de gastoevoerbuiss. Plaats hiervoor het instelapparaat (2) in de gastoevoerbuiss en bevestig dit met de meegeleverde schroeven. Leg de branderprofielen (4) op de houders (3). Leg de dwarsafdekprofielen (5) op de reeds geplaatste afdekprofielen (4). Hang het scherm (6) door de gaten (8) op de schermhouders (7). Schuif de complete brander in de branderruimte van de barbecue-tuinhaard. Schuif de vetopvangbak (9) in de gebogen houders onder de branderpijpen. Schuif het rooster (10) in de branderruimte van de barbecue-tuinhaard, zodat het rooster direct op de gebogen houders van de brander ligt.

Aansluiting van het apparaat op de gasfles

De aansluiting op de gasfles gebeurt als volgt:

Bij de levering moet de gastoevoerleiding met het instelapparaat verbonden worden. Vergewis u ervan, nadat u het instelapparaat met het apparaat verbonden hebt, dat er geen beschadigingen zijn aan de gastoevoerleiding of aan de dichting van de flesventieldraad. Gebruik geen extra dichting als de dichting beschadigd is! Verbind de gasleiding en de drukregelaar door met behulp van een steeksleutel 17 mm naar links te draaien. De dopmoer van de drukregelaar met de hand naar links draaien en met de flesventieldraad vastschroeven. Gebruik hiervoor geen gereedschap omdat dit het flesventiel kan beschadigen.

Inbedrijfstelling

- Draaiknop van het instelapparaat op positie 'gesloten' plaatsen (aanduiding).
- Flesventiel naar links draaien om te openen en met een lekzoekmiddel of schuimvormend middel (bvb. zeepschuim) alle verbindingen onder bedrijfsdruk op dichtheid controleren. De dichtheid is gegarandeerd als er geen blaasvorming optreedt.
- Het is verboden een dichtheidstest uit te voeren bij een open vlam!
- Als u zeker bent dat alle verbindingen dicht zijn, opent u het flesventiel door naar links te draaien.
- Draaiknop voor de temperatuurregeling eerst indrukken en dan door naar links te draaien op grote vlam zetten (aanduiding) en onmiddellijk daarna met een lucifer of PIEZO-gasaansteker links aan de

dwarsstaande buis met gaatjes het gas ontsteken.

Opgelet!

Om het opstapelen van gas in de grillruimte te vermijden en zo de kans op brandwonden door een ontploffing te voorkomen, moet het openen van de gasregelaar en het aansteken van de brander direct na elkaar gebeuren.

Na het aansteken dient u te controleren of alle branders werken. Als u klaar bent met grillen, moet eerst het instelapparaat gesloten worden door naar rechts te draaien (aanduiding) en moet daarna het flesventiel gesloten worden.

Zorg er ook voor dat:

- Brandbare materialen op een afstand gehouden worden.
- De gasfles min. 500 mm van het apparaat verwijderd is.
- De gasfles tegen inwerking van hitte beschermd is; ze mag niet boven 50° C verhit worden.
- De gasleiding niet op warme onderdelen ligt, spanningsvrij is, geen knik vertoont en de lengte van 1,5 m niet overschreden wordt.
- Poreuze of beschadigde gasleidingen vervangen worden.
- Geen wijzigingen aan de sproeier, injector of brander aangebracht worden.
- Kinderen en huisdieren tijdens het grillen op een veilige afstand blijven.

Opgelet! De toegankelijke onderdelen kunnen erg warm worden.

- Het gebruik van veiligheidshandschoenen bij werkzaamheden aan warme componenten wordt aanbevolen.

Houd bij het plaatsen van gasflessen rekening met de volgende aanwijzingen:

De gasflessen mogen niet opgesteld worden in ruimtes onder de begane grond omdat het vloeibaar gas zwaarder is dan lucht en het tot een gevaarlijke gasopstapeling kan leiden.

De gasflessen enkel vervangen op voldoende afstand van mogelijke ontstekingsbronnen!

Bij het opslaan van lege en volle gasflessen moet ervoor gezorgd worden dat:

- De flessen recht staan.
- De ventielen met veiligheidskappen en afsluitmoeren uitgerust zijn.

Handelwijze in geval van storingen

- Bij een storing indien mogelijk het fles- of afsluitventiel sluiten.
- Reparaties aan gastechnische onderdelen van het apparaat mogen enkel door vaktechnici uitgevoerd worden.

- Het apparaat mag pas opnieuw in gebruik genomen worden nadat alle storingen verholpen werden.

Voor het apparaat weer in gebruik genomen wordt, moet in elk geval een dichtheidstest van alle afvoerende delen uitgevoerd worden.

Onderhoud van het apparaat

Het apparaat na gebruik met een mild reinigingsmiddel schoonmaken. Zorg er bij het reinigen van de gasbranders voor dat de aftapopeningen niet verstopt raken. De gasbranders nooit in water onderdompelen en bij het reinigen geen schuurmiddel gebruiken.

Tuinhaard op gas model GE 50/GE 30

Vermogen:..... 5,8 kW
 Gasverbruik:..... 420 g/uur
 Aansluitdruk:..... cat. 1,3 B/Pp 28-30/37 mbar/50 mbar*
 Gassoort:..... propaan/butaan
 Gewicht:..... 4,8 kg
 Lengte:..... 530 mm
 Breedte:..... 340 mm
 Hoogte:..... 95 mm

DVGW gecontroleerd CE0085

- * De aansluitdruk voor uw apparaat is op het typeplaatje vermeld.

Opgelet!

De tuinhaard model GE 50/GE 30 is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal. Om beschadigingen tijdens de productie en het transport te voorkomen, zijn een aantal onderdelen met kunststoffolie overtrokken.

Verwijder de beschermingsfolie voor het eerste gebruik!

Opmerking:

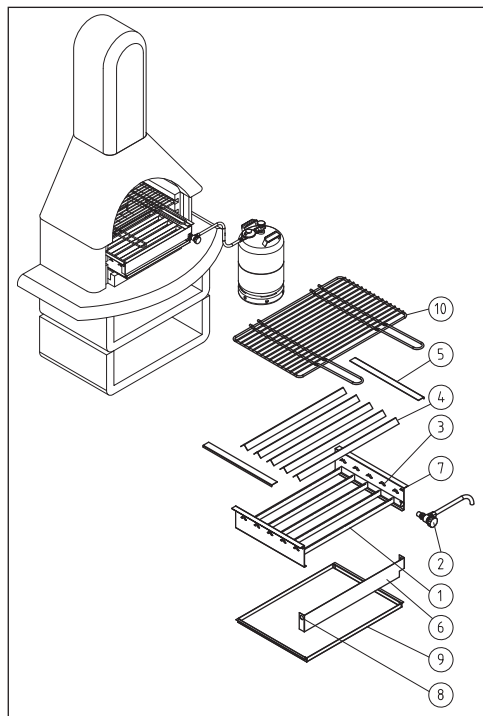
Tijdens het grillen is een licht geruis hoorbaar dat veroorzaakt wordt door het stromende gas. Dit is volkomen ongevaarlijk en geen aanwijzing voor een storing. Rookontwikkeling die soms optreedt bij de eerste inbedrijfstelling wordt veroorzaakt door verbrande resten van machinevet en houdt na korte tijd op. De sterke hitte-inwerking van de gasbrander leidt onvermijdelijk tot een bruine verkleuring van de branderdekking en de gasbrander. Dat heeft echter geen invloed op de werking of de kwaliteit van het materiaal.

¡Atención! El suplemento de gas modelo GE 50/GE 30 sólo debe utilizarse en combinación con las chimeneas de barbacoa de jardín Buschbeck relacionadas. Tamaño del espacio de combustión 540 x 340 mm. Sólo para la utilización en exteriores.

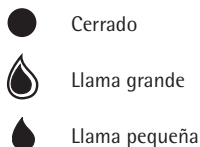
Antes de que usted utilice el suplemento de gas de la barbacoa de jardín modelo GE 50/GE 30, lea atentamente este manual de instrucciones. El suplemento de gas de barbacoa de jardín GE 50/GE 30 es una barbacoa de gas que se utiliza con gas líquido ecológico (propano, butano o una mezcla). Para ello utilice las botellas de campiggas habituales de 5 o 11 kg. La barbacoa de gas modelo GE 50/GE 30 se utiliza con una presión de servicio de 28-30/37 o 50 mbar (aparato regulador de presión máx. 1,5 kg/h).

Dispositivo de ajuste

La barbacoa de gas modelo GE 50/GE 30 está equipada con un dispositivo regulador continuo. Con este dispositivo regulador usted puede controlar a voluntad la temperatura de la barbacoa, es decir, mucho calor al principio, para que los poros de la carne se cierren con rapidez y posteriormente seguir asando con un calor más reducido, para que la carne permanezca tierna y jugosa. Esta regulación de temperatura es especialmente ventajosa al asar diferentes tipos de productos para barbacoa, porque p. ej. el pescado y las aves necesitan una menor temperatura que por ejemplo las costillas o las salchichas. Además se reduce el consumo de gas, ya que siempre se asa con la temperatura óptima.



Los símbolos en el mando giratorio del regulador de gas significan:



Estructura del aparato

Tome el mechero de gas (1) y fije el regloscopio (2) en el tubo para alimentación de gas. Para ello encaje el regloscopio (2) en el tubo para alimentación de gas y fíjelo con los tornillos adjuntos. Coloque los perfiles de recubrimiento del mechero (4) sobre los soportes (3). Coloque los perfiles transversales de recubrimiento (5) sobre los perfiles de recubrimiento ya colocados (4). Cuelgue el diafragma (6) por los orificios (8) de los soportes del diafragma (7). Introduzca el mechero completo dentro del sitio de quema de la chimenea de la parrilla para jardín. Introduzca la cuba para recoger la grasa (9) en los soportes angulares debajo de los tubos de quema. Introduzca la parrilla (10) en el sitio de quema de la chimenea de la parrilla para jardín de manera que la parrilla se encuentre directamente sobre los soportes angulares del mechero.

Conexión del dispositivo a la botella de gas

La conexión a la botella de gas debe realizarse del siguiente modo:

En estado de suministro debe unirse el tubo flexible de afluencia de gas con el dispositivo regulador. Una vez que haya unido de forma fija el dispositivo regulador con el aparato, cerciórese de que no existe ningún deterioro en el tubo flexible de afluencia de gas o en la junta de la rosca de válvula de la botella. ¡En caso de junta dañada no utilizar ninguna junta adicional!

Unir la tubería de gas con el regulador de presión utilizando una llave fija de 17 mm por medio de giro a izquierdas. Enroscar la tuerca de racor del regulador de presión girándola a la izquierda manualmente con la rosca de la válvula de la botella. No utilice para ello ninguna herramienta, ya que a través de ello se puede dañar la junta de la válvula de la botella.

Puesta en funcionamiento

- Colocar el mando giratorio del dispositivo de ajuste en la posición de cerrado (símbolo)
- Abrir la válvula de la botella girándola a la izquierda y comprobar la estanqueidad de todas las uniones con un agente de localización de fugas o agente espumoso (espuma de jabón) bajo presión de servicio. La estanqueidad estará asegurada cuando no se produzca ninguna formación de burbujas.
- ¡No está permitida una comprobación de estanqueidad con una llama abierta!

- Una vez que se haya cerciorado de que todos los puntos de unión son estancos, abra la válvula de la botella girándola a la izquierda.
- Presionar el mando giratorio para la regulación de temperatura en primer lugar hacia delante y después colocarlo en llama grande girándolo a la izquierda (símbolo) e inmediatamente después encender el gas con una cerilla o encendedor de gas piezoeléctrico en el lado izquierdo en el tubo transversal con agujeros

¡Atención!

Para evitar la acumulación de gas en el hueco de la barbacoa y con ello para impedir un peligro de combustión por deflagración, la apertura del regulador de gas y el encendido del quemador debería realizarse consecutivamente uno después del otro.

Después de la inflamación usted tiene que controlar si todas las series de llamas del quemador están encendidas. Una vez que usted haya acabado de asar, para la puesta fuera de funcionamiento, cerrar en primer lugar el dispositivo de ajuste por medio del giro a la derecha (símbolo) y posteriormente cerrar la válvula de la botella.

Debe tenerse en cuenta además, que:

- las sustancias inflamables se mantienen alejadas
- la botella de gas está colocada como mínimo a 500 mm de distancia del aparato
- la botella de gas tiene que estar protegida de los efectos del calor; esta no debe calentarse por encima de 50 °C
- el tubo flexible de gas no entra en contacto con partes calientes, que tiene que estar libre de tensiones y sin pliegues, la longitud no debe sobrepasar 1,5 m
- los tubos flexibles de gas porosos o deteriorados deben ser sustituidos
- las modificaciones de las boquillas, del inyector o del quemador no están permitidas
- durante el proceso de asado los niños y los animales domésticos se mantienen alejados de la barbacoa

¡Atención! Las partes accesibles pueden estar muy calientes.

- se recomienda la utilización de guantes de protección al trabajar en componentes calientes

Al colocar las botellas de gas, por favor, tenga en cuenta la siguiente indicación:

Las botellas de gas no deben colocarse en espacios bajo el nivel del suelo, porque el gas líquido es más pesado que el aire y bajo determinadas circunstancias se pueden producir acumulaciones peligrosas de gas.

¡Realizar la sustitución de las botellas de gas exclusivamente en lugares separados de cualquier fuente de ignición!

Al almacenar botellas de gas vacías y llenas debe tenerse en cuenta, que:

- la botella está vertical
- las válvulas están provistas de caperuzas de protección y tuercas de cierre

Comportamiento en caso de averías

- en caso de una avería cerrar la válvula de la botella o la válvula de bloqueo según sea posible
- las reparaciones en piezas técnicas de gas del aparato sólo deben ser realizadas por personal especializado
- la nueva puesta en funcionamiento sólo debe tener lugar una vez solucionadas todas las averías

Antes de una nueva puesta en funcionamiento debe realizarse en cualquier caso una comprobación de estanqueidad de todas las piezas conductoras de gas

Cuidado del aparato

Limpiar el aparato después de su uso con un detergente suave. En la limpieza del quemador de gas debe tenerse en cuenta, que los orificios de salida de gas no estén obstruidos. Nunca sumergir en agua el quemador de gas y no utilizar nunca un agente de fricción para la limpieza.

Barbacoa de gas con suplemento de gas modelo GE 50/GE 30

Potencia:.....5,8 kW

Consumo de gas:.....420 g/h

Presión de conexión:.....cat. 1,3 B/Pp 28-30/37 mbar/
50 mbar*

Tipo de gas:.....Propano/Butano

Peso:.....4,8 kg

Longitud:.....530 mm

Anchura:.....340 mm

Altura:.....95 mm

Homologado DVGW CE0085

- * La presión de conexión para su aparato está dispuesta en la placa de características del propio aparato.

¡Atención!

La barbacoa de gas modelo GE 50/GE 30 está fabricada en chapa de acero inoxidable de alta calidad. Para evitar deterioros durante la fabricación y el transporte, algunas piezas están recubiertas con una lámina plástica.

¡Retirar la lámina de protección de las piezas antes de la primera utilización!

Por favor, a tener en cuenta:

Durante el proceso de asado se puede oír un ligero ruido, que es causado por el gas que fluye. Esto es totalmente inofensivo y no es una indicación de avería. Una posible formación de humo en la primera puesta en funcionamiento debe atribuirse a restos quemados de grasa de máquinas y desaparece después de un breve espacio de tiempo.

Debido al fuerte desarrollo de calor del quemador de gas, se produce forzosamente una coloración marronácea sobre la tapa del quemador y sobre el propio quemador de gas. No obstante este fenómeno no tiene ninguna influencia en el funcionamiento o en la calidad del material.

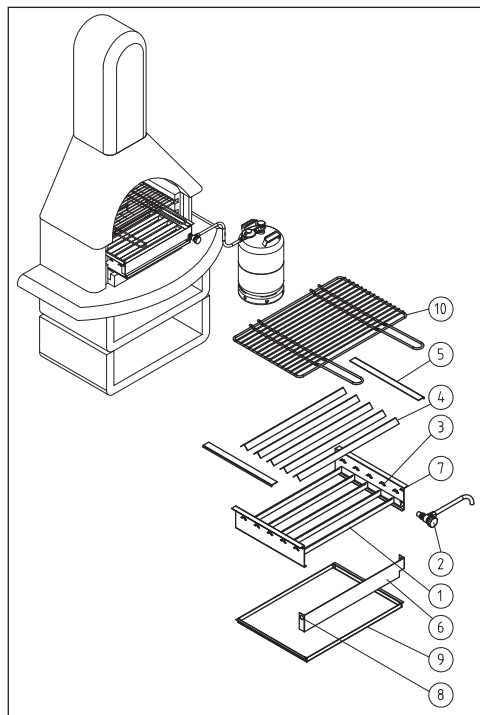
Bemærk! Gasindsats model GE 50/GE 30 må kun anvendes i forbindelse med de anførte Buschbeck havegrillpejse. Fyrringsrummets er størrelse 540 x 340 mm. Må kun anvendes ude i det fri.

Læs venligst nærværende brugsanvisning nøje igennem, før man tager havegrill-gasindsatsen model GE 50/GE 30 i brug. Havegrill-gasindsatsen GE 50/GE 30 er en gasgrill, der drives med miljøvenlig F-gas (propan, butan eller en blanding).

Hertil anvendes de almindelige campinggasflasker med 5 eller 11 kg. Gasgrillen model GE 50/GE 30 arbejder med et driftstryk på 28-30/37 eller 50 mbar (trykreguleringsenhed max 1,5 kg/h).

Indstillingsenhed

Gasgrillen model GE 50/GE 30 er udstyret med en trinløs indstillingsenhed. Med denne indstillingsenhed kan man styre grilltemperaturen efter behov, dvs. kraftig varme i starten så kødporene hurtigt lukker sig, herefter grilles videre ved svagere varme, så kødet bliver sart og saftigt. Denne temperaturregulering er især en fordel til grillning af forskellige typer grillkød, da f.eks. fisk og fjerkræ har brug for en lavere temperatur end f.eks. koteletter eller pølser. Desuden reduceres gasforbruget, da der altid grilles med optimal temperatur.



Symbolerne på gasreguleringsens drejeknap har følgende betydning:



Opbygning af produktet

Tag gasbrænderen (1), og sæt indstillingsenheden (2) på gastilførselsrøret, således: Sæt indstillingsenheden (2) på gastilførselsrøret, og fastgør den med de medfølgende skruer. Læg brænderafdækningsprofilerne (4) på holderne (3). Læg tværafdækningsprofilerne (5) oven på afdækningsprofilerne (4). Sæt skærmladen (6) i pladeholderne (7) ved hjælp af hullerne (8). Skub hele brænderen ind i havegrillens brændkammer. Skub drypbakken (9) ind i vinkelholderne under brænderrørene. Skub risten (10) ind i havegrillens brændkammer, sådan at risten ligger lige på brænderens vinkelholdere.

Tilslutning af produktet til gasflasken

Produktet tilsluttes til gasflasken på følgende måde: Gasforsyningsslangen skal ved leveringen forbindes med indstillingsenheden. Når man har forbundet indstillingsenheden med produktet, skal man kontrollere, at der ikke er skader på gasforsyningsslangen eller pakningen på flaskeventilens gevind. Der må ikke påsættes en ny pakning oven på en evt. beskadiget pakning!

Forbind gasledningen med trykreguleringen vha. en gaffelnøgle 17 mm (venstredrejning). Skru møtrikken på trykreguleringen fast på flaskeventilens gevind med hånden (venstredrejning). Dette arbejde må ikke udføres med værktøj, da flaskeventilens pakning derved kan blive beskadiget.

Ibrugtagning

- Stil drejeknappen på indstillingsenheden i position Lukket (symbol)
- Åbn flaskeventilen ved at dreje den til venstre, og kontrollér at alle forbindelser er tætte under driftstryk med et lækagesøgningmiddel eller skumdannende middel (sæbeskum). Man kan være sikker på, at alle forbindelser er tætte, hvis der ikke opstår bobler.
- Tæthedskontrol med åben flamme er ikke tilladt!
- Når man er sikker på, at alle forbindelsessteder er tætte, åbner man flaskeventilen ved at dreje den til venstre.
- Tryk først drejeknappen til temperaturregulering fremad, stil den herefter på Stor flamme ved at dreje den til venstre (symbol), og optænd herefter straks gassen med en tændstik eller en PIEZO-gasoptænder

på den venstre side på det tværgående rør med huller.

Bemærk!

For at undgå gaskoncentration i grillrummet og dermed forhindre forbrændingsfare som følge af gasekspllosion bør gasreguleringen åbnes og brænderen optændes umiddelbart efter hinanden.

Efter optændingen skal man kontrollere, at alle brænderens flammerækker brænder. Når man er færdig med at grille, lukkes først indstillingsenheden ved at dreje den til højre (symbol). Herefter lukkes flaskeventilen.

Desuden skal man være opmærksom på, at

- der ikke er brændbare materialer i nærheden
- gasflasken er opstillet mindst 500 mm fra produktet
- gasflasken skal beskyttes mod varmepåvirkninger; den må ikke opvarmes over 50°C
- gasslangen ikke må berøre varme dele, skal være spændingsfri og uden knæk, længden på 1,5 m ikke må overskrides
- porøse eller beskadigede gasslanger skal skiftes
- det ikke er tilladt at ændre på dysen, injektoren eller brænderen
- børn og husdyr må ikke komme i nærheden af grillen under grillningen

Bemærk! De tilgængelige dele kan være meget varme.

- Det anbefales at bruge beskyttelseshandsker, når der arbejdes med varme komponenter

Overhold venligst følgende under opstilling af gasflasker:

Gasflaskerne må ikke opstilles i rum under jordens overflade, da F-gassen er tungere end luft, hvorved der kan opstå farlige gaskoncentrationer.

Gasflasker må kun skiftes i stor afstand fra enhver antændelseskilde!

Overhold følgende i forbindelse med opbevaring af tomme og fulde gasflasker:

- Flasken skal stå opret
- Ventilerne skal være forsynet med ventilbeskyttelseskapper og låsemøtrikker

Handlinger i tilfælde af driftsfejl

- Hvis der opstår en fejl, skal man så vidt muligt lukke flaske- eller afspærringsventilen.
- Reparationer på produktets gastekniske dele må kun udføres af fagfolk
- Produktet må først tages i brug igen, når alle fejl er afhjulpet

Før produktet tages i brug igen, skal der under alle omstændigheder udføres en tæthedskontrol af alle gasførende dele.

Rengøring af produktet

Produktet rengøres efter brug med et mildt rengøringsmiddel. Når gasbrænderen rengøres, skal man være opmærksom på, at gasudgangsåbningerne ikke tilstoppes. Gasbrænderen må aldrig dypes i vand og må aldrig rengøres med skuremiddel.

Gasgrill-gasindsats model GE 50/GE 30

Ydelse:5,8 kW

Gasforbrug:420 g/time

Tilslutningstryk:cat. 1,3 B/Pp 28-30/37 mbar
50 mbar*

Gasart:.....propan/butan

Vægt:4,8 kg

Længde:530 mm

Bredde:340 mm

Højde:95 mm

DVGW-prøvet CE0085

- * Tilslutningstrykket til produktet fremgår af produktets typeskilt.

Bemærk!

Gasgrillen model GE 50/GE 30 er fremstillet af førsteklases plader af rustfrit stål. Nogle dele er overtrukket med plastfolie for at undgå beskadigelser. Fjern beskyttelsesfolien fra delene, før produktet tages i brug første gang!

Bemærk:

Under grillningen høres en let susen, der kommer fra den gennemstrømmende gas. Dette er helt ufarligt og er ikke tegn på fejl. Der kan evt. udvikle sig røg under den første ibrugtagning; dette skyldes forbrændte rester af maskinfedt og forsvinder efter kort tid.

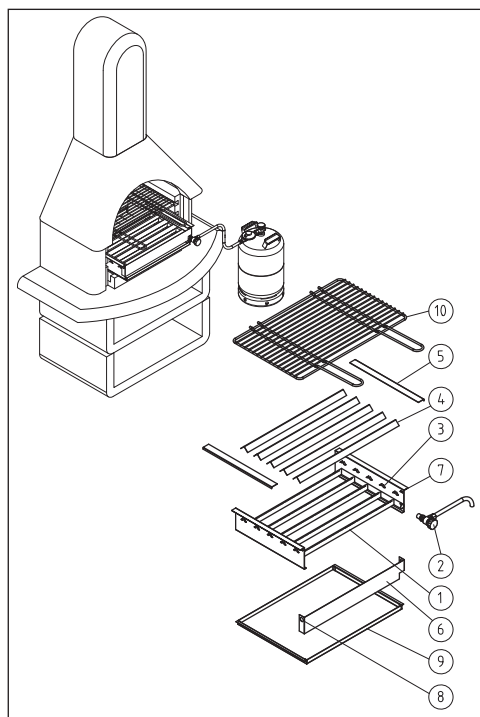
Den stærke varmepåvirkning fra gasbrænderen fører automatisk til en brunlig misfarvning af brænderafdækningen og gasbrænderen. Dette påvirker dog ikke materialets funktion eller kvalitet.

OBS! Den gasdrivna modellen GE 50/GE 30 får endast användas tillsammans med Buschbecks utegrillkaminer. Eldstadsstorlek 540 x 340 mm. Endast för användning utomhus.

Innan du använder den gasdrivna utegrillen modell GE 50/GE 30 måste du noga läsa genom bruksanvisningen. Utegrillen GE 50/GE 30 är en gasdriven grill som används med miljövänlig flytande gas (propan, butan eller en blandning). Använd för detta tillfälle vanliga campinggasflaskor 5 eller 11 kg som finns i handeln. Gasgrillen GE 50/GE 30 drivs med ett arbetstryck på 28-30/37 eller 50 mbar (tryckregulator max. 1,5 kg/h).

Inställningsapparat

Gasgrillen GE 50/GE 30 är utrustad med en steglös inställningsapparat. Med inställningsapparaten kan du ställa in temperaturen på önskad nivå, d.v.s. hög värme när du börjar grilla så att köttporerna snabbt stänger sig, för att sedan fortsätta på låg temperatur så att köttet blir mörjt och saftigt. Temperaturregleringen är särskilt fördelaktig när du vill grilla olika grillvaror, därför t.ex. fisk och kyckling kräver lägre temperatur än exempelvis fläskkotletter eller korv. Dessutom minskar gasförbrukningen eftersom du alltid grillar med optimal temperatur.



Markeringarna på gasregulatorns vridknapp betyder följande:



Uppbyggnad

Ta gasbrännaren (1) och fäst inställningsapparaten (2) i gasförsörjningsröret. Stick in inställningsapparaten (2) i gasförsörjningsröret och fäst den med bifogade skruvar. Lägg brännarskyddsprofilerna (4) på hållarna (3). Lägg tvärskyddsprofilerna (5) på de pålagda skyddsprofilerna (4). Häng i panelen (6) i hålen (8) på panelhållarna (7). Skjut in hela brännaren i utegrillens brännkammare. Skjut in fettuppsamlingstråget (9) i de vinklade fästena under brännrören. Skjut in gallret (10) i utegrillens brännkammare, så att gallret ligger direkt på de vinklade fästena till brännaren.

Anslutning till gasflaskan

Du ansluter apparaten med gasflaskan på följande vis: Efter leveransen skall gasförsörjningsslangen anslutas till inställningsapparaten. Efter att du på ett fast vis har kopplat ihop inställningsapparaten med grillen, kontrollerar du att gasförsörjningsslangen och tätningen till flaskventilgången inte är skadade. Om tätningen är skadad får du inte använda extra tätningar! Förbind gasledningen med tryckregulatorn med hjälp av en 17 mm gaffelnöckel som du vrider moturs. Skruva fast tryckregulatorns huvmutter moturs per hand så att det sitter ihop med flaskventilgången. Använd inga verktyg eftersom du annars riskerar att skada flaskventilpackningen.

Idrifttagande

- Sätt inställningsapparatsens vridknapp på Stängd (markering)
- Öppna flaskventilen genom att du vrider moturs och kontrollera med ett läcksökningsmedel eller skumbildande medel (tvåliskum) under arbetstryck att alla anslutningar är täta. Anslutningarna är täta om det inte bildas några bubblor.
- Du får inte utföra täthetskontrollen vid öppen flamma!
- När du har kontrollerat att alla anslutningar är täta kan du öppna flaskventilen genom att vrida moturs.
- Tryck först fram temperaturreglagens vridknapp och vrid den sedan moturs på stor flamma (markering) och tänd gasen på vänster sida om det tvärliggande röret med hålen med en tändsticka eller PIEZO-gaständare.

OBS!

För att undvika gasansamlingar i grillutrymmet och brandrisk genom förpuffning skall öppnandet av gasregulatorn och antändning av brännaren utföras direkt efter varandra.

Efter att du har tänd på grillen måste du kontrollera att brännarens samtliga flamläder fungerar (brinner). När du har grillat färdigt skall du först vrida inställningsapparaten medurs (markering) och sedan stänga flaskventilen.

Dessutom skall du se till

- att inte ha brännbart material i närheten av grillen,
- att gasflaskan är uppställd i minst 500 mm avstånd från apparaten,
- att skydda gasflaskan mot hetta; den får inte bli varmare än 50 °C,
- att gasslangen inte vidrör upphettade delar, är utan spänning och inte viker sig. Längden får inte överstiga 1,5 m,
- att ersätta porösa eller skadade gasslangar,
- att inte genomföra ändringar på munstycket, injektorn eller brännaren (absolut förbjudet),
- att hålla borta barn och husdjur från grillen när du grillar.

OBS! Grillens tillgängliga delar kan vara rejält upphettade.

- Vi rekommenderar att du använder skyddshandskar när du arbetar med heta komponenter.

När du ställer upp gasflaskorna skall du observera följande:

Gasflaskorna får inte ställas upp i rum som befinner sig under golvnivå, eftersom flytande gas är tyngre än luft och det eventuellt kan leda till farliga ansamlingar av gas.

Genomför byte av gasflaskor endast om du inte befinner dig i närheten av lättantändliga eldkällor.

Vid förvaring av tomma eller fulla gasflaskor måste du tänka på följande:

- Flaskan måste stå upprätt
- Ventilerna måste vara försedda med skyddslock och låsmuttrar. Förhållningssätt vid störningar

Vid en störning skall du stänga flask- eller spärrventilen, om så är möjligt,

- Reparaturer på apparatens gastekniska delar får endast utföras av fackkunniga tekniker.
- Du får först ta grillen i drift efter det alla störningar har åtgärdats.
- Innan du använder grillen igen skall du också utföra en täthetskontroll av alla gasledande komponenter.

Skötsel

Rengör grillen med ett mildt rengöringsmedel efter att du har använt den. Vid rengöringen av gasbrännaren bör

de se till att inga gasöppningar är igenstoppade. Doppa aldrig gasbrännaren i vatten och använd inga skurmedel vid rengöringen.

Gasgrill modell GE 50/GE 30

Effekt:.....5,8 kW

Gasförbrukning:.....420 g/h

Anslutningstryck:.....cat. 1,3 B/Pp 28-30/37 mbar/
50 mbar*

Gastyp:.....Propan/Butan

Vikt:.....4,8 kg

Längd:.....530 mm

Bredd:.....340 mm

Höjd:95 mm

DVGW kontrollerad CE0085

- * Det tillåtna anslutningstrycket står på apparatens typskylt.

OBS!

Gasgrillen modell GE 50/GE 30 är tillverkad av högvärdigt ädelstålsplåt. För att undvika skador vid tillverkningen eller under transporten är somliga delar täckta med plastfolie.

Ta loss skyddsfolien från delarna innan du använder grillen för första gången!

Observera:

Under grillningen kan du höra ett lätt susande ljud, som orsakas av den strömmande gasen. Detta är helt ofarligt och indikerar ingen störning. En eventuell rökbildning efter den första idrifttagningen orsakas av brända rester från maskinfettet och försvinner efter kort tid.

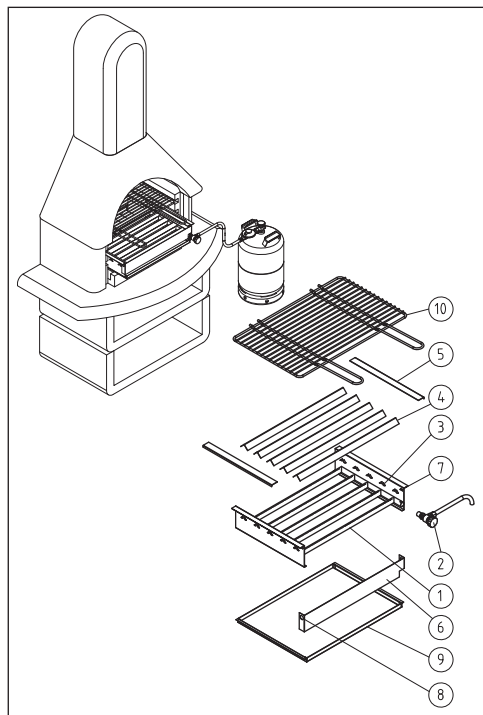
På grund av den starka värmeinflansen från gasbrännaren skiftar färgen av brännarskyddet och själva gasbrännaren automatiskt till brunt. Men det har ingen inverkan på materialets funktioner och kvalitet.

Obs! Gassdrevet modell GE 50/GE 30 må kun brukes i forbindelse med den oppførte Buschbeck hagegrill skorsteinen. Størrelsen på fyringsrommet er 540 x 340 mm. Kun beregnet for bruk ute i det fri.

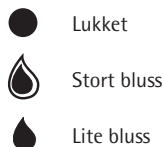
Før du bruker hagegrillen som blir drevet med gass, modell GE 50/GE 30, må du lese nøye igjennom denne driftsanvisningen. Den gassdrevne hagegrillen GE 50/GE 30 er en gassgrill som blir drevet med miljøvennlig flytende gass (Propan, Butan eller en blanding). Det brukes de vanlige campingflaskene som fåes i handelen på 5 eller 11 kg. Gassgrillen Modell GE 50/GE 30 blir drevet med et driftstrykk på 28-30/37 eller 50 mbar (trykkregulert apparat max. 1,5 kg/h).

Innstillingsapparat

Gassgrillen modell GE 50/GE 30 er utstyrt med et innstillingsapparat som opererer trinnløst. Med dette innstillingsapparatet kan du styre grilltemperaturen alt etter ønske, dvs. høy varme ved begynnelsen, slik at porene i kjøttet lukker seg hurtig, og deretter grilles det videre med lavere varme, slik at kjøttet blir mørt og saftig. Denne temperaturreguleringen er en særlig fordel ved grilling av forskjellige ting, f. eks. fisk og kylling trenger en lavere temperatur enn koteletter eller pølser. Dessuten blir forbruket av gass redusert, fordi det alltid blir grillet med den optimale temperaturen.



Markeringene på dreieknappen på gassreguleringen betyr:



Oppsetting av apparatet

Hold gassbrenneren (1) og fest innstillingsapparatet (2) til røret for gasstilførselen. Sett innstillingsapparatet (2) inn i røret for gasstilførselen og skru fast med vedlagte skruer. Legg avdekningsprofilene (4) på holderne. (3). Legg så tverrdekningsprofilene (5) oppå de påsatte avdekningsprofilene (4). Heng blenden (6) igjennom hullene (8) på blendeholderne (7). Skyv den komplette brenneren inn i brennerrommet på skorsteinen på hagegrillen. Skyv fettoppfangsskålen (9) inn i de avvinklede holderne under brennerørene. Skyv risten (10) inn i brennerrommet på skorsteinen på hagegrillen, slik at risten ligger direkte på de avvinklede holderne på brenneren.

Tilkopling av apparatet til gassflasken

Tilkoplingen til gassflasken skjer på følgende måte:

Ved levering må tilførselsslengen for gassen forbindes med innstillingsapparatet. Etter at du har forbundet innstillingsapparatet med grillen, må du kontrollere at tilførselsslengen for gass ikke har noen skade, dette gjelder også for pakningen på gjengen på flaskeventilen. Dersom pakningen er skadet, må du ikke bruke en annen pakning i tillegg!

Gassledningen forbindes med trykkreguleringen ved bruk av en kjevenøkkel (fastnøkkel) med 17 mm ved å dreie mot venstre. Overfalsmutteren på trykkreguleringen skrues fast med venstredreining med hånd med gjengen på flaskeventilen. Ikke bruk verktøy for dette, da gjengen på flaskeventilen kan bli skadet.

Ibruktaking

- Still dreieknappen på innstillingsapparatet i lukket stilling. (se markeringen)
- Åpne flaskeventilen ved å dreie til venstre og kontroller alle forbindelser med driftstrykk at de er tette. Bruk hertil et lekkesøkemiddel eller skumdannende middel (såpeskum). Tettheten er sikret dersom det ikke danner seg bobler (blærer).
- Det er ikke tillatt å bruke åpen flamme under en tethetskontroll!
- Når du har forvisset deg om at alle forbindelsene er tette, åpner du flaskeventilen ved å skru til venstre.
- Trykk først dreieknappen framover for temperaturregulering, og deretter dreies det til venstre for å få det store bluss (se markering). Hold så straks en fyr

stikke eller en PIEZO gasstetter på den venstre siden av røret med huller som står på tvers for å tenne på gassen.

tilfeller foretas en tetthetskontroll av alle gassførende deler

Obs!

For å unngå at det samler seg gass i grillrommet, og at det derved kan oppstå forbrenningsfare på grunn av eksplosjon, bør åpningen av gassreguleringen og antennelsen av brenneren skje umiddelbart etter hverandre.

Etter at du har tent på, må du kontrollere at alle flammerekkene på brenneren virkelig brenner. Når du er ferdig med grillingen og vil slå av grillen, må først innstillingsapparatet slukkes ved å dreie til høyre (se markering) og deretter blir så flaskeventilen lukket.

Det må videre passes på at:

- brennbare materialer blir holdt borte
- gassflasken blir stilt opp minst 500 mm fra apparatet
- gassflasken blir beskyttet mot varmeinnvirkning, den må ikke oppvarmes over 50 °C
- gasslangen ikke berører varme deler, at den er spenningsfri og er uten knekk, lengden må ikke overskride 1,5 m
- porøse eller skadete gasslanger må skiftes ut
- det ikke er tillatt å forandre på dysen, injektoren eller brenneren
- barn og husdyr holdes borte fra grillen under driften

Obs! Noen av delene som er tilgjengelige kan være meget varm.

- det anbefales bruk av vernehansker under arbeider med de varme delene av apparatet

Gassflaskene må ikke settes opp i rom som ligger under jordoverflaten, fordi flytende gass er tyngre enn luft og det under omstendighetene kan komme til å danne seg en oppsamling av gass.

Skift av gassflasker må kun foretas langt borte fra noen som helst antennelseskilder!

Ved lagring av tomme og fulle gassflasker, må det passes på at:

- flasken står rett opp
- ventilene er forsynt med ventilbeskyttelsen og låsemutrer

Forholdsregler ved forstyrrelser

- dersom det oppstår en forstyrrelse (feil) må flaske- eller sperreventilen straks lukkes dersom dette er mulig.
 - Reparasjoner ved gasstekniske deler på apparatet må kun utføres av fagfolk
 - Ibruktakingen igjen må kun foretas når alle feil og forstyrrelser er utbedret
- Før apparatet blir tatt i bruk igjen, må det i alle

Pleie av apparatet

Apparatet må etter bruk rengjøres med en mildt rengjøringsmiddel. Ved rengjøring av gassbrenneren må det passes på at åpningene hvor gassen trer ut ikke blir stoppet til. Gassbrenneren må aldri dypes i vann. For rengjøring må det ikke brukes skuremidler.

Gasgrill drevet med gass modell GE 50/GE 30

Ytelse:..... 5,8 kW
 Gassforbruk:..... 420 g/time
 Tilkoplingstrykk:.... cat. 1,3 B/Pp 28-30/37 mbar/50 mbar*
 Gasstype:..... Propan/Butan
 Vekt:..... 4,8 kg
 Lengde:..... 530 mm
 Bredd:..... 340 mm
 Høyde:..... 95 mm

DVGW testet CE0085

- * Tilkoplingstrykket for apparatet finnes på typeskiltet.

Obs!

Gasgrillen modell GE 50/GE 30 er produsert av rustfritt stål av høy kvalitet. For å unngå skade under produksjon og transport, er noen av delene belagt med kunststoff folie.

Før første gangs bruk må denne beskyttelsesfolien trekkes av!

Vennligst ta hensyn til:

Under grillingen kan det høres en lett susing, noe som blir forårsaket av den utstrømmende gassen. Dette er helt ufarlig og betyr ikke at det er oppstått noen feil. Dersom det ved første gangs bruk oppstår litt røktvikling, har dette årsak i forbrante rester av maskinfett. Dette forsvinner av seg selv etter kort tid.

På grunn av den sterke varmeutviklingen i gassbrenneren, dannes det automatisk i løpet av tiden en brunlig farge på brenneravdekningen og på gassbrenneren. Dette har imidlertid ingen innflytelse på funksjonen eller kvaliteten av materialet.

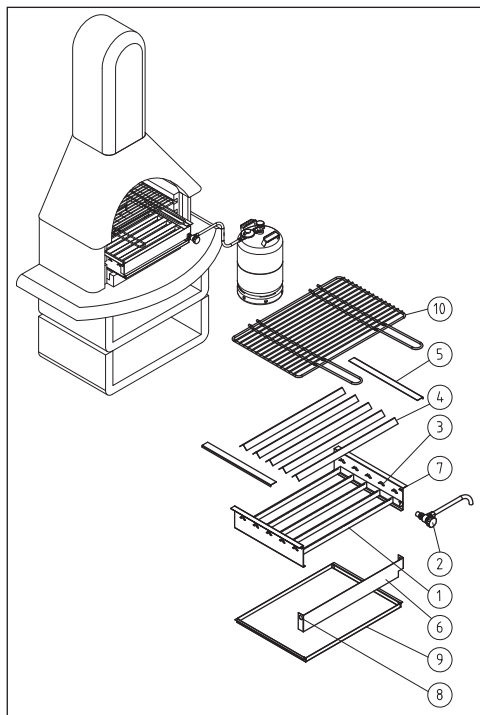
Huomautus! GE 50/GE 30 –kaasuvarustetta saa käyttää ainoastaan mainittujen Buschbeck-puutarhagrillien kanssa. Grillausala 540 x 340 mm. Käytettäväksi ainoastaan ulkona.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin käytät puutarhagrillin GE 50/GE 30 –kaasuvarustetta. Puutarhagrillin GE 50/GE 30 –kaasuvaruste on kaasugrilli, jota käytetään ympäristöystävällisellä nestekaasulla (propani, butaani tai seos).

Käytä tavallisia 5 tai 11 kg:n retkikaasupulloja. GE 50/GE 30 –kaasugrillia käytetään 28–30/37 tai 50 mbarin käyttöpainella (paineensäätölaite kork. 1,5 kg/h).

Säätölaite

GE 50/GE 30 –kaasugrilli on varustettu portaattomalla säätölaitteella. Tällä säätölaitteella voit säätää grillin lämpötilan haluamallasi tasolle. Siten voit säätää korkeamman lämpötilan grillauksen alussa, jotta lihan huokokset sulkeutuvat nopeammin. Sen jälkeen voit jatkaa grillausta pienemmällä lämpötilalla, jotta liha pysyy mureana ja mehevänä. Tämä lämpötilan säätömahdollisuus on erityisen hyödyllinen grillattaessa erilaisia grilliherkuja, sillä esimerkiksi kala ja kana tarvitsevat kypsentyäkseen matalamman lämpötilan kuin esimerkiksi kyljykset tai makkara. Lisäksi kaasun kulutus vähenee, koska grillauksessa käytetään aina ihanteellista lämpötilaa.



Kaasusäätimen kiertonapissa olevat merkinnät tarkoittavat:



Laitteen rakenne

Ota kaasupoltin (1) ja kiinnitä säätölaite (2) kaasuntuloputkeen. Työnnä säätölaite (2) kaasuntuloputkeen ja kiinnitä mukana toimitetuilla ruuveilla. Aseta polttimen suojusprofiilit (4) pidikkeisiin (3). Aseta poikittaiset suojusprofiilit (5) paikalleen asetettuihin suojusprofiileihin (4). Ripusta suojuks (6) reikiä (8) läpi suojuksen pidikkeisiin (7). Työnnä poltin puutarhagrillin poltintilaan. Työnnä rasvankeräysalusta (9) polttimen putkien alapuolella oleviin kulmapidikkeisiin. Työnnä ritilä (10) puutarhagrillin poltintilaan niin, että ritilä on suoraan polttimen kulmapidikkeiden päällä.

Laitteen liittäminen kaasupulloon

Liitä kaasupullo seuraavalla tavalla:

Liitä kaasuntulotiet säätölaitteeseen toimituksen yhteydessä. Varmista liitettyäsi säätölaite laitteeseen, ettei kaasuntulotietä eikä pullonventtiilikierrettä tiivisteessä ole vaurioita. Mikäli tiiviste on vaurioitunut, älä käytä lisätiivistettä.

Yhdistä kaasujohto ja paineensäädin kääntämällä vastapäivään 17 mm:n kiintoavaimella. Ruuvaa paineensäätimen mutteri pullonventtiilikierreeseen kiertämällä käsin vastapäivään. Älä käytä tähän työkaluja, sillä ne voivat vaurioittaa pullonventtiiliä.

Käyttöönotto

- Käännä säätölaitteen kiertonappi Suljettu-asentoon (merkintä).
- Avaa pullonventtiili kääntämällä vastapäivään ja tarkista kaikkien liitäntöjen tiiviyys käyttöpaineen alaisena vuodonetsintäaineella tai vaahtoavalla aineella (saippuavaahto). Liitännät ovat tiiviitä, kun kuplia ei muodostu.
- Tiiviyttä ei saa tarkistaa avotulella!
- Avaa pullonventtiili kääntämällä vastapäivään varmistettuasi, että kaikki liitäntäkohdat ovat tiiviit.
- Käännä lämpötilansäätimen kiertonappia ensin eteenpäin ja säädä se sitten suurelle liekille (merkintä) vastapäivään kiertämällä. Sytytä kaasu sitten välittömästi sen jälkeen tulitikulla tai PIEZO-kaasusytyttimellä vasemman puolen poikittaisessa putkessa olevissa rei'issä.

Huomio!

Kaasunsäätimen avaus ja polttimon sytytys tulee suorittaa

välttömästi peräkkäin, jotta grillaustilaan ei kerry kaasua eikä sen mahdollisesti aiheuttama humahdus aiheuta palovammojen vaaraa.

Tarkista sytyttämisen jälkeen, palavatko polttimeen kaikki liekkirivit. Kun päätät grillauksen, sammuta grilli sulkemalla ensin säätölaite kiertämällä myötäpäivään (merkintä) ja sulkemalla sen jälkeen pulloventtiili.

Lisäksi on varmistettava, että

- grillin lähellä ei ole palavia materiaaleja
- kaasupullo on asetettu vähintään 500 mm etäisyydelle laitteesta
- kaasupullo suojataan lämmöltä, sillä sen lämpötila ei saa olla yli 50 °C
- kaasuletku ei kosketa kuumia osia, se on jännitteetön, se ei ole taittunut eikä sen pituus ole yli 1,5 metriä
- huokoiset tai vaurioituneet kaasuletkut vaihdetaan uusiin
- suuttimeen, injektoriin ja polttimeen ei tehdä muutoksia
- lapset ja kotieläimet pidetään grillauksen aikana poissa grillin läheltä.

Huomio! Kosketettavat osat voivat olla hyvin kuumia.

- Suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa työskennellessä kuumilla rakenneosilla.

Huomioi kaasupullon asennuksessa seuraava ohje:

Kaasupulloja ei saa asettaa maanpinnan alapuolella oleviin tiloihin, sillä nestekaasu on ilmaa raskaampaa ja kaasua voi jossain tapauksissa kerääntyä vaarallisella tavalla.

Vaihda kaasupullo ainoastaan poissa kaikkien syttymislähteiden läheltä.

Huomioi säilyttäessäsi tyhjiä ja täysinäisiä kaasupulloja, että

- pullo on pystysuorassa asennossa
- venttiileissä on venttiilisuojukset ja sulkumutterit.

Toiminta häiriöiden yhteydessä

- Sulje häiriön yhteydessä pullon- tai sulkuventtiili, mikäli mahdollista.
- Ainoastaan ammattitaitoiset henkilöt saavat suorittaa korjaustoimenpiteitä laitteen kaasuteknisillä osilla.
- Laitteen saa ottaa uudelleen käyttöön vasta kaikkien häiriöiden poiston jälkeen.

Ennen laitteen uutta käyttöönottoa on ehdottomasti tarkistettava kaikkien kaasua johtavien osien tiiviys.

Laitteen hoito

Puhdista laite käytön jälkeen miedolla puhdistusaineella. Huomioi kaasupolttimeen puhdistuksessa, että kaasun ulostuloaukot eivät tukkiudu. Älä koskaan upota kaasupoltinta veteen äläkä käytä puhdistuksessa hankaavaa ainetta.

Kaasugrillin GE 50/GE 30 –kaasuväruuste

Teho:..... 5,8 kW
 Kaasun kulutus:..... 420 g/Std.
 Liitäntäpaine:..... cat. 1,3 B/Pp 28–30/37 mbar/50 mbar*
 Kaasutyyppi:..... Propani/butaani
 Paino:..... 4,8 kg
 Pituus:..... 530 mm
 Leveys:..... 340 mm
 Korkeus:..... 95 mm

Saksalaisen kaasu- ja vesiyhdistyksen (DVGW) hyväksymä CE0085

- * Laitteen liitäntäpaine on merkitty laitteeseen kiinnitettyyn tyyppikilpeen.

Huomautus!

GE 50/GE 30 –kaasugrilli on valmistettu korkealaatuisesta jaloteräslävystä. Jotkut osat on suojattu muovikalvolla valmistuksen ja kuljetuksen ajaksi vaurioiden välttämiseksi.

Irrota suojakalvo ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Huomioi lisäksi:

Grillauksen aikana kuuluu hienoista huminaa, mikä aiheutuu virtaavasta kaasusta. Tämä on täysin vaaratonta eikä merkki häiriöstä. Ensimmäisen käyttökerran yhteydessä saattaa muodostua savua, mikä aiheutuu konerasvan jäämistä. Tätä ei esiinny enää lyhyen ajan kuluttua.

Kaasupolttimeen voimakkaan lämpövaikutuksen vuoksi polttimeen suojuksessa ja kaasupolttimessa esiintyy ruskeahkoja värjäytymiä. Tämä ei kuitenkaan vaikuta laitteen toimintaan eikä materiaalin laatuun.

Pozor! Plynový nástavec model GE 50/GE 30 smí být provozován pouze ve spojení s uvedenými zahradními komínovými grily značky Buschbeck. Velikost topeniště 540 x 340 mm. Pouze pro použití ve venkovním prostředí.

Než začnete používat plynový nástavec zahradního grilu model GE 50/GE 30, přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Plynový nástavec zahradního grilu GE 50/GE 30 je plynový gril, který je provozován s ekologickým kapalným plynem (propan, butan nebo jejich směs).

Používá se běžných 5 nebo 11 kg kempinkových lahví. Plynový gril model GE 50/GE 30 je provozován s provozním tlakem 28-30/37 nebo 50 mbar (regulátor tlaku max. 1,5 kg/h).

Ovládací jednotka

Plynový gril model GE 50/GE 30 je vybaven plynulou regulační jednotkou. Pomocí této regulační jednotky můžete libovolně ovládat teplotu grilu, tzn. velký žár na počátku, aby se póry grilovaného masa rychle uzavřely a následně grilování na mírném žáru, aby maso zůstalo křehké a šťavnaté. Obzvláště prospěšná je tato regulace teploty u grilování s různými druhy potravin, neboť např. ryba a drůbež potřebují nižší teploty, než např. kotlety nebo uzeniny. Kromě toho je snížena také spotřeba plynu, neboť je grilováno vždy za optimální teploty.

Značky na otočném knoflíku regulátoru plynu znamenají:



Sestavení přístroje

Vezměte plynový hořák (1) a upevněte regulační jednotku (2) na trubku přívodu plynu. Regulační jednotku (2) zastrčte do trubky přívodu plynu a upevněte ji přiloženými šrouby. Na úchyty (3) přiložte profily krytu hořáku (4). Na přiložené profily krytu (4) nasadte příčné krycí profily (5). Clonu (6) zavěste skrze otvory (8) na úchyty clony (7). Kompletní hořák zasuněte do prostoru topeniště komínu zahradního grilu. Do zahnutých úchyť pod trubkami hořáku nasuňte vanu pro zachycování omastku (9). Zasuňte rošt (10) do prostoru žároviště komínu zahradního grilu, tak aby rošt ležel přímo na zahnutých úchytech hořáku.

Připojení zařízení k plynové láhvi

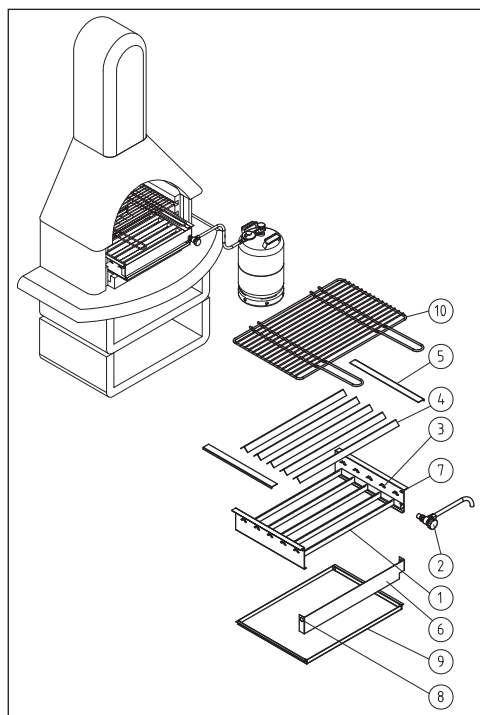
Při připojování k plynové láhvi je třeba postupovat následně:

Po dodání připojte přívodní plynovou hadici k regulační jednotce. Po pevném připojení regulační jednotky k přístroji se ujistěte, zda plynová přívodní hadice nebo těsnění závit ventilu láhve nevykazují žádné známky poškození. V případě poškozeného těsnění nepoužívejte žádné přidavné těsnění!

Plynové hadicové vedení připojte k regulátoru tlaku, a to otáčením montážního klíče č. 17 směrem doleva. Převlečnou matici regulátoru tlaku ručně našroubujte otáčením doleva na závit ventilu plynové láhve. Nepoužívejte k tomu žádné nářadí, neboť byste mohli poškodit těsnění ventilu plynové láhve.

Uvedení do provozu

- Otočný knoflík regulační jednotky nastavte do polohy zavřeno (značka)
- Otáčením doleva otevřete ventil láhve a pomocí detektoru těsnosti nebo pěnového prostředku (mýdlová pěna) zkontrolujte řádnou těsnost všech spojů za provozního tlaku. Spoje jsou těsné, netvoří-li se žádné bubliny.
- Kontrola těsnosti otevřeným ohněm je zakázána!
- Pokud jste se ujistili, že jsou všechny spoje těsné, otáčením doleva otevřete ventil.
- Otočný knoflík regulace teploty nejprve zatlačte směrem dopředu a poté otáčením doleva nastavte velký plamen (značka), unikající plyn pak okamžitě zapalte zápalkou nebo elektrickým zapalovačem plynu na levé straně u příčné nastavené trubky s otvory.



Pozor!

Aby se zamezilo nahromadění plynu v prostoru grilu a tím i nebezpečí popálení náhlým vzplanutím, mělo by otevření regulátoru plynu a zapálení hořáku proběhnout bezprostředně po sobě.

Po zapálení plynu je třeba zkontrolovat, zda hoří všechny řady hořáku. Po ukončení grilování nejprve otáčením doprava zavřete regulační knoflík (značka) a teprve poté ventil láhve.

Kromě toho je nutno dodržovat následující zásady:

- hořlavé materiály je třeba udržovat v dostatečné vzdálenosti
- plynová láhev musí být od přístroje vzdálena min. 500 mm
- plynovou láhev je třeba chránit před účinky žáru; nesmí být zahřívána přes 50 °C
- plynová hadice se nesmí dotýkat horkých součástí, nesmí být napnuta a zalomena, nesmí být delší než 1,5 m
- porézní nebo poškozené hadice je třeba vyměnit
- zúžení trysky, injektoru nebo hořáků je zakázáno
- během grilování se v blízkosti grilu nesmí pohybovat děti či domácí zvířata

Pozor! Volně přístupné součásti grilu mohou být velmi horké.

- během práce u horkých součástí grilu doporučujeme používat ochranné rukavice

Při instalaci plynových lahví prosím dodržujte následující pokyny:

Plynové láhve nesmí být instalovány v podzemních uzavřených prostorách, neboť kapalný plyn je těžší než vzduch a za určitých okolností by mohlo dojít k nebezpečnému nahromadění výbušného plynu. Výměnu plynových lahví provádějte pouze v dostatečné vzdálenosti od jakýchkoliv zdrojů zážehu!

Při skladování prázdných a plných plynových lahví je třeba zajistit, aby:

- láhve stály vzpřímeně
- ventily byly opatřeny ochrannými víčky a uzavíracími matkami

Postup v případě výskytu závady

- v případě jakékoliv závady pokud možno uzavřete ventil láhve nebo uzavírací ventil
- opravy plynových součástí přístroje smí provádět pouze autorizovaní odborníci
- opětovné uvedení do provozu smí proběhnout teprve po odstranění všech závad

Před opětovným uvedením do provozu je v každém případě nutno provést kontrolu těsnosti všech plynových součástí přístroje

Údržba přístroje

Přístroj je třeba po každém použití vyčistit šetrným čisticím prostředkem. Při čištění plynového hořáku

dbejte na to, aby nedošlo k ucpání otvorů vývodu plynu. Plynový hořák nikdy nenořte do vody a k čištění nepoužívejte žádné drsné prostředky.

Plynový gril - plynový nástavec model GE 50/GE 30

Výkon:	5,8 kW
Spotřeba plynu:	420 g/hod.
Připojovací tlak:	cca. 1,3 B/Pp 28-30/37 mbar / 50 mbar*
Druh plynu:	Propan/Butan
Hmotnost:	4,8 kg
Délka:	530 mm
Šířka:	340 mm
Výška:	95 mm

DVGW atestace CE0085

* Připojovací tlak Vašeho přístroje je uveden na typovém štítku přístroje.

Pozor!

Plynový gril model GE 50/GE 30 je vyroben z velmi jakostního plechu z ušlechtilé oceli. Aby se zamezilo poškození plechu během výroby a přepravy, jsou některé součásti potaženy umělohmotnou fólií.

Před prvním použitím je nutno tuto ochrannou fólii z příslušných dílů sejmout!

Neopomeňte prosím:

Během grilování je slyšet lehké syčení, které je způsobeno prouděním plynu. Není nikterak nebezpečné a nepoukazuje na nějakou poruchu. Případný kouř během prvního uvedení do provozu je způsoben spalováním zbytků mazacího strojního tuku a tento jev po krátké době ustane.

Z důvodu působení silného žáru plynového hořáku dochází nutně k hnědavému zabarvení na krytu hořáku a samotném plynovém hořáku. To však nemá žádný vliv na funkčnost nebo kvalitu materiálu.



Betonfertigteilwerk Buschbeck GmbH
Friedrich-Engels-Str. 21
D-51545 Waldbröl (Germany)
Tel. +49 (0) 22 91-2576
Fax +49 (0) 2291-2404
info@buschbeck.de

www.buschbeck.de